

Appuntamenti

Tenute Nicosia celebra Cantine aperte con musica, cinema e pranzo slow food

di: Redazione

24 maggio 2026

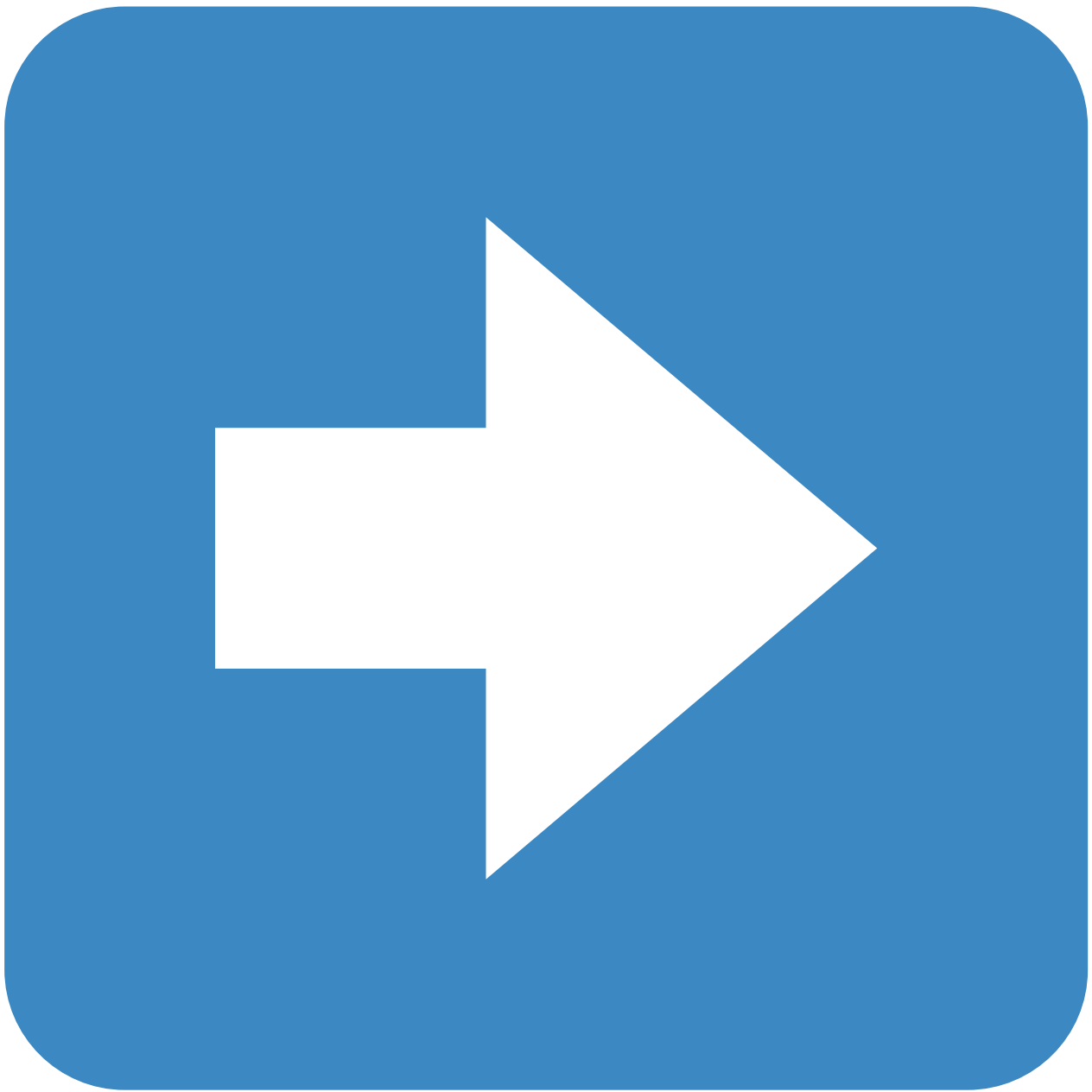


DOMENICA 31 MAGGIO | 10:00-20:00

Dalle ore 10:00 al tramonto: Tour guidati – Workshop sulla Sostenibilità e i vini Bio – Degustazioni a cura dei Maestri Assaggiatori ONAV – Banco d'assaggio dell'Associazione 'Spumanti dell'Etna' – Masterclass sul Metodo Classico da Nerello Mascalese – Pranzo in Osteria – Picnic box – Laboratorio sensoriale in vigna
Cinema e Vini d'essai – Radio Amore live, Dj set e molto altro ancora...



BIGLIETTI ON LINE



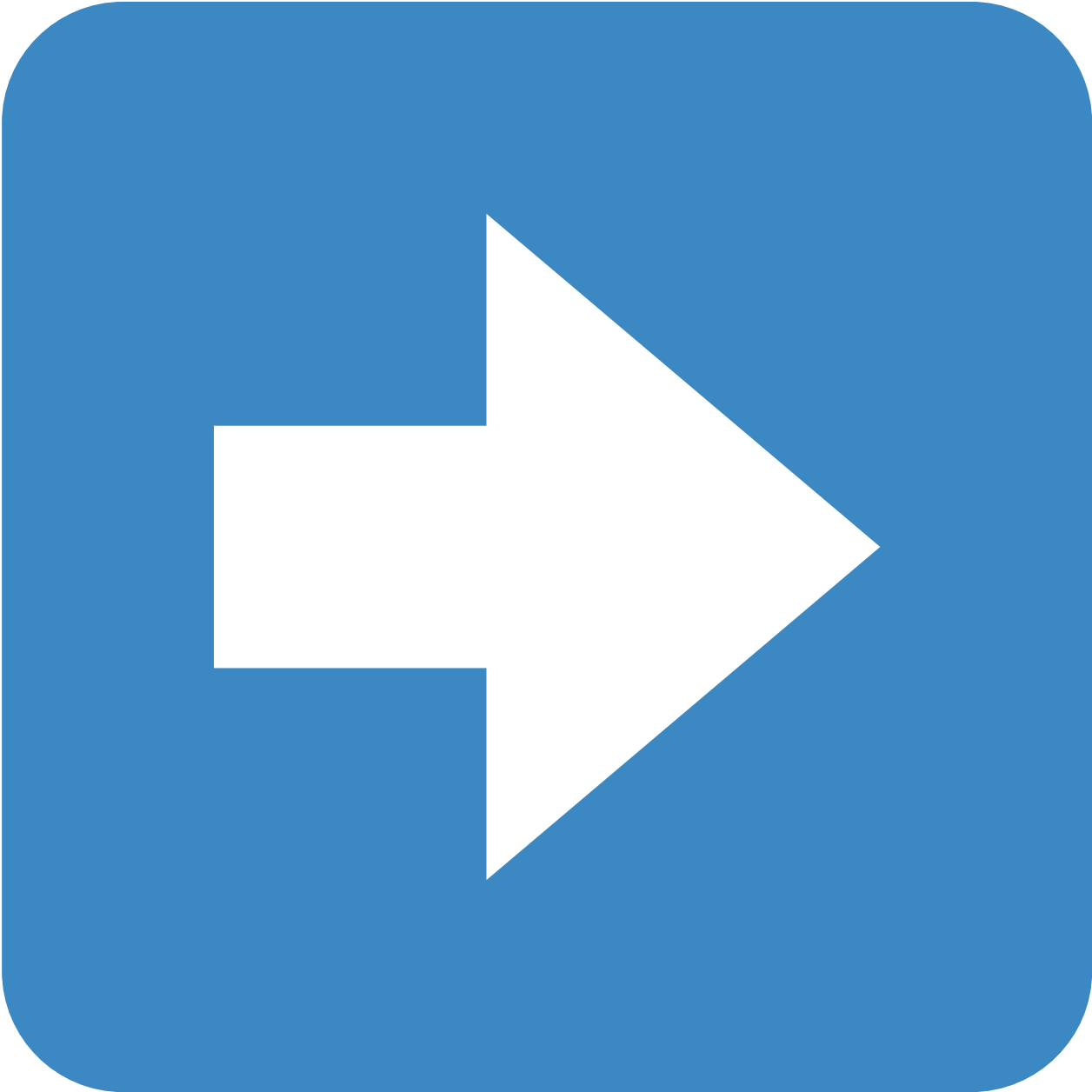
[CLICCA QUI](#)
INFO E PRENOTAZIONI



Ph +39 095 7809238 / +39 095 7806767

Ticket d'ingresso alla manifestazione + Calice da degustazione: € 15,00
Acquistabile in loco il giorno stesso della manifestazione, oppure on line.

