WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti

# Spumanti dell'Etna 2026: dal 27 al 29 Novembre il Metodo Classico del Vulcano si racconta.

di: Redazione

4 novembre 2026




Giunta alla sua ottava edizione, **Spumanti dell'Etna rinnova l'appuntamento per il 2026 con una tre giorni dedicata al metodo classico prodotto sul territorio etneo**, iniziativa finanziata dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura. Sfumature e interpretazioni che si snoderanno da venerdì 27 a domenica 29 novembre, visite in cantina, degustazioni, esperienze e occasioni di confronto, anticipano la serata conclusiva di gala che si terrà nel magnificente salone barocco di Palazzo Biscari nel centro storico della città di Catania.

L’appuntamento cresciuto e consolidato negli anni, promosso dall’Associazione Spumanti dell’Etna, sancisce l’andamento positivo del prodotto e l’attenzione sempre costante che consumatori, professionisti e stampa di settore dedicano alla produzione della spumantistica sul Vulcano nelle sue varie declinazioni. L’Associazione Spumanti dell’Etna, infatti, nelle parole del Presidente Francesco Chittari sottolinea: «Negli ultimi anni il Metodo Classico di matrice etnea ha conosciuto un’evoluzione molto interessante, sia in termini quantitativi sia per varietà di interpretazioni. Nerello Mascalese e Carricante rappresentano naturalmente i due grandi protagonisti, ma riteniamo particolarmente interessante raccontare anche la storia della spumantizzazione sull’Etna, le differenti altitudini e versanti, il ruolo dei lunghi affinamenti sui lieviti e la crescita del numero di aziende che hanno scelto di investire in questa tipologia. Nella consapevolezza che sull’Etna non si realizza una produzione con uno stile tendenzialmente singolare bensì plurale: osserviamo e narriamo un fenomeno culturale e produttivo tutelato in parte dal consorzio Etna DOC, con alcune produzioni che ricadono su DOC Sicilia e IGT Terre Siciliane. Il nostro Vulcano non produce uno stile unico, produce condizioni. È dalla relazione tra quota, suolo, vitigno, tempo e interpretazione che nasce una matrice riconoscibile, capace di assumere forme diverse senza perdere identità, e che anzi conducono a una matrice riconoscibile».



**Il programma 2026 si articola in cinque appuntamenti tematici di degustazione alla cieca, pensati per esplorare le diverse espressioni del Metodo Classico etneo**: dai Blanc de Noirs alle produzioni storiche, dagli spumanti da uve a bacca bianca ai rosati, fino ai lunghi affinamenti sui lieviti. Elemento distintivo delle masterclass sarà la presenza di alcuni vini “intrusi”, provenienti da altri territori italiani e internazionali e selezionati per affinità stilistiche. Un confronto senza etichette, concepito per superare i condizionamenti legati alla provenienza e al prestigio dei marchi, lasciando che sia il vino a raccontare la propria origine. **L’obiettivo è indagare l’esistenza di un timbro etneo riconoscibile, capace di emergere al calice attraverso le differenti interpretazioni del Metodo Classico.**



Qui un sunto del programma in allegato alla mail. L’inizio è previsto per venerdì 27 novembre, alle ore 18:00, con “L’Etna in nero”, dedicata ai Blanc de Noirs da Nerello Mascalese. Sabato 28 novembre, dopo una visita in vigneto alle 10:00, sarà la volta di “Le origini di un’idea” (ore 11.00), un viaggio attraverso le produzioni pioniere che hanno contribuito alla nascita della spumantistica etnea. Nel pomeriggio, una seconda visita alle 17:00 sarà preceduta da “Il volto bianco del vulcano” (ore 19:00), appuntamento dedicato al Carricante e alla sua interpretazione spumantistica. Domenica 29 novembre, alle 11:00, “Etna in rosa” esplorerà le diverse espressioni del rosato da Nerello Mascalese. Alle 16.00, nella cornice di Palazzo Biscari, “Oltre il tempo” sarà dedicata ai lunghi affinamenti sui lieviti e alla capacità del Metodo Classico etneo di evolvere nel tempo. Nella stessa location dalle 19:00 alle 22:00, il gran finale della manifestazione riunirà oltre venti cantine, produttori ospiti e protagonisti dell’eccellenza enogastronomica siciliana. Un grande banco d’assaggio permetterà al pubblico di incontrare direttamente i produttori e conoscere le diverse interpretazioni delle bollicine del vulcano, accompagnate da un percorso gastronomico firmato da numerosi chef siciliani.

Ticket e informazioni su www.spumantidelletna.it