

In evidenza

Biancavilla Etna Wine Forum 2026. La Sicilia secondo Heinz Beck

di: **Gianmaria Tesei**

18 ottobre 2026



Heinz Beck e la Sicilia: due piatti e quattro vini all'Etna Wine Forum. A Biancavilla, lo chef de La Pergola ha interpretato ingredienti e sapori siciliani in uno show cooking accompagnato dagli abbinamenti di Daniela Scrobogna.

Il rapporto di Heinz Beck con la Sicilia passa dagli affetti, dal lavoro e dalla cucina. Al Biancavilla Etna Wine Forum 2026, lo scorso 10 ottobre, lo chef del ristorante La Pergola di Roma, tre stelle Michelin, lo ha raccontato attraverso due piatti, accompagnati da quattro vini etnei. A condurre l'incontro è stato **Ruggero Sardo**, mentre **Daniela Scrobogna**, responsabile della didattica della Fondazione Italiana Sommelier (FIS), ha curato gli abbinamenti.

Il legame con la Sicilia

Originario di Friedrichshafen, Beck ha sposato nel 1998 la palermitana Teresa Maltese, con la quale ha fondato una società di consulenza nel 2005. Al legame familiare si affianca l'interesse per gli ingredienti e le consuetudini della cucina siciliana, che lo chef interpreta attraverso il proprio linguaggio gastronomico. A Taormina, all'interno dell'Ashbee Luxury Hotel, Beck supervisiona inoltre il St. George Restaurant by Heinz Beck, due stelle Michelin, con Salvatore Iuliano come resident chef. Un altro collegamento riguarda la sede del suo ristorante romano: La Pergola si trova nel Rome Cavalieri Waldorf Astoria Hotel, che ospita anche la sede principale di Bibenda e della Fondazione Italiana Sommelier. Per lo show cooking, Scrobogna ha selezionato tre vini del versante sud-occidentale dell'Etna, legato all'area di Biancavilla, e uno del versante settentrionale.

La prima portata

Melanzane fritte e cotte al carbone, salsa di pomodorini, bacche di sommacco, fichi su una composta di limone verde e aceto, cavoli fritti, foglia di cardo, guanciale e basilico rosso e verde: la prima preparazione ha riunito numerosi ingredienti, lavorando sull'equilibrio fra acidità, dolcezza e piccantezza. Due i vini proposti in abbinamento.

Etna Bianco Doc Contrada Cavaliere 2020, Feudo Cavaliere Carricante 100%

L'azienda di Santa Maria di Licodia, sul versante sud-occidentale dell'Etna, appartiene alla famiglia Platania D'Antoni dal 1880 ed è oggi guidata da Margherita Platania. Nel rispetto dell'impronta familiare, ha avviato un percorso di rinnovamento dell'azienda, che vinifica le uve di 12 ettari di vigneti su terreni terrazzati, neri e sabbiosi. Il vino affina per un anno in acciaio sulle fecce nobili, con frequenti bâtonnage, e riposa per tre anni in bottiglia prima della commercializzazione. Giallo paglierino brillante, al naso esprime sentori floreali, crema di limone e pesca bianca, con note iodate. Il sorso è fresco, di marcata sapidità e carattere deciso, con un finale che riprende le sensazioni agrumate percepite all'olfatto.



Etna Rosso Doc Purgatorio 2021, Federico Curtaz

Nerello mascalese 80% e nerello cappuccio 20%

Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, passando per l'esperienza con Angelo Gaja e il lavoro all'estero: il percorso dell'enologo Federico Curtaz approda sull'Etna con Tenuta di Fessina, progetto condiviso con Silvia Maestrelli, scomparsa nel 2022. Nel 2015 Curtaz fonda la propria azienda. Oggi vinifica le uve di 5,5 ettari distribuiti fra Noto, Passopisciaro, Milo e Biancavilla. Da quest'ultima area, dove i vigneti si trovano oltre gli 850 metri di altitudine su suoli di rocce e sabbie vulcaniche, proviene il Purgatorio, che prende il nome dall'omonima contrada. Affinato per alcuni mesi in botti grandi di rovere, presenta un colore rosso rubino con sfumature granate. Al naso emergono frutta rossa matura, note affumicate, liquirizia, tabacco e cuoio, accompagnati da cenni balsamici. Al palato mostra struttura, morbidezza e un buon equilibrio fra freschezza e componente glicerica. Il finale è lungo e coerente con il profilo olfattivo.

Fra i due abbinamenti, il Contrada Cavaliere accompagna con maggiore precisione le diverse componenti del piatto. Il Purgatorio rispetta la preparazione, ma trova un'intesa meno puntuale con la sua articolazione gustativa.

