

Appuntamenti In evidenza

Bolle in Vigna sull'Etna. La gran festa degli spumanti di Tenute Nicosia a Monte Gorna

di: Redazione

17 luglio 2026



Mercoledì 22 luglio, tra i vigneti di Monte Gorna a Trecastagni, Tenute Nicosia ospita la settima edizione di "Bolle in Vigna", appuntamento dedicato agli spumanti dell'Etna che quest'anno sviluppa il tema "*Spumanti vista mare*". Una scelta che va oltre i confini dell'isola, mettendo a confronto territori accomunati dall'influenza del mare sulla viticoltura e sull'identità dei vini.

La giornata prenderà il via alle 18.45 con la tradizionale masterclass guidata da Daniela Scrobogna, presidente del Comitato Scientifico della FIS Fondazione Italiana Sommelier. Attraverso una degustazione alla cieca di otto metodo classico provenienti da diversi territori italiani e internazionali, il percorso accompagnerà i partecipanti tra vigne affacciate sulle coste, isole e paesaggi viticoli dove la presenza del mare contribuisce a definire carattere e stile delle produzioni. Accanto agli spumanti etnei saranno proposte etichette accomunate da un forte legame con l'ambiente marino, in un confronto dedicato alle diverse interpretazioni del metodo classico.

Dalle 20.30 spazio al **"Sosta Tre Santi Party"**, momento conviviale che trasformerà i vigneti di Monte Gorna in un percorso di degustazione tra vino, cucina e intrattenimento. I protagonisti saranno innanzitutto gli Spumanti dell'Etna **"Sosta Tre Santi"**, insieme agli Etna Doc delle contrade Monte Gorna e Monte San Nicolò, affiancati da una selezione di etichette provenienti da altri territori italiani e internazionali.

Tra le curiosità della serata figura il banco dedicato ai vini affinati sott'acqua di Jamin Underwater Wines, progetto specializzato nell'affinamento subacqueo, mentre Ferrari Trento Doc parteciperà come main sponsor con una selezione dei propri metodo classico.

L'offerta gastronomica coinvolgerà l'Osteria di Cantine Nicosia, guidata dallo chef **Salvo Baudò**, insieme ad alcuni protagonisti della ristorazione etnea. Dalle tapas di pesce alla pizza firmata da **Lele Scandurra**, passando per le proposte degli chef **Valentina Rasà** e **Massimiliano Romano**, il percorso gastronomico sarà pensato per accompagnare le diverse degustazioni. Non mancheranno prodotti artigianali del territorio, conserve ittiche, pane da farine integrali siciliane, salumi, formaggi storici, pasta, gelato e un'area dedicata alla mixology.

Ad accompagnare la serata saranno anche il **"Talking Corner"**, curato dalla redazione del magazine *Living in The City*, la tradizionale sciabolata inaugurale e il dj set di **Agatino Privitera**, dedicato ai grandi successi degli anni Ottanta e Novanta.

Qui il programma completo:

Bolle in Vigna, mercoledì 22 luglio torna la grande festa del metodo classico etneo



Bolle in Vigna, mercoledì 22 luglio torna la grande festa del metodo classico etneo

Il 22 luglio ai Vigneti Monte Gorna la 7ª edizione dell'evento più atteso dagli amanti del Metodo Classico. Il tema quest'anno è 'Spumanti vista Mare', a partire dalla Masterclass d'apertura, condotta da Daniela Scrobogna, e poi anche per il Sosta Tre