

Appuntamenti

Al via “Spumanti dell’Etna 2025”: tre giorni di masterclass, visite tecniche e banchi d’assaggio per esplorare l’identità delle bollicine vulcaniche

di: Redazione

28 novembre 2025



Dal 28 al 30 novembre 2025 torna Spumanti dell’Etna, il grande appuntamento dedicato alle bollicine del vulcano che unisce divulgazione tecnica, cultura del territorio e alta gastronomia. L’edizione 2025 presenta un percorso immersivo in quattro tappe, concepito per raccontare la profondità del Metodo Classico etneo direttamente nei luoghi di produzione, attraverso masterclass curate, visite in vigna, momenti tecnici nei reparti produttivi e degustazioni guidate da esperti del settore.

Il programma si apre venerdì 28 novembre alle Tenute Nicosia di Trecastagni con la masterclass dedicata al Blanc de Blancs, la più pura espressione da uve a bacca bianca del Metodo Classico etneo. Freschezza, altitudine e identità vulcanica guidano il racconto di un'anima bianca che dialoga con alcune delle più rappresentative interpretazioni italiane e internazionali. La tappa include passeggiata in vigna, visita al reparto produttivo e una degustazione tecnica guidata da Francesco Chittari e Marco F. M. Marcialis, con la collaborazione di Rosario Occhipinti Amato di Onav.

Sabato 29 novembre, durante la sessione del mattino, il viaggio prosegue alle Cantine La Contea di Mascali con un approfondimento dedicato al Blanc de Noirs. Il Nerello Mascalese, vitigno iconico del versante orientale dell'Etna, diventa la chiave per indagare materia,

struttura e profondità della bolla etnea. Pressatura, gestione del colore, tempi di affinamento e lettura delle contrade costituiscono gli assi tecnici della degustazione, che si conclude con un esercizio alla cieca pensato per far emergere la voce del calice prima dell'etichetta. La masterclass è guidata da Chittari e Marcialis, in collaborazione con Vittorio Cardaci.

Nel pomeriggio dello stesso giorno, a Santa Venerina, Cantine Murgo ospita la tappa dedicata al Rosato Metodo Classico. "Rosa Vulcanico" non è una semplice dimensione cromatica, ma un linguaggio identitario che nasce dall'incontro tra Nerello, altitudine e tempo. Fragranza, sapidità, verticalità e frutti rossi diventano le coordinate di un racconto che esplora il rosato

come gesto estetico e culturale, non come compromesso ma come scelta precisa di stile e di origine. La conduzione è affidata a Chittari e Marcialis, con la collaborazione di Maria Grazia Barbagallo di Ais.

Domenica pomeriggio 30 novembre la narrazione si sposta nel cuore barocco di Catania, a Palazzo Biscari, con la masterclass dedicata ai lunghi affinamenti. Qui l'attenzione si concentra sulle cuvée che hanno sfidato gli anni trasformando energia giovanile in profondità rarefatta. Il percorso esplora il tempo come vettore stilistico, la soglia tra evoluzione e ossidazione controllata, la metamorfosi tattile della spuma e la memoria minerale che riemerge dopo anni di silenzio. La guida è affidata a Chittari e Marcialis, affiancati da Mauro Cacciola di Fondazione Italiana Sommelier.

Sempre a Palazzo Biscari, a partire dalle 19:30, si apre la grande serata dei banchi d'assaggio: un gala dedicato alle bollicine dell'Etna e alle loro interpretazioni contemporanee. Oltre venti cantine presentano le loro selezioni, affiancate da champagne e bollicine internazionali, distillati, birre da fermentazioni speciali e produzioni artigianali. Accanto al racconto enologico, più di venticinque chef coordinati da Marco Cannizzaro offriranno piatti ispirati al vulcano, costruendo un mosaico gastronomico che unisce radici, tecnica e creatività.

Spumanti dell'Etna 2025 si svolge con il patrocinio gratuito dell'Assessorato dell'Agricoltura della Regione Siciliana, del Comune di Catania, della Città Metropolitana di Catania, del GAL Etna Sud, del Consorzio Etna DOC, delle Strade del Vino e dei Sapori dell'Etna, di Assoenologi Sicilia e dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Catania. Il main sponsor dell'evento è Comer Sud. Media partner ufficiale è WeSicily, affiancato dai media partner LivingInTheCity e WineryTastingSicily, mentre i partner tecnici sono Dac – Divise da Lavoro ed Enoiltech.



L'edizione 2025 aderisce inoltre alla campagna solidale "Stappiamo per Bene", a sostegno quest'anno delle opere del Patriarcato Latino di Gerusalemme guidato dal Cardinale Pierbattista Pizzaballa. Parte dei proventi della manifestazione sarà devoluta a progetti educativi e comunitari nei territori più fragili della regione. Per la serata di gala a Palazzo Biscari è previsto un dress code ispirato all'identità estetica del vulcano: "Etna Glamour", un'eleganza contemporanea che richiama i colori e i materiali lavici nelle tonalità del nero, della grafite, della lava e dell'oro caldo.

Spumanti dell'Etna 2025 consolida così la sua vocazione: un progetto culturale e tecnico che valorizza il metodo classico etneo attraverso un racconto consapevole, immersivo e condiviso, capace di unire territorio, ricerca e visione.