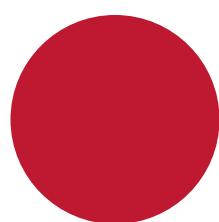
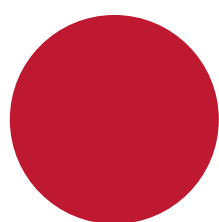
SOLO TICKET D'INGRESSO

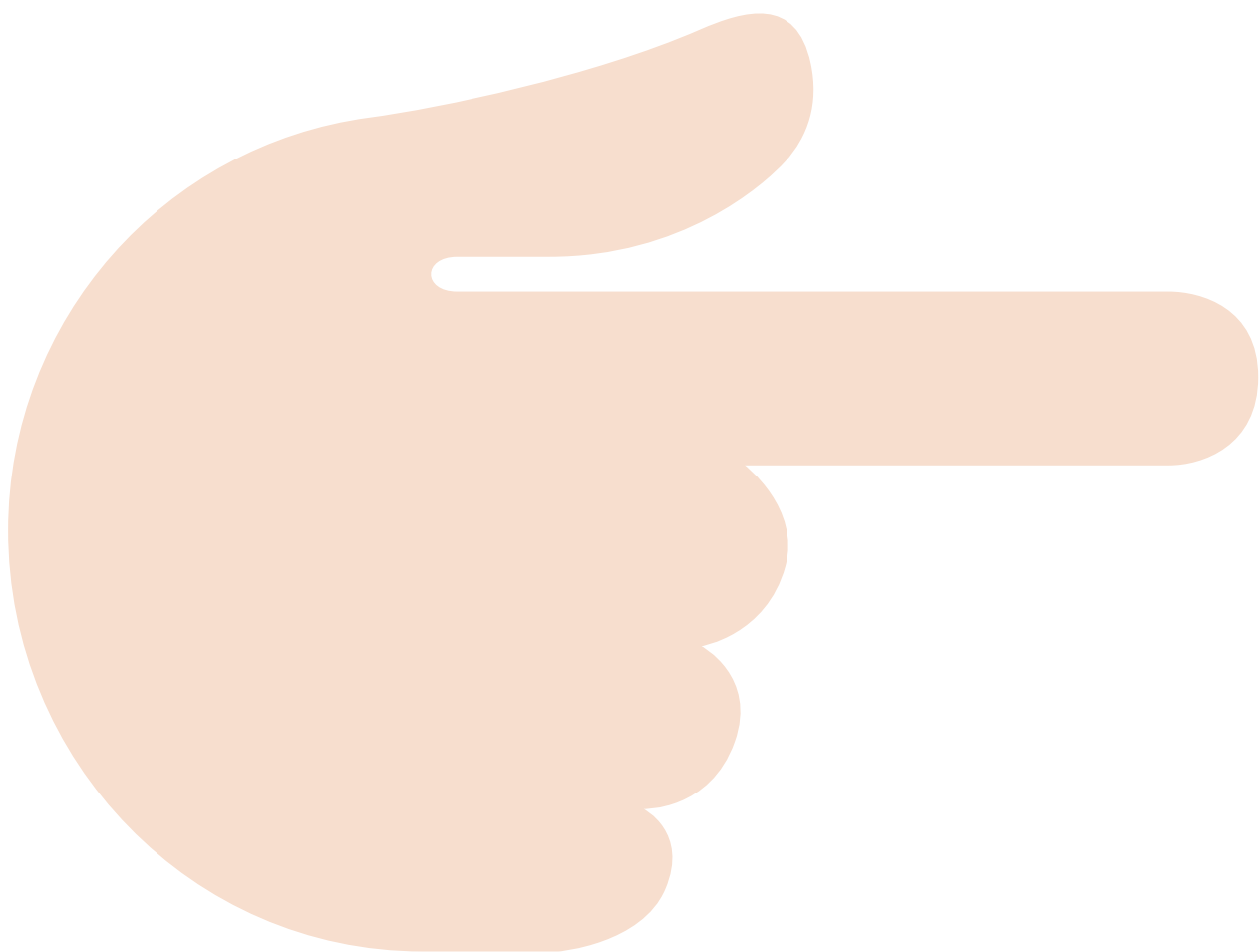


CLICCA QUI

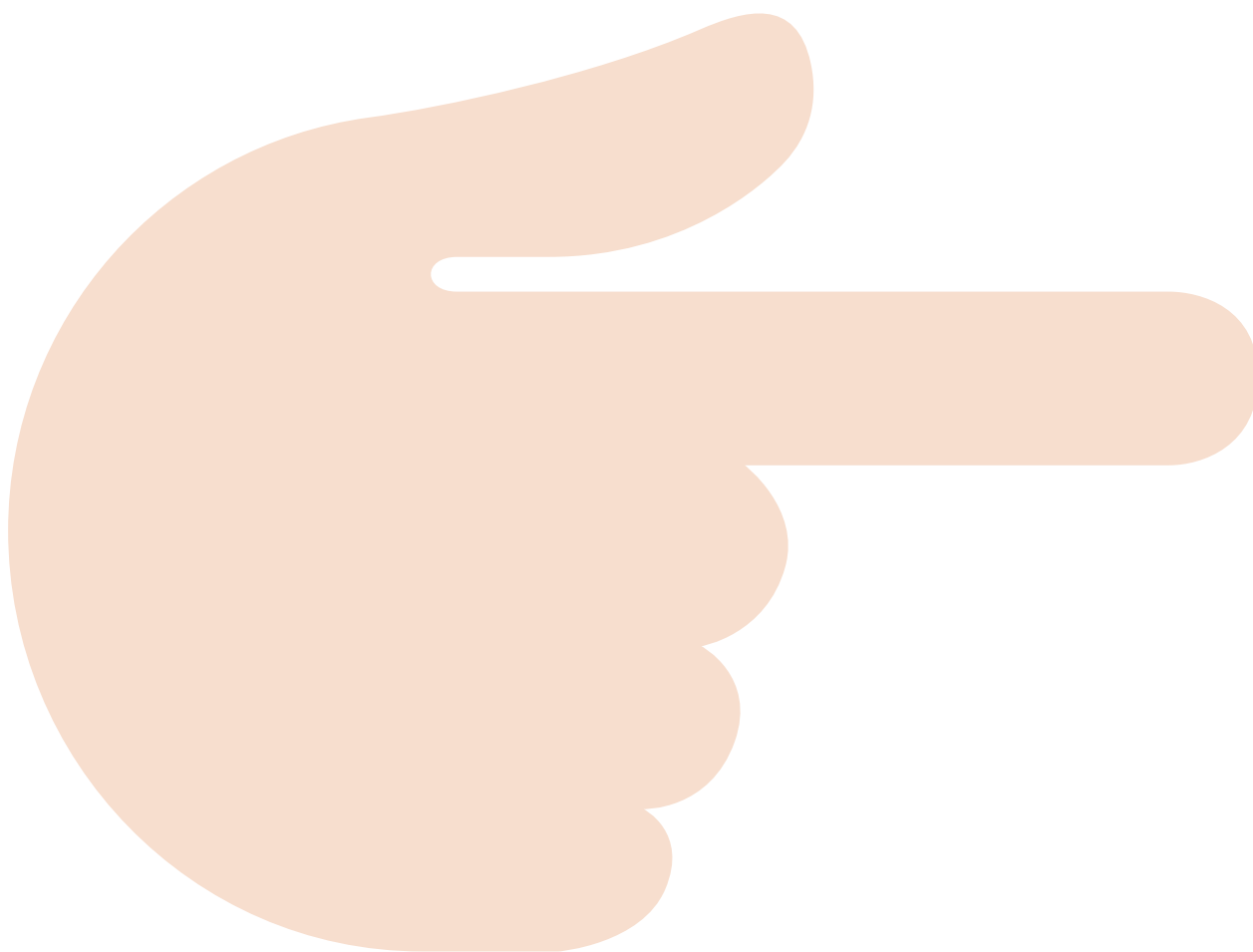


NOTE IMPORTANTI



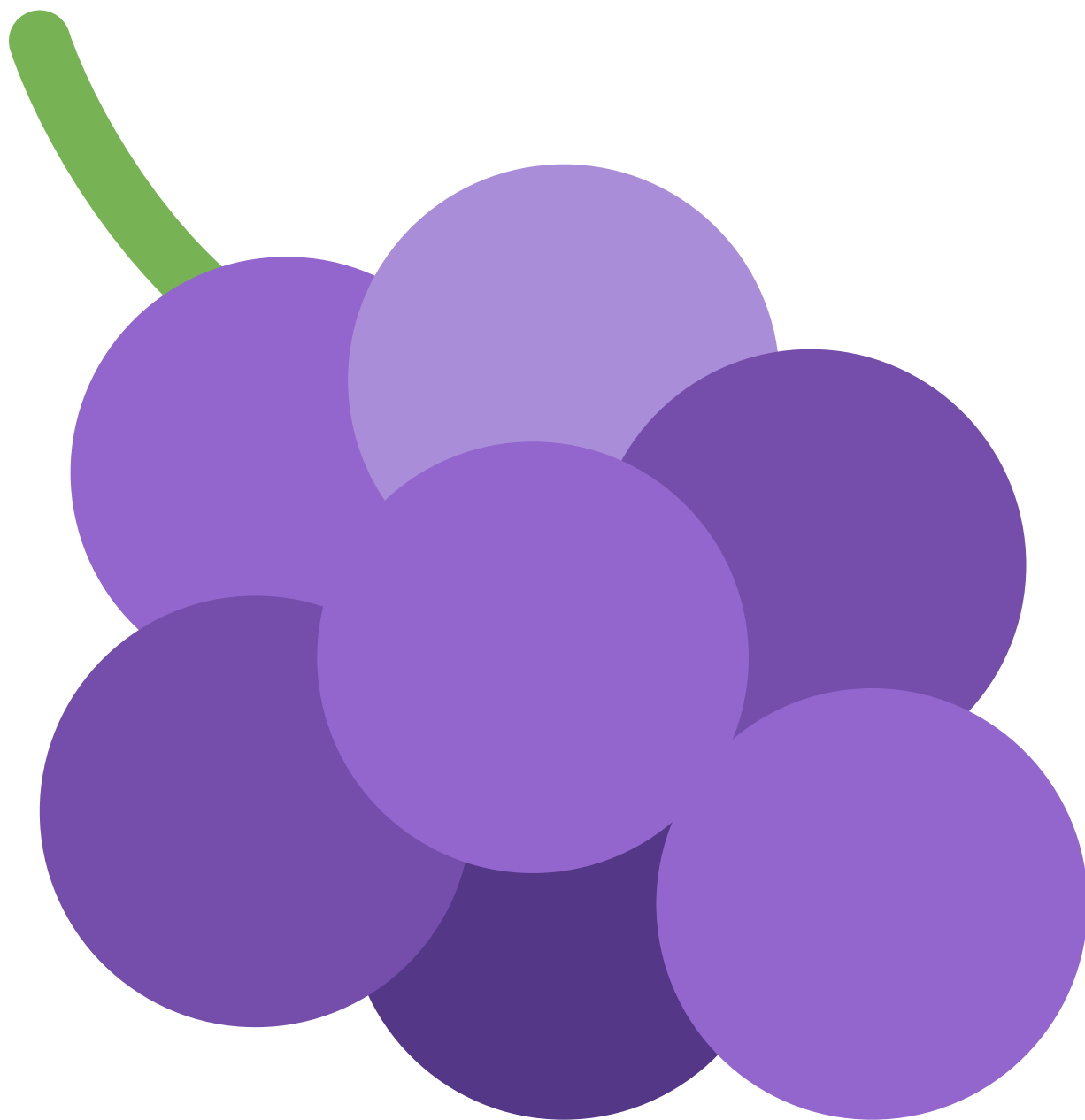


I biglietti da € 60 per il PRANZO IN OSTERIA e quello da € 35 per il PICNIC BOX comprendono anche l'ingresso e danno diritto al Calice da degustazione con sacca all'ingresso.



Acquistando uno dei tre biglietti (SOLO TICKET D'INGRESSO o PRANZO IN OSTERIA o PICNIC BOX) si potrà aggiungere come 'extra' la partecipazione alla MASTERCLASS "NERELLO MASCALESE IN METODO CLASSICO" delle ore 12:00 e/o il LABORATORIO SENSORIALE IN VIGNA "IL MAHNATTAN DI WOODY ALLEN: CINEMA E VINI D'ESSAI" delle ore 16:00, al prezzo aggiuntivo di € 20 a persona.

PROGRAMMA



VISITE GUIDATE AI VIGNETI DI MONTE GORNA E ALL'ANTICO PALMENTO

Dalle 10:30 alle 12:30 e dalle 14:30 alle 17:30

Un bus navetta gratuito farà la spola tra la cantina e i vigneti (distanti solo 1,5 km).

Attività compresa nel Ticket d'ingresso.



