

Primo Piano

Grappoli 2026, l'Etna e Santorini nel segno del vino e dei vulcani

di: Gianmaria Tesei

8 luglio 2026



Cosa accomuna e cosa rende differenti i vini delle terre vulcaniche del Mediterraneo? È questa la trama che ha animato la quinta edizione di *Grappoli*, evento che proponeva le varie voci del vino che attraversano la Sicilia e il Mediterraneo, seguendo, ogni anno, una tematica particolare.

L'evento

La consueta location del Parco Urbano "Peppino Impastato" di Belpasso (CT) ha ospitato una manifestazione che, tra talk, premi, masterclass, attività di approfondimento, musica, balli e ricchi banchi d'assaggio – ben oltre 90 le cantine presenti, la maggior parte siciliane, con settori riservati ai *vini campani* e di *Santorini* – coinvolge ogni anno membri della comunità locale e tanti partecipanti, tra amanti del vino e addetti ai lavori. Per quanto riguarda le masterclass, i sommelier **Simone Feoli** e **Danilo Trapanotto** hanno esplorato con profondità le voci dei vini dell'hinterland della Campania e il direttore esecutivo e sommelier **Sergio Bellissimo**, affiancato dai sommelier **Vittorio Cardaci** e **Camillo Privitera**, ha offerto una disamina molto interessante delle espressioni del vino di Santorini. Quest'ultima degustazione ha permesso di dare una nuova sfumatura di internazionalità all'evento, che quest'anno ha avuto per leitmotiv "L'Etna e i vulcani del Mediterraneo".

A sancire il legame con i vini dell'isola greca, la partecipazione dell'enologa **Ioanna Vamvakouri** e del presidente dell'Unione delle Cooperative di Santorini, **Markos Kafouros**, anche membro del Parlamento ellenico. Quest'ultimo, intervistato dalla direttrice della comunicazione **Valeria Lopis**, ha esaltato il ruolo della cultura del vino quale antico e attuale asse portante dell'unione tra i popoli e della condivisione delle origini comuni che legano i popoli del Mediterraneo. Significativo anche lo scambio di doni sul palco con il sindaco di Belpasso, **Carlo Caputo**. **Markos Kafouros**, nel corso dell'evento creato e organizzato da **Salvatore Laudani** e dall'associazione di cui fa parte, **Verde Basico**, si è concesso per una breve intervista.

L'intervista a **Markos Kafouros**:

D.: È la prima volta che viene in Sicilia?

R.: È la seconda volta che visito questa vostra splendida isola. La prima volta venni qui circa 20-25 anni fa, sempre per motivi legati al vino. C'era un congresso sulle piccole isole con aziende che producevano nel Mar Mediterraneo e adesso sono qui per celebrare un altro evento dedicato al vino, notando l'importante evoluzione del vino siciliano.

D.: Cosa pensa dei vini etnei?

R.: Penso che i vini etnei siano al top, con caratteristiche peculiari veramente interessanti, anche a livello di gradazione alcolica, acidità e corpo. L'Etna possiede espressioni eccellenti, tanto nei vini bianchi quanto in quelli rossi. E trovo che i rosati siano veramente ottimi, forse tra i migliori d'Europa. Fondamentali sono alcuni fattori, tra cui il suolo vulcanico, l'uso, in molti casi, dell'alberello, il sole e il vento. Sono tutti elementi che, assieme, concorrono a creare prodotti unici.



Markos Kafouros

D.: Quali sono le caratteristiche proprie della produzione vitivinicola di Santorini?

R.: Abbiamo delle peculiarità in comune con i vini etnei, come il suolo vulcanico, anche se il nostro vulcano è quiescente, al contrario del vostro. Ci accomunano anche alcune criticità, come le basse rese, le difficoltà connesse al territorio, che rendono ardua la coltivazione, e il rischio climatico, soprattutto la siccità. Credo che sull'Etna siate più organizzati, riuscendo a coniugare meglio soluzioni avanzate, senza dimenticare la tradizione. Noi, invece, soffriamo maggiormente la gestione delle piante vecchie in rapporto al complesso contesto climatico che sta caratterizzando gli ultimi anni. Questo si ripercuote, ovviamente, sull'economia del comparto.

D.: Per quanto riguarda l'annata in corso a Santorini, cosa può dirci?

