

Appuntamenti

Randazzo ospita “Radici Vulcaniche”, il festival sui vini dell’Etna

di: Redazione

26 agosto 2026



La città simbolo del vino etneo ospita una due giorni dedicata ai vini dell’Etna, tra degustazioni, incontri e momenti di approfondimento sulle prospettive economiche e commerciali della denominazione. Protagoniste 40 tra le più rappresentative cantine etnee, presenti con i loro vini ai banchi d’assaggio e in dialogo diretto con operatori e appassionati. In programma anche due masterclass guidate da Luca Gardini, dedicate a Carricante e Nerello Mascalese, oltre a eventi e iniziative per celebrare l’inizio della vendemmia sull’Etna. Presenti diversi tour operator provenienti da diverse parti del mondo.

Per due giorni, dal 29 e 30 agosto, il piccolo centro alle pendici del vulcano diventa la capitale dei vini dell’Etna. Una due giorni nata per fare conoscere le proposte più interessanti delle cantine del territorio ma anche per riflettere insieme a personalità di spicco del mondo enologico sulle potenzialità di questi vini sul mercato internazionale e sull’enoturismo sul vulcano attivo più alto d’Europa.

“I vini dell'Etna rappresentano un patrimonio di straordinario valore nel panorama enologico internazionale – sottolinea Luca Sammartino, Assessore per l'Agricoltura, lo sviluppo rurale e la pesca mediterranea della Regione Siciliana – I vini dell'Etna come quelli di tutta l'isola non sono soltanto un prodotto di eccellenza, ma un elemento strategico per la promozione dell'identità e dell'immagine della Sicilia nel mondo.

La valorizzazione delle produzioni vitivinicole etnee contribuisce a rafforzare un modello di sviluppo integrato, capace di mettere in relazione agricoltura, cultura, turismo ed economia locale. Sostenere il comparto significa quindi investire nella crescita dei territori e consolidare il ruolo della Sicilia quale terra di eccellenze riconosciute e apprezzate a livello nazionale e internazionale”.

Presenti diversi tour operator (dagli USA alla Russia) che promuovono esperienze di viaggio legate al territorio etneo, capaci di unire la scoperta dei vini, dei paesaggi vulcanici, delle tradizioni locali e delle eccellenze enogastronomiche, contribuendo a valorizzare un turismo sempre più consapevole e orientato alla conoscenza autentica della Sicilia.

“Vogliamo che questa manifestazione diventi un momento di incontro, riflessione e confronto sul futuro del turismo del vino e su un modo sempre più consapevole di vivere e raccontare i territori – sottolinea il Commissario dell'IRVO Giusi Mistretta – Oggi il visitatore cerca esperienze autentiche, capaci di mettere insieme cultura, paesaggio, produzioni locali e sostenibilità: per questo è fondamentale creare occasioni di dialogo e condividere le esperienze virtuose che arrivano dai territori”.



Un convegno sull'enoturismo

L'evento, che coinciderà con i primi giorni della vendemmia etnea (con le uve raccolte per dar vita agli spumanti) comprende diversi momenti e si aprirà il 29 agosto, alle 17:30 nel chiostro del Palazzo Municipale, con il convegno intitolato “Sistema vino Etna: impatto economico, investimenti e nuove opportunità di mercato”, già accreditato dall'Ordine dei Giornalisti Regionale Sicilia.

Il panel, condotto dal giornalista de Il Sole 24 Ore Nino Amadore, sarà un prezioso momento di riflessione e ospiterà diverse figure istituzionali e di spessore nel settore agroalimentare (Nino Grillo, Sindaco di Randazzo; Vito Bentivegna, Direttore Generale dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (IRVO); Giusi Mistretta, Commissario Straordinario (IRVO), Francesco Cambria, Consorzio Etna Doc; Gina Russo, Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna; Luca Sammartino, Assessore per l'agricoltura, lo sviluppo rurale e la pesca mediterranea della Regione Siciliana).

Mario Barresi intervista Luca Sammartino

Il 29 agosto alle ore 20:00, Il giornalista Mario Barresi intervisterà Luca Sammartino, Vicepresidente e Assessore all'Agricoltura, allo Sviluppo rurale e alla Pesca mediterranea della Regione Siciliana. Al centro del confronto, il valore dell'enogastronomia siciliana come leva di crescita, promozione e identità dei territori. Si parlerà anche dell'Etna, delle sue eccellenze agroalimentari e delle opportunità legate alla valorizzazione del territorio. Un focus, infine, sulle aree interne, tra agricoltura, sviluppo rurale, nuove opportunità e contrasto allo spopolamento.



Degustazione con 40 cantine e un gelato speciale

40 le cantine presenti tra le più rappresentative che già da diversi anni hanno aperto le porte ad operatori del settore e wine lovers: Aitala, Barone di Villagrande, Benanti, Buscemi, Camporè, Cantine Russo, Cottanera, Cusumano, Destro, Donnafugata, Francesco Modica, Firriato, Fischetti, Generazione Alessandro, Girolamo Russo, Graci, Graziella Camarda, I Custodi delle Vigne dell'Etna, Idda, La Gelsomina, Maugeri, Murgo, Neri, Nicosia, Palmento Costanzo, Pietradolce, Quantico, Raciti, Restivo, Serafica Terra di Olio e Vino, Tasca d'Almerita, Theresa Eccher, Tenute Drago, Tenuta di Fessina, Terra Costantino, Terre Darrigo, Tornatore, Travaglianti, Vigne alte e Verderame.

Dalle 17:30 del 29 agosto sarà possibile degustare diverse proposte (40 cantine tutte che chiudono la filiera e che rappresentano buona parte della produzione etna Doc) sui banchi degustazione allestiti nel Chiostro. **Un'occasione per conoscere vini di eccellenza e dialogare con i produttori pronti a raccontare la loro storia fra un calice e l'altro.**

Oltre a sorseggiare i vini sarà possibile assaggiare una piccola sorpresa a cura di una celebre maestra gelatiera. **Giovanna Musumeci**, della pasticceria Musumeci, preparerà infatti all'interno del proprio locale un gelato al vino. Un'idea interessante e golosa che dimostra la versatilità di questo prodotto, da gustare non solo al calice.

Le masterclass con Luca Gardini

Alle 18:30 invece **Luca Gardini**, celebre sommelier con riconoscimenti internazionali e curatore della Guida de L'Espresso, condurrà la prima delle due degustazioni con focus sul Carricante dove si approfondiranno le caratteristiche di alcune peculiari etichette del territorio. La masterclass dal titolo **"Carricante, la voce bianca del vulcano: altitudine, mineralità e futuro del grande bianco dell'Etna"** terminerà alle 22:00 in concomitanza con la chiusura degli stand.

Il giorno dopo, 30 agosto, la manifestazione ricomincerà alle 17:30 con l'apertura dei banchi degustazione. Alle 18:30 la seconda masterclass di Gardini (**"Nerello Mascalese, l'anima rossa dell'Etna: contrade, eleganza ed identità del vitigno che racconta il vulcano"**) precederà lo spettacolo che animerà piazza municipio, nello spazio adiacente al chiostro, dove saranno allestiti stand con prodotti territoriali. Un modo per festeggiare la vendemmia e per salutarsi prima della chiusura dei banchi