VISITE GUIDATE IN CANTINA

Dalle 10:30 alle 12:30 e dalle 14:30 alle 17:30

Attività compresa nel Ticket d'ingresso.



VINI IN DEGUSTAZIONE LIBERA IN CANTINA

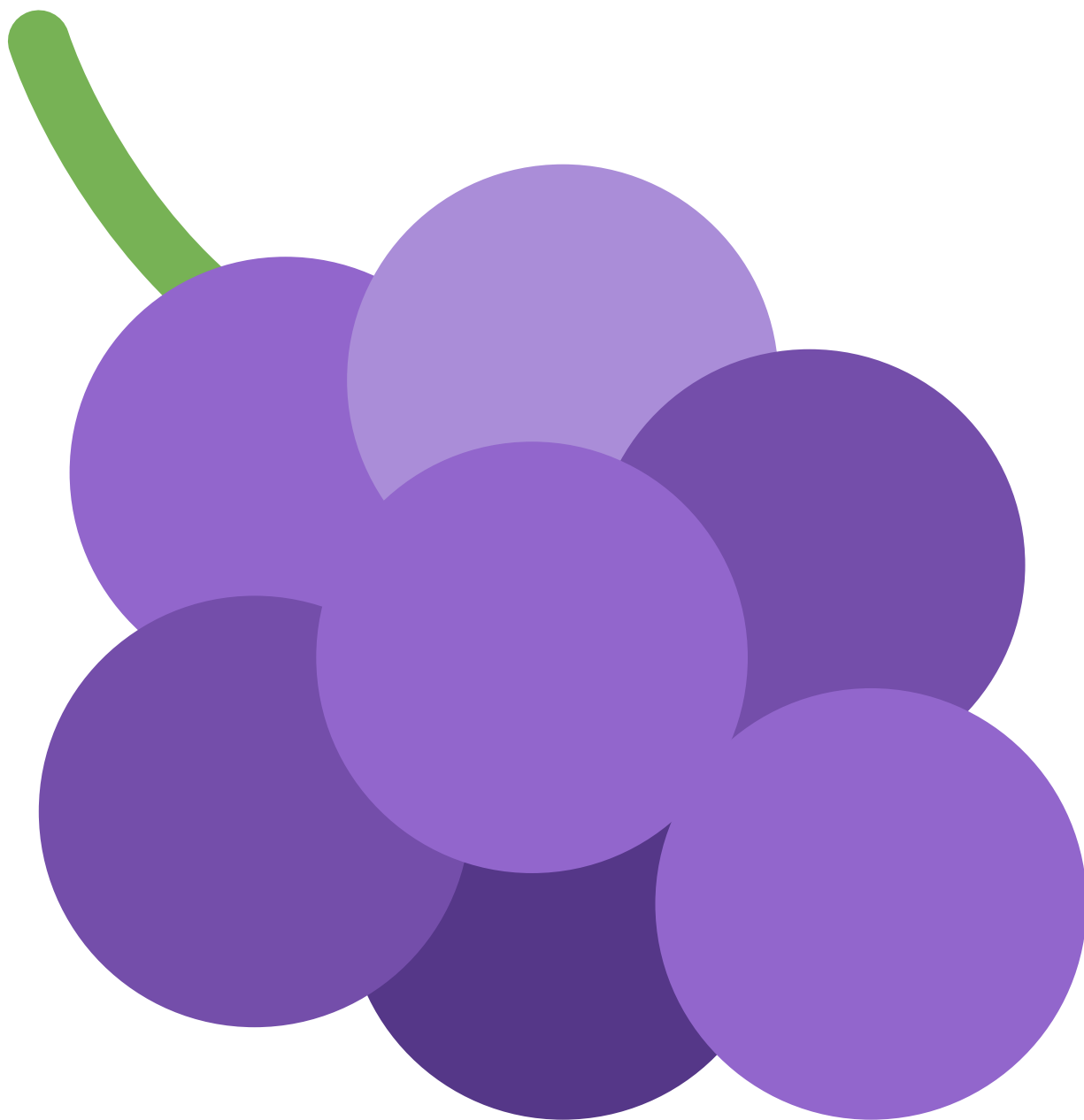
Banchi d'assaggio con i Maestri assaggiatori di **ONAV CATANIA** delle seguenti etichette:

- *Tenute Nicosia Etna Bianco Contrada Monte Gorna Bio 2024*
- *Tenute Nicosia Etna Rosso Contrada Monte San Nicolò Bio 2022*
- *Vulkà Etna Bianco 2025*
- *Vulkà Etna Rosato 2025*
- *Vulkà Etna Rosso 2024*

- *Hybla Frappato Doc Sicilia Bio Vegan 2025*
- *Hybla Grillo Doc Sicilia Bio 2025*
- *Passuluna Moscato & Insolia Frizzante Igt Terre Siciliane 2025*

Attività compresa nel Ticket d'ingresso.





BANCO D'ASSAGGIO CONTRADE ETNA DOC IN VIGNA

Banco d'assaggio con i Maestri assaggiatori di **ONAV CATANIA** degli Etna Doc delle Contrade Monte Gorna e Monte San Nicolò

Location: Vigneti Monte Gorna*

* Un bus navetta gratuito farà la spola tra la cantina e il vigneto (distanti solo 1,5 km)

Attività compresa nel Ticket d'ingresso.





