

Primo Piano

Golden Hour – Ossidazioni mediterranee, un percorso tra macerati, orange e ossidativi siciliani

di: Gianmaria Tesei

13 ottobre 2026

GIOVEDÌ 1 OTTOBRE
ORE 18-22



ORIA EVENTI
/ VIA UMBERTO, 1
SANT'AGATA LI BATTIATI

www.wineinsicily.it

COSE LIFE DAC ENOILTECH Spoleto Capri

Il tempo, il contatto con le bucce, l'ossigeno. Tre elementi che, secondo le scelte di vinificazione e affinamento, contribuiscono a definire colori, profumi e struttura del vino. A questi temi è stato dedicato "Golden Hour – Ossidazioni mediterranee", l'appuntamento che il 1° ottobre ha riunito i vini di 22 cantine siciliane a Villa Oria, a Sant'Agata li Battiati, nel Catanese. Ad accompagnare la degustazione, cinque piatti firmati da altrettanti chef, con abbinamenti lasciati alla scelta dei partecipanti.

La serata ha accostato bianchi macerati, spesso indicati come orange wine, e vini ossidativi: espressioni diverse, nelle quali il rapporto con le bucce o con l'ossigeno assume un ruolo decisivo.

Nei bianchi macerati, il mosto rimane a contatto con le bucce durante la vinificazione. Durata e modalità della macerazione, insieme alle caratteristiche delle uve, incidono sull'estrazione di colore, aromi e tannini. Ne derivano vini dalle tonalità variabili, dal dorato all'ambrato, con strutture e profili gustativi anche molto differenti.

Nei vini ossidativi, invece, è il contatto deliberato e gestito con l'ossigeno, soprattutto durante l'affinamento, a orientare l'evoluzione del vino. Il tempo contribuisce alla trasformazione dei profumi, del colore e delle sensazioni al palato. Il Marsala e alcuni stili di Sherry sono riferimenti storici di questo percorso, che va distinto dalla macerazione sulle bucce.

Il confronto tra le etichette presenti a Villa Oria ha offerto una lettura delle diverse interpretazioni adottate dai produttori siciliani. La scelta dei tempi di macerazione, dei recipienti e delle modalità di affinamento permette a ciascuna cantina di esprimere una propria idea di vino. Per comprenderla, il racconto del produttore può aiutare quanto l'assaggio: chiarisce le scelte in vigna e in cantina, il rapporto con il territorio e il risultato cercato nel calice.

La cucina ha accompagnato questo percorso attraverso ingredienti e preparazioni che invitavano a misurarsi con acidità, sapidità, grassezza e consistenze. I partecipanti potevano scegliere liberamente gli accostamenti, confrontando la risposta dei diversi vini allo stesso piatto.

Alessandra Ragusa ha proposto "Zabaione di mare", una conchiglietta di semola con zabaione salato e pesce salinato. **Ivan Siringo** ha preparato una tartare di alalunga su cracker, con limone fermentato, cipolla rossa e pomodoro secco. **Marco Cannizzaro** ha presentato un panino con lingua di manzo, senape, salsa verde e cipolla caramellata. **Massimiliano Vasta** ha firmato "Arancino zafferano, burro e alici", con burro acido, alici marinate a secco e germogli di stagione. **Valentina Rasa** ha proposto "Botanika e Orange", a base di riso jasmine al cocco, limone fermentato, funghi, topinambur e nuvola fumé.

L'ideatore dell'evento, **Francesco Chittari**, ha spiegato che il progetto nasce dai colori del vino e dal loro richiamo alle tonalità del tramonto. Le sfumature dorate e ambrate diventano così il punto di partenza per raccontare il ruolo del contatto con le bucce, del tempo e delle scelte di ciascun produttore.

Negli spazi di Villa Oria, la degustazione è proseguita con il *White Party*, per il quale era richiesto un abbigliamento bianco, e si è conclusa con musica e balli.

Elenco cantine partecipanti

- 1 Sergio Drago (Bivi srl)
- 2 Fabio Ferracane (Bivi srl)
- 3 Abbazia San Giorgio (Bivi srl)
- 4 La Vela (Bivi srl)
- 5 Giuseppe Cipolla – Passo Fonduto
- 6 Diego Bongiovanni -Cantina del Malandrino
- 7 AZ. AGR. Aldo Viola
- 8 Porta del vento
- 9 Cantina Marilina
- 10 Serafica (Giuseppe Borzi)
- 11 Massimiliano Vasta (Vigni Vasta)
- 12 Salvatore Marino
- 13 Vini Calì (Controcorrente)
- 14 Az. Agr. Calogero Caruana
- 15 Caruso e Minini
- 16 Azienda Cantoneri
- 17 Tenuta Gorgi Tondi
- 18 Licciardello vini
- 19 Etnella
- 20 Vite ad Ovest
- 21 Curatolo Arini
- 22 Vini Barraco