La seconda portata

La seconda preparazione ha avuto come protagonisti i fusilli, cotti con erbe aromatiche e accompagnati da una crema di pistacchi, peperoni arrostiti e un crumble di pane raffermo saltato in padella con capperi, acciughe, olio extravergine d'oliva, olive disidratate e pomodoro. I frutti di mare e la loro acqua hanno completato il piatto, collegando le componenti vegetali a quelle marine.



Etna Bianco Doc N'Ettaro 2024, Masseria Setteporte

Carricante 80% e catarratto 20%

Nel 2002 Piero Portale prosegue il lavoro vitivinicolo del padre Ferdinando, ampliando la proprietà fino agli attuali 27 ettari, dei quali poco meno di 20 vitati. I terreni terrazzati si trovano nel territorio di Biancavilla, fra i 650 e gli 800 metri di altitudine, su suoli legati all'attività dell'Ellittico, antico edificio vulcanico dell'Etna, e ospitano vitigni autoctoni. N'Ettaro prende il nome da una parcella di un ettaro coltivata a carricante e catarratto. Affina in acciaio inox e riposa per almeno tre mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si riconoscono glicine, acacia, mela, pesca, erbe mediterranee e note di limone. Il sorso è teso e diretto all'ingresso, poi si distende con eleganza. Persistente, chiude su richiami salini.

Etna Rosso Doc Contrada Sciaranuova 2020, Tascante – Tasca d'Almerita

Nerello mascalese 100%

Tascante è il progetto di Tasca d'Almerita sul versante settentrionale dell'Etna. La famiglia, la cui storia produttiva risale al 1830, possiede altre quattro tenute: Regaleali, a Sclafani Bagni; Capofaro, a Salina; Sallier de La Tour, a Camporeale; Whitaker, a Mozia. Nelle contrade Sciaranuova e Pianodario, a Randazzo, fra i 730 e i 780 metri di altitudine, l'azienda dispone di 36 ettari di terreni, dei quali 20 occupati da vigneti terrazzati, con forti pendenze. Completano la proprietà 9,8 ettari di castagneto e 410 ulivi. Nei vigneti si coltivano nerello mascalese, carricante e chardonnay. Il Contrada Sciaranuova affina per il 90% in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e per il restante 10% in tonneau di rovere francese da 300 litri, di secondo e terzo passaggio. Rosso carminio scarico, al naso esprime violetta, arancia rossa, ciliegia, fragola e amarena, con richiami di cenere e note ematiche. Il sorso è avvolgente, sostenuto da un tannino presente e raffinato. Intenso, strutturato e persistente, riprende nel finale le sensazioni agrumate.

Il bianco è in sintonia con il piatto: la freschezza del N'Ettaro ne accompagna le diverse componenti senza sovrastarle. Mentre il Contrada Sciaranuova punta alla superiore eleganza ed energia. La potenza del vino, tuttavia, segna anche i passaggi delicati.

All'incontro sono intervenuti anche Piero Portale di Masseria Setteporte, Margherita Platania di Feudo Cavaliere e Paolo Di Caro, direttore della Direzione Cultura del Comune di Catania e presidente della Fondazione Italiana Sommelier Sicilia.

L'evento in breve

Villa delle Favare ha ospitato un programma di degustazioni, masterclass, press tour e appuntamenti di cucina con Heinz Beck, Vincenzo Candiano e Cristina Bowerman. La manifestazione ha posto al centro Biancavilla e la produzione vitivinicola del versante sud-occidentale dell'Etna. Il calendario prosegue il 20 ottobre a Roma con Etna Wine Forum OFF.

Le aziende di Etna Wine Forum 2026

Aziende del versante sud-occidentale: Vigne di Confine, Terre di Montalto, Tenuta Masseria Setteporte, Le Due Tenute, Tenuta del Vallone Rosso, Pietrardita Wine, Grottafumata, Travaglianti Etna's Excellence, Feudo Cavaliere, Terrafusa, Palmento Gangi, Cortese Olio e Vino, Cantine Sava, Federico Curtaz, Idda.

Le aziende presenti ai banchi di degustazione

Beniamino Fede, Vivera, Lepardo, Tenute Orestadi – La Gelsomineta, Terra Costantino, Enza La Fauci, Principi di Butera, Fragalà, Greco, Firriato Winery, Liquoremente, Baglio del Cristo di Campobello, Raciti, Vini Cannavò, Azienda Catanoso, Tenute Foti Randazzese, Semantile, Girolamo Russo, Cantine Iuppa, Terrazze dell'Etna, Cantine Patria, Tenute Nicosia, Verderame, Giò Emmanuele, Aitala, Cantine Maugeri, Barrus, Luca Valastro, Vita Nova, Lipari, Cantine di Nessuno, Tenute Micali, Massimo Lentsch, CP Vini, Azienda Agricola Indovina Ronsisvalle, Guardi Italia, Olio Saptà, Consorzio di Tutela del Ficodindia dell'Etna Dop.

di Gianmaria Tesei