BANCO D'ASSAGGIO 'SPUMANTI DELL'ETNA' IN VIGNA

Banco d'assaggio a cura dell'Associazione **SPUMANTI DELL'ETNA** con le etichette 'Sosta Tre Santi' di Tenute Nicosia e gli spumanti di altri amici produttori di metodo classico etneo: **CANTINE LA CONTEA, GAMBINO VINI, NICOLA GUMINA.**

Location: Vigneti Monte Gorna*

* Un bus navetta gratuito farà la spola tra la cantina e il vigneto (distanti solo 1,5 km)

Attività compresa nel Ticket d'ingresso.



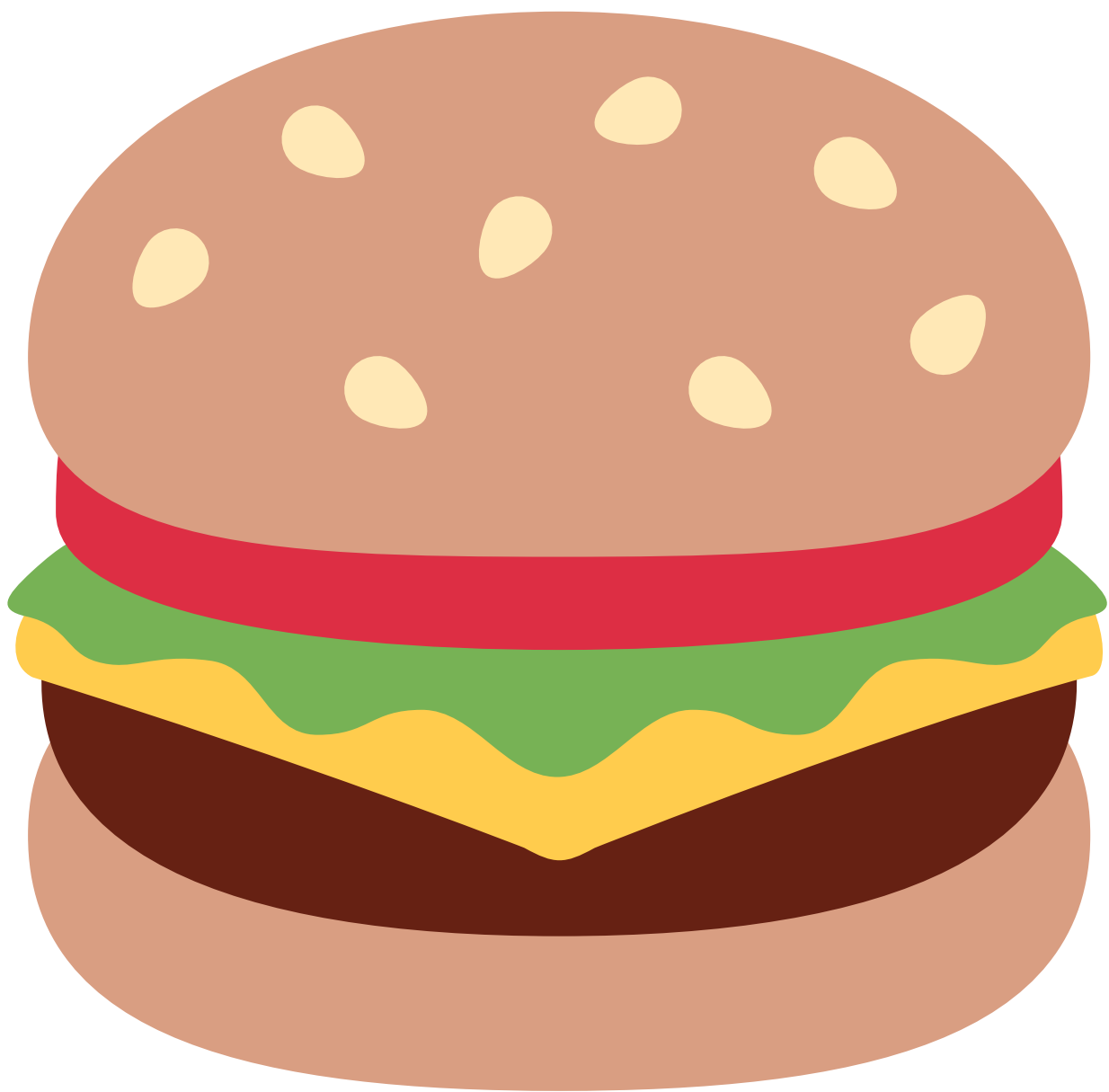


SLOW FOOD CORNER

Banchi d'assaggio di Presìdi Slow Food e prodotti Km0 con le aziende del territorio appartenenti alla comunità Slow Food. Spazio a cura della Condotta **SLOW FOOD CATANIA**.

Location: Spazi esterni de L'Osteria di Cantine Nicosia

Attività compresa nel Ticket d'ingresso.





PUNTO RISTORO | Per un gustoso spuntino tra un calice e l'altro, o anche solo per un caffè.

