WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti Primo Piano

Spumanti dell'Etna, tre giorni per scoprire i Metodo Classico del vulcano

di: Redazione

22 novembre 2026



Dal 27 al 29 novembre 2026 torna **Spumanti dell'Etna**. L'ottava edizione si apre venerdì a **Mascali** con i Blanc de Noirs da Nerello Mascalese e si chiude domenica a *Palazzo Biscari*, a **Catania**, con i banchi d'assaggio aperti al pubblico. Nel mezzo, cinque degustazioni tematiche e una domanda alquanto scomoda: *il Metodo Classico etneo è riconoscibile*?

Per provare a rispondere, nelle degustazioni alla cieca i vini del vulcano saranno serviti accanto a spumanti italiani e stranieri scelti per affinità e stile. Ma il confronto riguarda anche le differenze tra gli stessi vini etnei. In gioco i vitigni, in particolare Nerello Mascalese e Carricante, l'altitudine dei vigneti, i versanti, i suoli e i mesi trascorsi sui lieviti.

Il tema coinvolge l'Atlante a cui sta lavorando l'Associazione Spumanti dell'Etna, che promuove la manifestazione con il finanziamento del Dipartimento regionale dell'Agricoltura.

Si inizierà venerdì 27 alle 18.00 presso le Cantine La Contea, a Mascali, con «***L'Etna in nero***», dedicato ai Blanc de Noirs da Nerello Mascalese. Sabato 28 alle 11.00, da Murgo a Santa Venerina, una visita in vigneto precederà «***Le origini di un'idea***», incontro sulle prime esperienze di spumantizzazione sul vulcano. Alle 19.00, alla tenuta Monte Serra di Benanti, a Viagrande, il programma passa al Carricante con «***Il volto bianco del vulcano***», preceduto da una visita in azienda.

Domenica 29 alle 11.00, a Villa Òria, «***Etna in rosa***» metterà a confronto diverse interpretazioni del rosato da Nerello Mascalese. Alle 16.00 ci si sposterà a Palazzo Biscari per «***Oltre il tempo***», la masterclass dedicata ai lunghi affinamenti sui lieviti e all'evoluzione in bottiglia degli spumanti etnei.

Sempre a Palazzo Biscari, dalle 19.30 alle 22.00, il pubblico potrà incontrare i produttori ai banchi d'assaggio. Tra le 21 cantine etnee annunciate figurano **Antichi Vinai 1877, Benanti, Cottanera, Donnafugata, Firriato, Murgo, Palmento Costanzo, Planeta e Tenute Nicosia**.

Tra gli ospiti, le siciliane **Baglio del Cristo di Campobello, Cusumano** e **Milazzo**, il trentino **Ferrari** e il francese **Paul G. Valentin**. Agli assaggi si affiancherà un percorso gastronomico coordinato da Marco Cannizzaro di Bavetta, con cuochi e ristoratori siciliani.

Informazioni e biglietti su spumantidelletna.it