

In evidenza

Zash celebra il Metodo Classico etneo con una nuova edizione di TuttiBrut

di: Gianmaria Tesei

20 luglio 2026



Ogni estate Zash Country Boutique Hotel rinnova un appuntamento ormai riconoscibile nel panorama enologico etneo. Con TuttiBrut torna infatti l'incontro fra una delle location più eleganti del territorio e alcune delle migliori interpretazioni del *Metodo Classico dell'Etna*.

Lo scorso 16 luglio, il design hotel della famiglia Maugeri ha ospitato una nuova edizione dell'evento, proponendo un equilibrio riuscito tra le creazioni dello chef una stella Michelin Giuseppe Raciti, musica dal vivo, banchi d'assaggio dedicati alle bollicine etnee e un pubblico selezionato.

La struttura, appartenente alla famiglia fin dagli anni Trenta del Novecento, comprende una piscina, un antico palmento, un giardino di agrumi e ulivi e una SPA immersa nella quiete della campagna ionica.

La degustazione ha accompagnato gli ospiti in un percorso attraverso il Metodo Classico etneo, tra bianchi e rosé, differenti dosaggi e lunghi affinamenti sui lieviti. Protagonisti assoluti sono stati i vitigni autoctoni, in particolare nerello mascalese e carricante, affiancati da varietà internazionali come pinot nero e chardonnay, interpretati secondo la forte identità del territorio vulcanico.

Ad animare la serata è stato anche l'intrattenimento firmato Eclitica – Creating Emotion, con il progetto De Sidera Music Experience, formato dal cantante e pianista Simon e dal dj Alfio, che ha coinvolto gli ospiti fino a tarda sera.

Da alcuni anni la famiglia Maugeri è tornata anche alla produzione vitivinicola con l'omonima azienda di Milo, nelle contrade Volpare e Praino, a circa 700 metri di altitudine. La cantina è guidata da Renato Maugeri e dalla figlia Carla, con il contributo delle sorelle Michela e Paola, che hanno rilanciato con convinzione la storica attività di famiglia, interrotta negli anni Settanta.

M A U G E R I

Gli otto ettari aziendali, coltivati su terreni vulcanici, ospitano nerello mascalese, carricante e catarratto. A completare il progetto è proprio Zash Country Boutique Hotel, realizzato su progetto dell'architetta Carla Maugeri e oggi fra gli indirizzi più riconoscibili dell'ospitalità etnea.

Le cantine protagoniste della serata sono state Benanti, Cantine di Nessuno, Cantine Russo, Camporè, Cottanera, Destro, Fischetti, Gambino, I Suoli, La Contea, Murgo, Tenute Nicosia, Palmento Costanzo, Planeta, Restivo, Serafica, Terrazze dell'Etna, Tenute Orestiadi – La Gelsomina, Tenute Mannino di Plachi e Tornatore.

Il percorso gastronomico firmato ha proposto: Ostrica "Seltz", Ricciola "Dal mio viaggio in Messico", Tonno "Oriente & Mediterraneo", "Caprese" di gambero rosso, Dolcemente "Iris", Una "Siciliana" in Cina, Fish & Pringles, Sento il mare dentro la conchiglia, Il ritorno degli "Anni '80", Pane, campagna e compagnia, Ghiacciolo "Vintage", Fragole, cetriolo e wasabi, Babàmisù e la tradizionale Spaghetтата di "Mezzanotte".

Le Cantine

Benanti

Cantine di Nessuno

Cantine Russo

Camporè

Cottanera

Destro

Fischetti

Gambino

I Suoli

La Contea

Murgo

Tenute Nicosia

Palmento Costanzo

Planeta

Restivo

Serafica

Terrazze dell'Etna

Tenute Orestiadi – La Gelsomina

Tenute Mannino di Plachi

Tornatore

I Saperi

Ostrica "Seltz"

Ricciola "dal mio Viaggio in Mesico"

Tonno "Oriente& Mediterraneo"

"Caprese" di Gambero Rosso

Dolcemente "Iris"

Una "Siciliana" in Cina

Fish & Pringles

Sento il Mare dentro la Conchiglia

il ritorno degli "Anni '80"

Pane, Campagna e Compagnia

Ghiacciolo "Vintage"

Fragole, Cetriolo E Wasabi

Babàmisù

Spaghetтата di "Mezzanotte"

Zash

Strada Provinciale 2/I-II n.60

95018 Archi – Riposto (CT)

Tel: +39 095 7828932

Mob. (+39) 347 276.55.52

<https://www.zash.it>

di Gianmaria Tesei