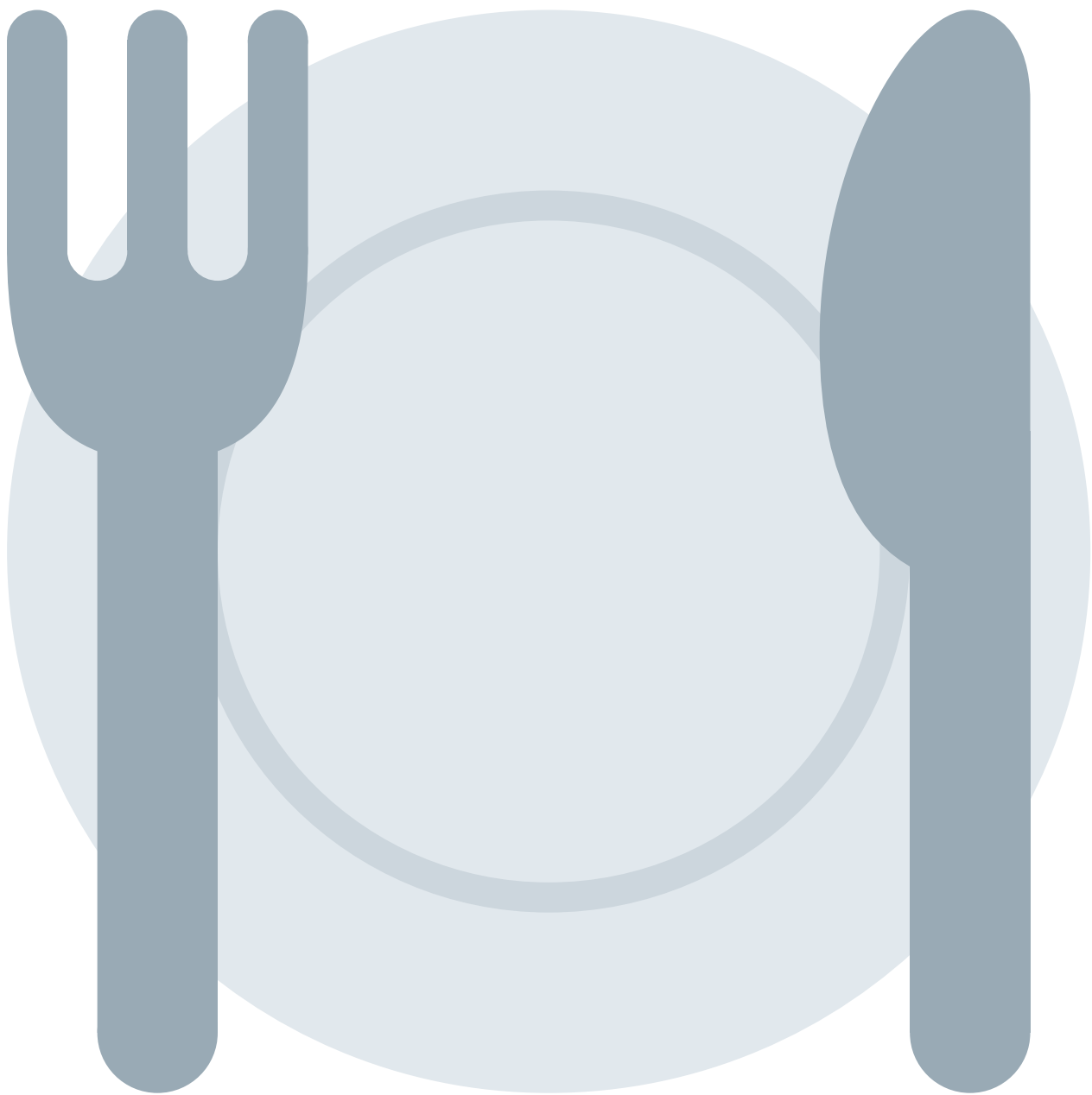




RADIO AMORE LIVE

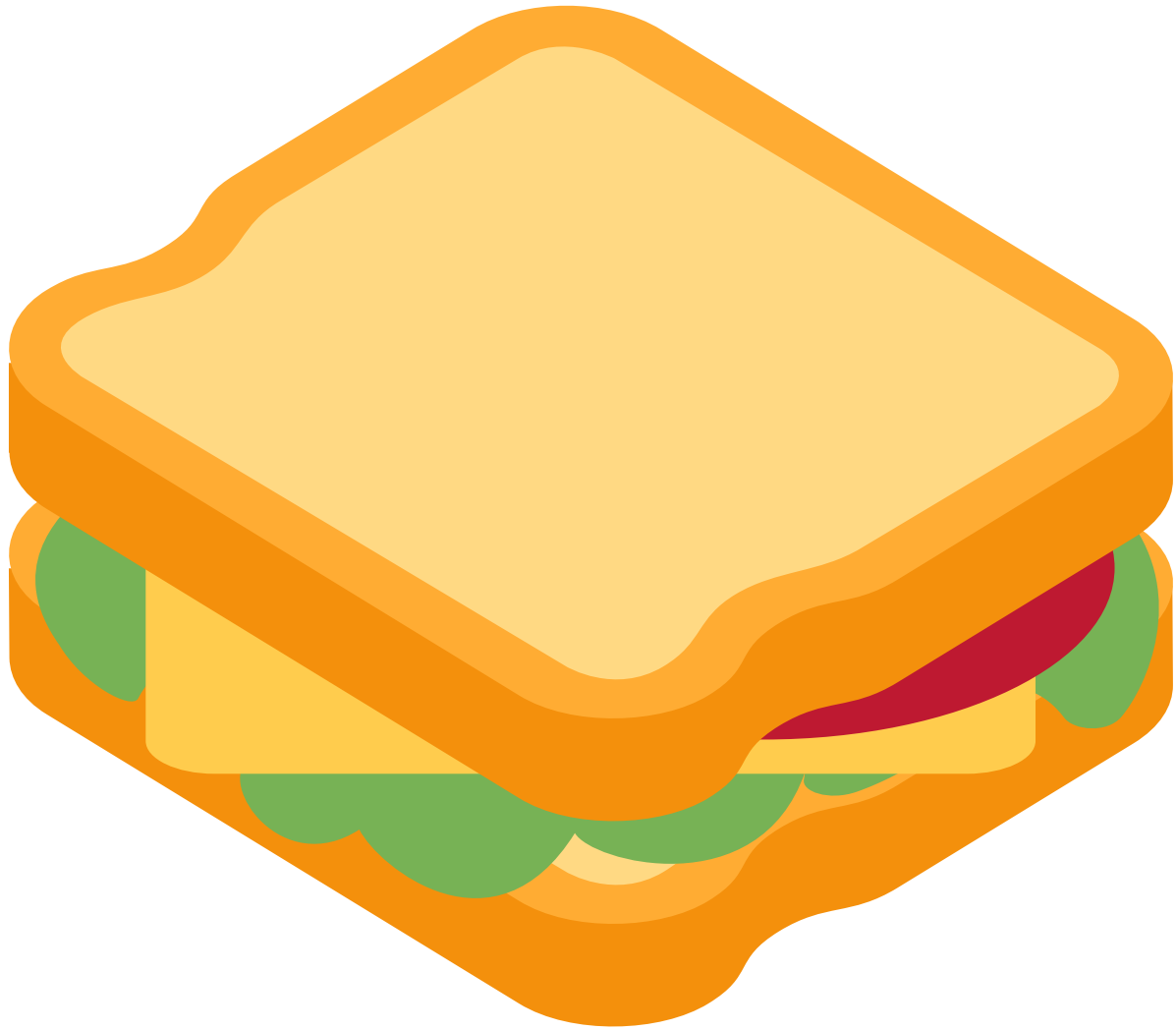
Con la conduzione di **Carmen Attardi**, per tutto il giorno, l'intrattenimento, gli approfondimenti, le interviste e tutta la simpatia e la buona musica di Radio Amore, partner dell'evento.





PICNIC BOX | Per godersi un light lunch in assoluto relax, immersi nel verde del giardino di Tenute Nicosia o tra le vigne di Monte Gorna.

PICNIC BOX



per 1 persona, contiene:

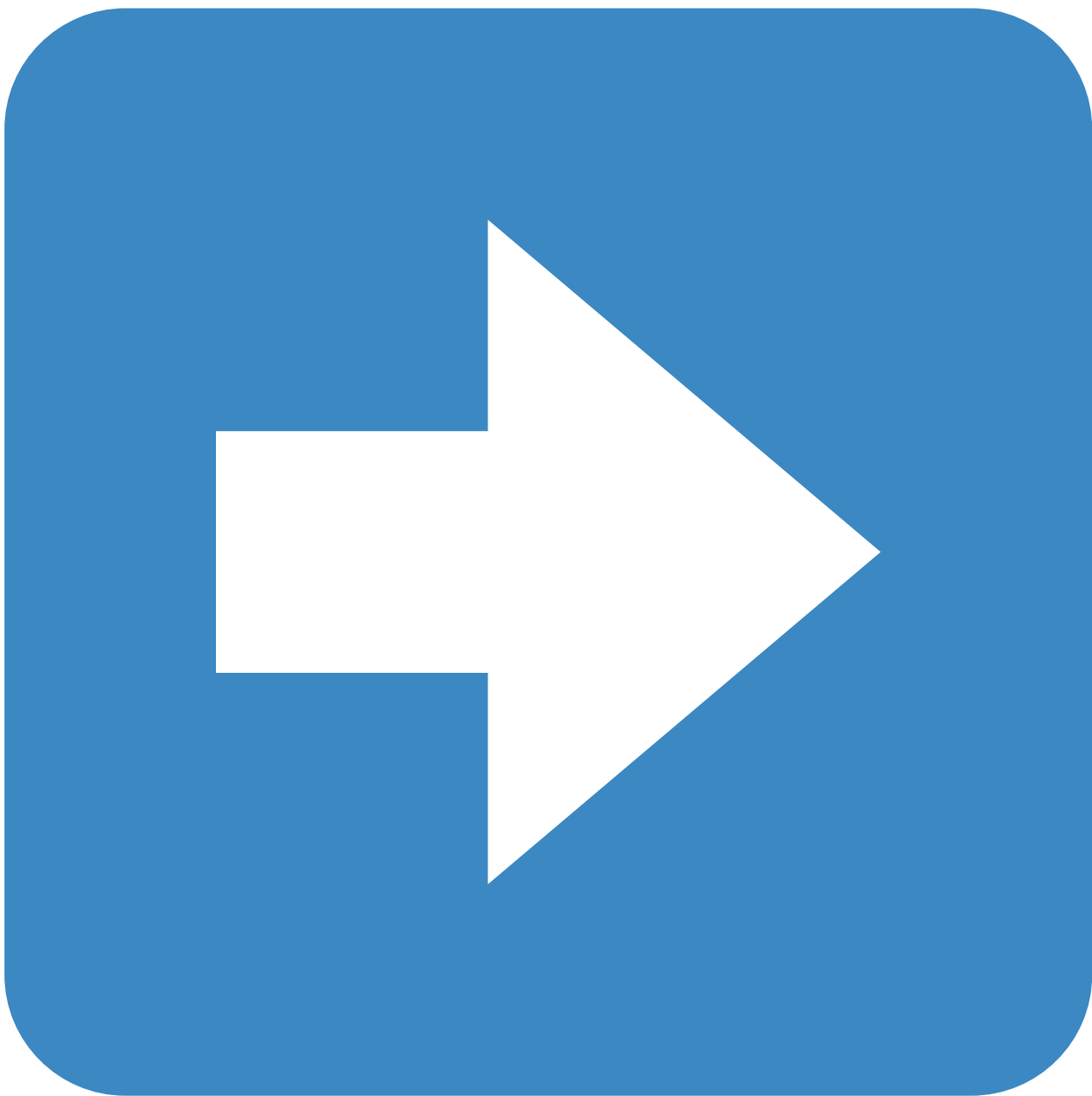
- tramezzino al tonno, lattuga e maionese
- parmigiana di melanzane
- caponata
- mini sufflè di verdure di campo
- 2 tocchetti di Piacentinu ennese

- 2 fettine di Salame nostrano
- 1 panino
- 1 frutto
- 2 dolcetti de La Dispensa
- 1 bottiglietta di acqua minerale naturale da 50 cl
- piatti e posate compostabili

Prezzo a persona: € 35,00

Picnic box acquistabili solo online.

PICNIC BOX + TICKET D'INGRESSO



[CLICCA QUI](#)



PRANZO "SLOW" ALL'OSTERIA DI CANTINE NICOSIA

Ore 13:30 | Speciale menu degustazione firmato dallo Chef Salvo Baudo con i Presìdi Slow Food.