R.: Purtroppo è il quarto anno consecutivo con una produzione molto bassa. Questo è un grosso problema per noi. L'annata promette comunque una buona qualità e sono sicuro che avremo degli ottimi prodotti, ma dobbiamo prestare molta attenzione a quello che accade nelle vigne.

Due vini di Santorini

ΠΟΠ (DOP) Santorini, Nykteri 2024 – Santo Wines

Assyrtiko 85%, Athiri 10%, Aidani 5%

Santo Wines è l'Unione delle Cooperative di Santorini. È stata creata, inizialmente, nel 1911, come "Fondo di Tutela della Vite e del Vino di Santorini". E, con questa finalità, ha acquisito maggiore rilievo nel 1947. Attualmente è l'organizzazione dell'isola che rappresenta tutti i coltivatori e annovera 1.200 soci attivi. Santo Wines si occupa della salvaguardia delle tradizioni colturali isolane e delle produzioni vinicole e alimentari di Santorini a *Prostatevómeni Onomasía Proeléfseos* ossia a Denominazione di Origine Protetta (ΠΟΠ, ossia la nostra DOP) attraverso principi di sostenibilità ambientale. Occorre ricordare che Santorini Assyrtiko e Santorini Nykteri sono DOP dal 1971. Peculiare è la tradizionale forma di allevamento a *kouloura* (a nido o a corona), procedura adoperata nei secoli per salvaguardare i grappoli dal vento e dalla salsedine. 1.200 sono gli ettari piantati, prevalentemente a *assyrtiko* (80%). Tra gli altri vitigni a bacca bianca, come l'*assyrtiko*, troviamo: *aidani* e *athiri*, oltre ai rari a bacca rossa *mavrotragano* e *mandilaria*. L'età media delle piante è 20-60 anni. I terreni vulcanici sono ubicati ad altitudini che toccano i 400 metri s.l.m. Santo Wines promuove anche il pomodoro DOP Santorini (con un centro di trasformazione presente sull'isola), la fava DOP Santorini, i capperi, le foglie di capperi e altri prodotti locali. L'isola, essendo meta di tanti viaggiatori, punta molto sull'enoturismo, soprattutto con il borgo di Pyrgos e grazie ad una cantina all'avanguardia. Questo blend rappresentativo dei tre vitigni a bacca bianca per eccellenza dell'isola, affina per 3 mesi in botti di rovere francese a tostatura media. Il colore è giallo paglierino. Al naso regala sentori fruttati decisi di mela e pera, con accenni floreali, di limone e salini. In bocca è teso e secco, con un'interessante acidità e una buona lunghezza.



ΠΟΠ (DOP) Santorini Grande Reserve, 2023 – Santo Wines

Assyrtiko 100%

Questo vino proviene dalle uve di piante ultracentenaria. Affina per un anno in botti di rovere francese a tostatura media, e, per i successivi 12 mesi, in bottiglia. Il colore è giallo tendente al dorato. Al naso affiorano note di frutta verde matura e frutta secca, accompagnate da sentori di erba di macchia mediterranea, agrumi, con accenni di vaniglia. In bocca mostra un interessante connubio tra acidità e struttura, con una buona sapidità che si avverte maggiormente verso il lungo finale.



Il Premio Mattia Sperti

Durante l'evento si è tenuta anche la seconda edizione del **Premio Internazionale Grappoli**, curato dal comunicatore social **Mattia Asperti** (conosciuto con il nome "Il Sommelier Divino") e da Sergio Bellissimo.

- **Premio "Piacevolezza"**: Alla cantina azzorriana *Dimas Adega* con il vino bianco "Rosa de Settembre" annata 2024;
- **Premio "Batticuore"**: Conferito alle *Cantine Tora* per l'etichetta "Kissos" 2018 Vintage Collection;
- **Premio "Innovazione"**: All'azienda etnea *Cantoneri* con il vino "Bene di Famiglia" Orange 2019, eletta come proposta più originale;
- **Premio "Territorio"**: Assegnato alla cantina *Nicola Gumina* per il "Filici" Metodo Classico Etna DOC;
- **Premio "Storytelling"**: Andato all'azienda *Mikra Thira* per il vino "Terrasea".

<https://www.grappolietna.it>

di **Gianmaria Tesei**