MENU "SLOW"

- *Arancino ai tre Presidi ripieno di cavolo trunzu di Aci*, cipolla di Giarratana* e spuma di Piacentinu ennese**
- *Casarecce fatte in casa al sugo di maialino nero dei Nebrodi**
- *Guancia cotta a bassa temperatura, coulis di pomodoro Pachino, vastedda del Belice* e nocciole dell'Etna*
- *Biancomangiare con crumble di mandorle di Noto*

***Presidi Slow Food**





VINI IN ABBINAMENTO

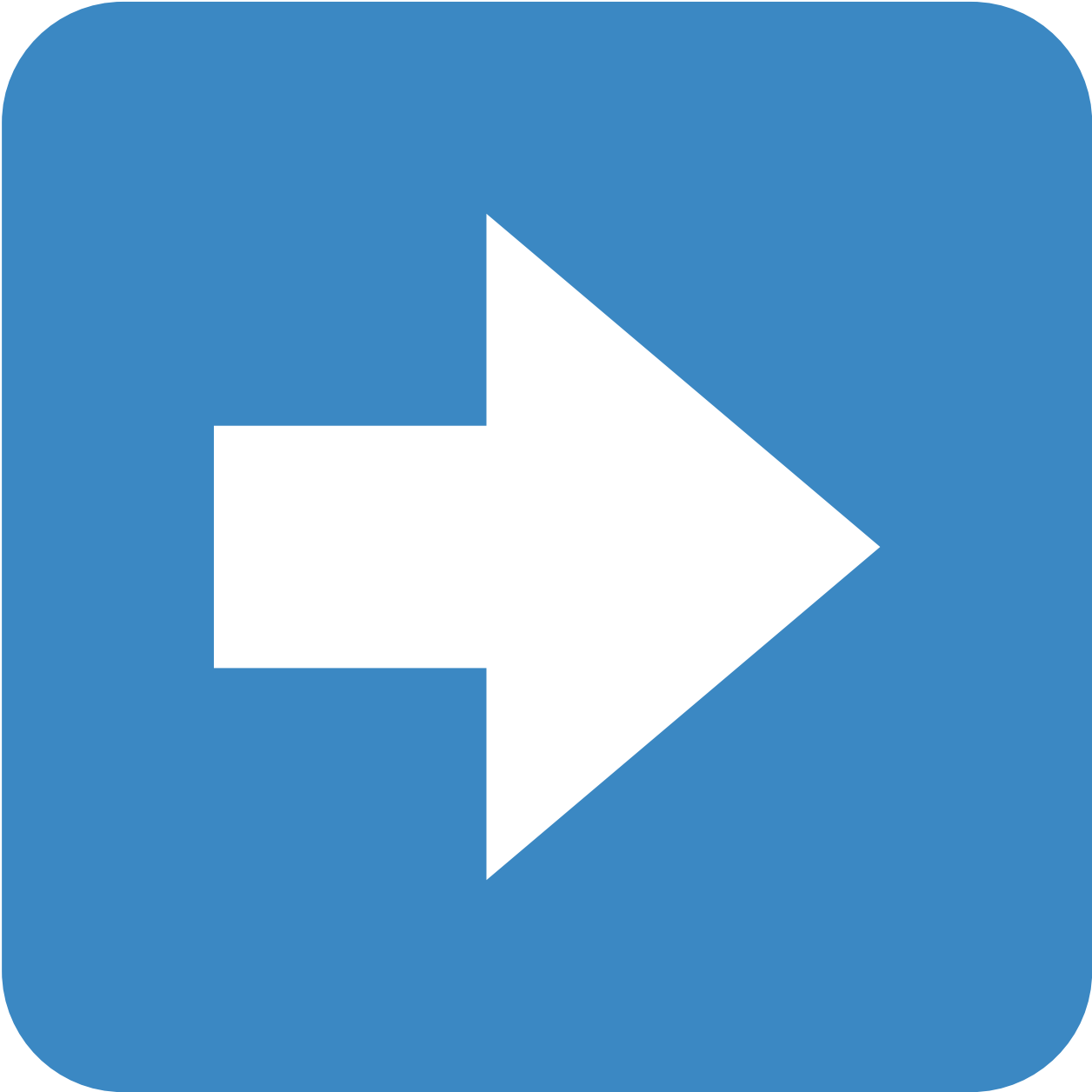
- *Sosta Tre Santi Etna Rosato Brut Metodo Classico 2022*
- *Tenute Nicosia Etna Rosso Contrada Monte Gorna Bio 2023*
- *Balanubi Malvasia Liquoroso*

Prezzo a persona: € 60,00 vini inclusi

Menu bimbi € 25,00

Solo su prenotazione, posti limitati.

PRANZO IN OSTERIA + TICKET D'INGRESSO



[CLICCA QUI](#)





WORKSHOP & TASTING / "STORIE DI (STRA)ORDINARIA SOSTENIBILITÀ"

Inizio ore 10:30 | Un confronto sui temi dello sviluppo 'green' e dell'economia circolare con la **Prof.ssa Agata Matarazzo** del Dipartimento di Economia e Impresa dell'Università di Catania, **Piero Guadagnino**, Dottorando di Ricerca dell'Università di Catania, e **Salvatore Ingenito**, Assegnista di Ricerca del progetto OnFood; il racconto delle pratiche virtuose e delle più recenti novità nella vitivinicoltura sostenibile con **Alessandro Lo Genco**, agronomo di Tenute Nicosia, e **Giuseppe Rosa**, Commercial Excellence Territory Area Sud di BASF Italia; la tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari locali prodotte nel rispetto della tradizione e

della biodiversità con l'intervento di **Caterina Adragna**, Presidente di SlowFood Catania. A seguire degustazione guidata di Vini Biologici dell'Etna, di Vittoria e di Noto, a cura del Delegato ONAV Catania **Danilo Trapanotto** e dell'enologa **Maria Carella**.

Posti limitati. Prenotazione in loco.

Attività compresa nel Ticket d'ingresso.





MASTERCLASS IN VIGNA / "NERELLO MASCALESE IN METODO CLASSICO: IDENTITÀ ED ESPRESSIONI DEL VULCANO"

A cura di **Francesco Chittari** dell'Associazione Spumanti dell'Etna

Inizio ore 12:00 | Con **Francesco Chittari**, docente di Fondazione Italiana Sommelier e presidente dell'Associazione Spumanti dell'Etna, faremo un eccitante excursus sulle bollicine del vulcano per scoprire le ragioni del loro crescente successo sulla scena spumantistica italiana, con particolare attenzione alla grande versatilità del vitigno etneo a bacca rossa per eccellenza: quel Nerello Mascalese di cui scopriremo le tante

sfaccettature in versione Metodo Classico, grazie alla presenza di alcuni tra i principali produttori di spumanti dell'Etna e grazie alle loro etichette in degustazione, tra blanc de noir e rosati, pas dosè e lunghi affinamenti.

Location: Vigneti Monte Gorna*

* Un bus navetta gratuito farà la spola tra la cantina e il vigneto (distanti solo 1,5 km)

Prezzo a persona: € 20,00*

* Da aggiungere come EXTRA all'acquisto di uno dei biglietti SOLO TICKET D'INGRESSO o PRANZO IN OSTERIA o PICNIC BOX

Solo su prenotazione, posti limitatissimi.





LABORATORIO SENSORIALE IN VIGNA / "IL MANHATTAN DI WOODY ALLEN: CINEMA E VINI D'ESSAI"

A cura di **Santi Natola**, Responsabile Enoturismo e Brand ambassador di Tenute Nicosia

Ore 16:00 | Guidati da Santi Natola, vivremo un percorso multisensoriale dedicato all'amore, al vino e all'arte cinematografica, omaggio ad uno dei suoi più grandi autori viventi: Woody Allen. Tra immagini, suoni, assaggi e riflessioni, cercheremo come Isaac – protagonista del capolavoro del 1979 ambientato nella Grande Mela – di rispondere alla domanda "Perché vale la pena di vivere?". Tra le risposte, certo, non può mancare il piacere di scoprire grandi vini, quelli capaci di suscitare sentimento e sorpresa, come le 5

etichette in degustazione. Cinque vini di territori tra loro lontani, di vitigni, stili e annate differenti, selezionati per la loro particolare somiglianza ai caratteri dei cinque personaggi principali che animano 'Manhattan', film sull'amore, il rimpianto, la complessità e la fragile bellezza delle relazioni umane che merita sempre, come il calice che regala emozioni, di essere riassaporato.

Location: Vigneti Monte Gorna*

* Un bus navetta gratuito farà la spola tra la cantina e il vigneto (distanti solo 1,5 km)

Prezzo a persona: € 20,00*

* Da aggiungere come EXTRA all'acquisto di uno dei biglietti SOLO TICKET D'INGRESSO o PRANZO IN OSTERIA o PICNIC BOX

Solo su prenotazione, posti limitatissimi.





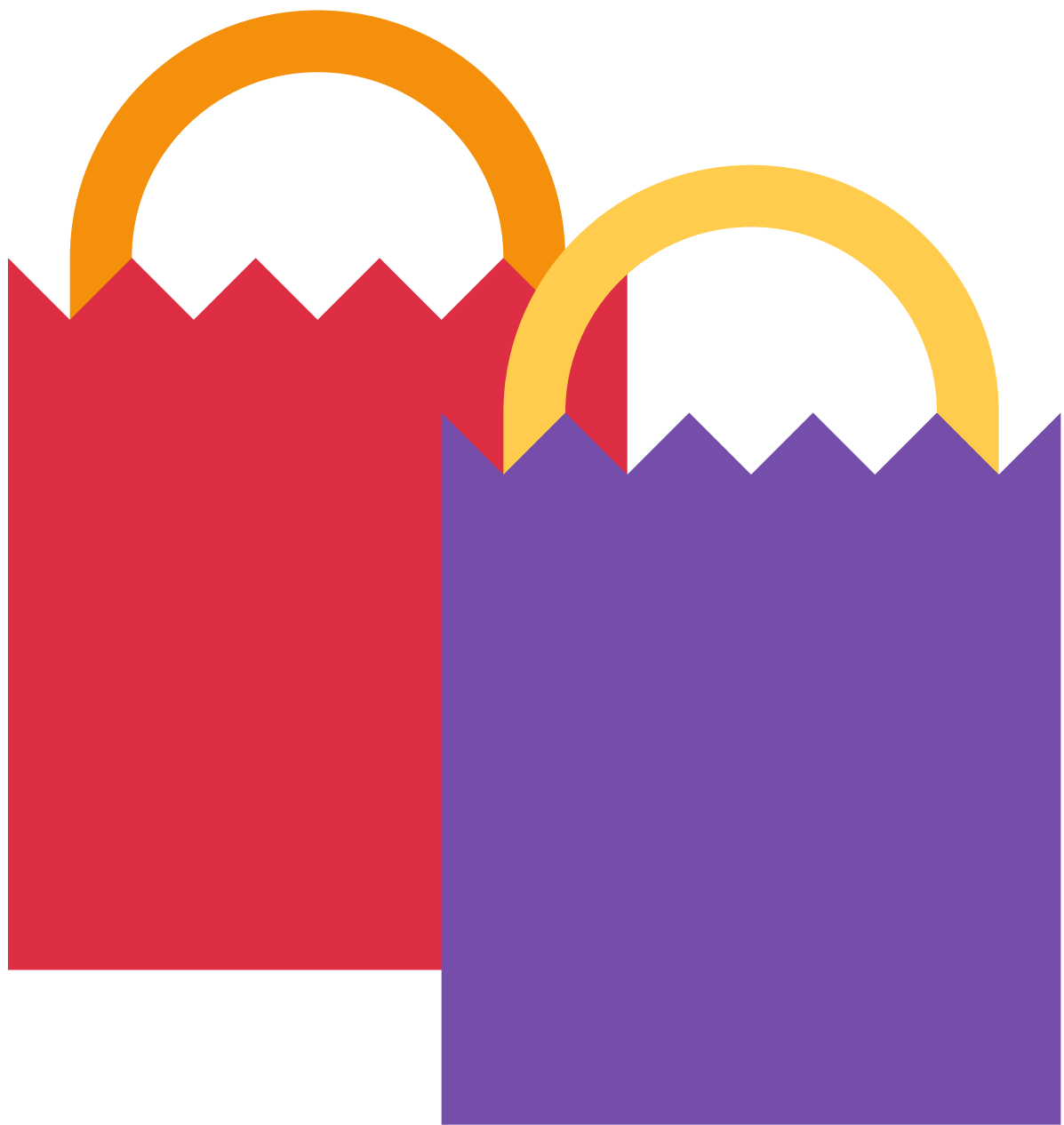


NUCCIO GIUFFRIDA 'ON FIRE' DJ SET

Inizio ore 17:00 | Le 'infuocate' selezioni musicali del noto Dj catanese **Nuccio Giuffrida** per ballare sulle frequenze del Rock, della New Wave e della Disco anni '80 e '90, e per accompagnare gli ultimi brindisi al tramonto.

Attività compresa nel Ticket d'ingresso.





LE DELIZIE DELLA DISPENSA

Conserve dolci e salate, frutta secca, confetture, liquori, olio extra vergine di oliva e miele dell'Etna de La Dispensa di Cantine Nicosia da assaggiare ed acquistare.



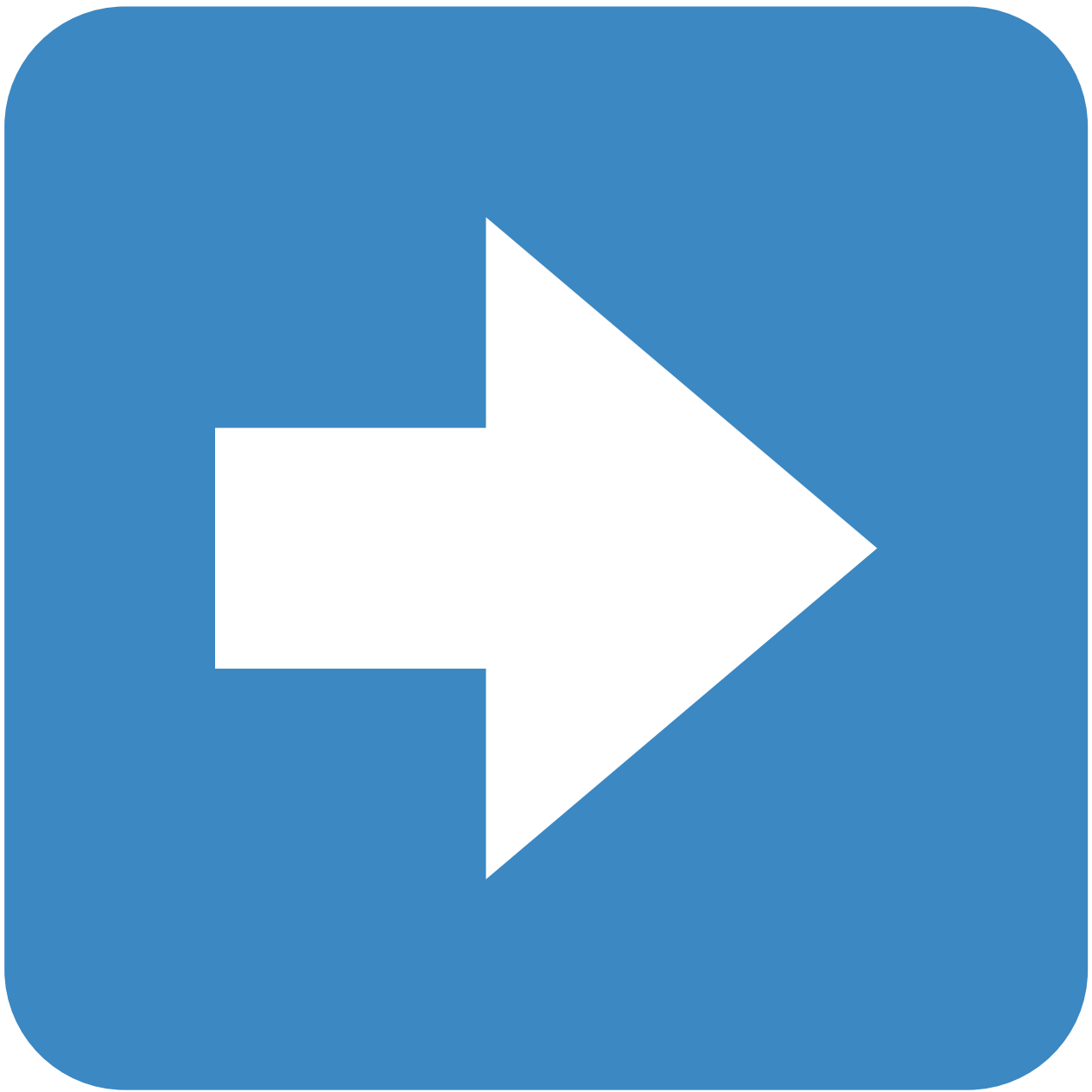


WINE SHOP | SCONTO SPECIALE 10% su tutti gli acquisti di vini in bottiglia da asporto.

Cantine Aperte a Trecastagni | 31 maggio 2026 | 10:00-20:00

Tenute Nicosia | Via L. Capuana 65, Trecastagni (CT)

BIGLIETTI ON LINE



[CLICCA QUI](#)
INFO E PRENOTAZIONI



Ph +39 095 7809238 / +39 095 7806767

In collaborazione con:

ONAV CATANIA

SLOW FOOD CATANIA

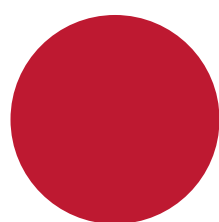
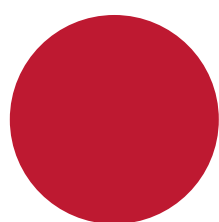
ASSOCIAZIONE SPUMANTI DELL'ETNA

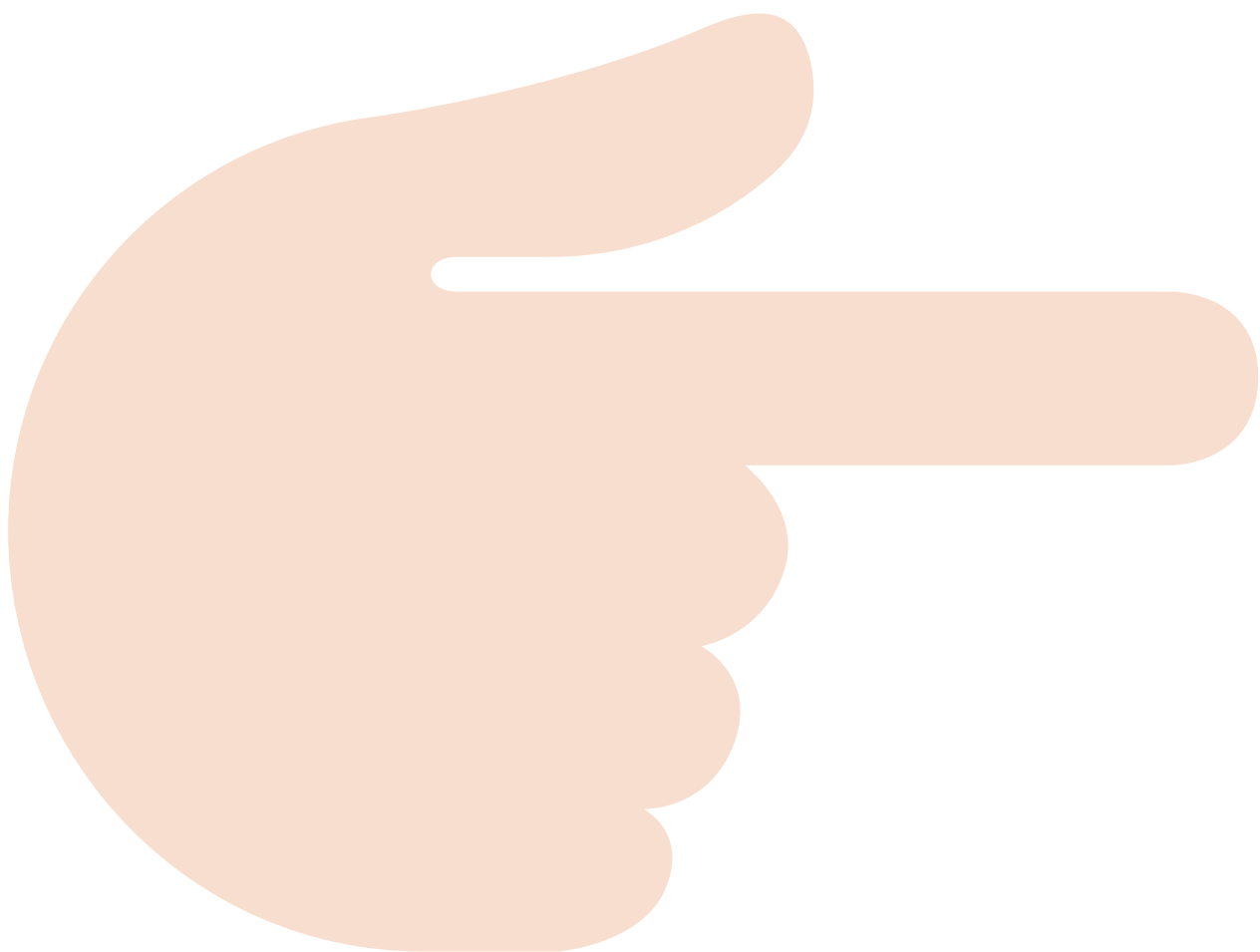
GRUPPO RADIO AMORE

Main Sponsor:
MECCANISMI

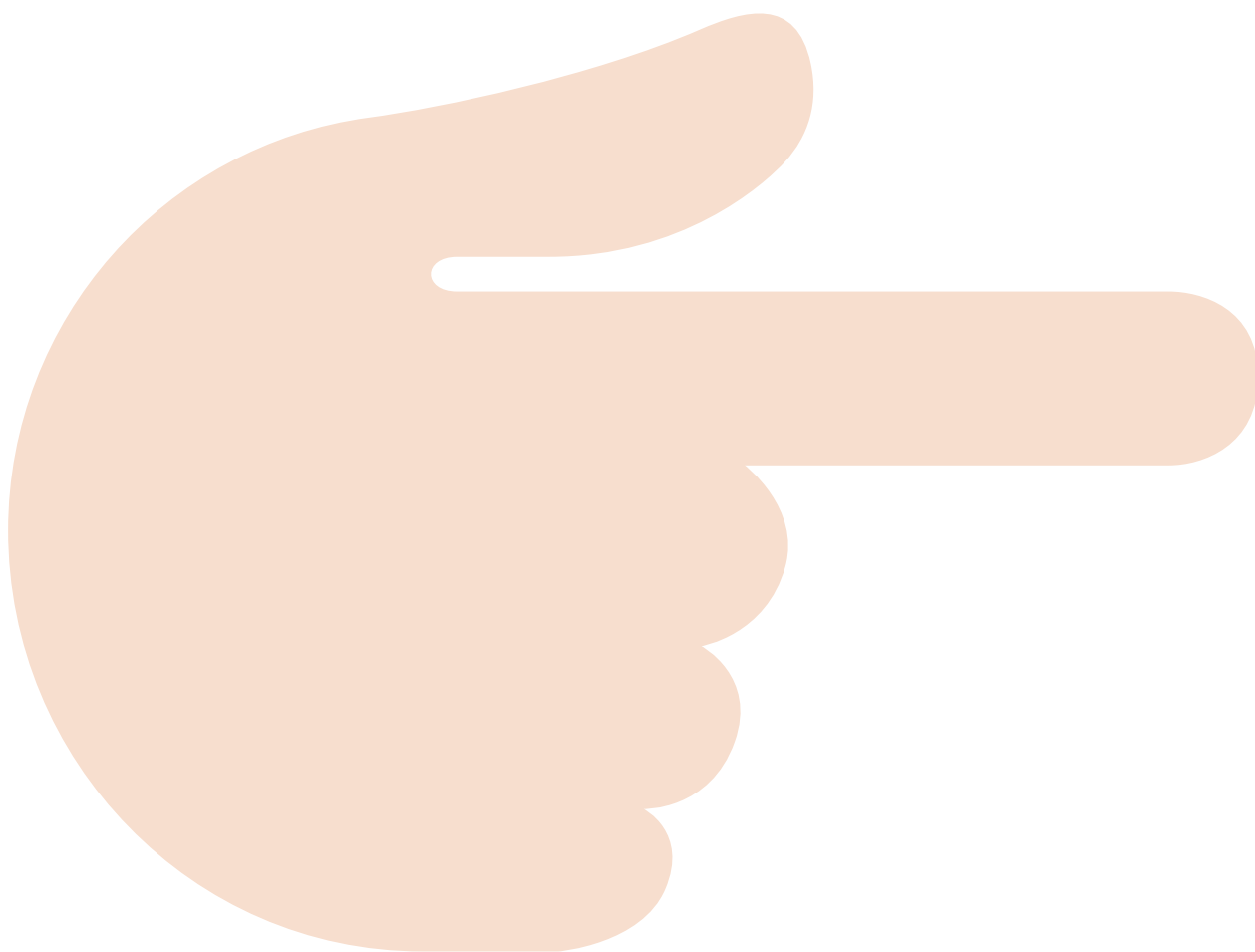


NOTE IMPORTANTI





I biglietti da € 60 per il PRANZO IN OSTERIA e quello da € 35 per il PICNIC BOX comprendono anche l'ingresso e danno diritto al Calice da degustazione con sacca all'ingresso.



Acquistando uno dei tre biglietti (SOLO TICKET D'INGRESSO o PRANZO IN OSTERIA o PICNIC BOX) si potrà aggiungere come 'extra' la partecipazione alla MASTERCLASS "NERELLO MASCALESE IN METODO CLASSICO" delle ore 12:00 e/o il LABORATORIO SENSORIALE IN VIGNA "IL MAHNATTAN DI WOODY ALLEN: CINEMA E VINI D'ESSAI" delle ore 16:00, al prezzo aggiuntivo di € 20 a persona.