



Cantine Aperte da Tenute Nicosia, un'edizione all'insegna del vino sostenibile, del cibo Slow e degli spumanti dell'Etna

22 Maggio 2026 

TRECASTAGNI – In occasione di Cantine Aperte 2026, Tenute Nicosia a Trecastagni (Catania) propone un ricco programma: una vera immersione nella natura alla scoperta della bellezza dei vigneti dell'Etna.

Domenica 31 maggio, dalle ore 10 fino al tramonto, gli appassionati avranno l'opportunità di scegliere tra numerose attività: a partire dal workshop con degustazione di vini Bio "Storie di (stra)ordinaria Sostenibilità", evento nell'evento che apre la manifestazione e che quest'anno è stato inserito nel programma del Festival Nazionale dello Sviluppo Sostenibile, promosso dall'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile Ets (ASviS).

Seguiranno nel corso della giornata: tour guidati, degustazioni con i maestri assaggiatori Onav Catania, banco d'assaggio dell'associazione Spumanti dell'Etna, Masterclass sul Metodo Classico da nerello mascalese, uno spazio interamente curato da Slow Food Catania con i presìdi e i prodotti a Km0 del territorio, protagonisti anche del pranzo Slow in Osteria firmato dallo Chef Salvo Baudo, picnic in vigna, il laboratorio sensoriale in vigna dal titolo "Manhattan di Woody Allen: Cinema e Vini d'essai", il tutto accompagnato da buona musica.

Programma

Visite guidate ai vigneti di Monte Gorna e all'antico palmento

Dalle 10:30 alle 12:30 e dalle 14:30 alle 17:30, un bus navetta gratuito farà la spola tra i vigneti di Monte Gorna e l'antico palmento, memoria storica della Tenuta.

Visite guidate in cantina

Dalle 10:30 alle 12:30 e dalle 14:30 alle 17:30.

Un tour alla scoperta dei segreti della vinificazione e dell'affinamento dei vini dell'Etna di Tenute Nicosia.

Degustazione dei vini di Tenute Nicosia in cantina

Banco d'assaggio con i maestri assaggiatori di ONAV di Catania delle seguenti etichette:



Etna Bianco Doc Contrada Monte Gorna Bio 2024, Tenute Nicosia

Etna Rosso Doc Contrada Monte San Nicolò Bio 2022, Tenute Nicosia

Etna Bianco Doc Vulkà 2025, Tenute Nicosia

Etna Rosato Doc Vulkà 2025, Tenute Nicosia

Etna Rosso Doc Vulkà 2024, Tenute Nicosia

Sicilia Doc Frappato Hybla Bio Vegan 2025, Tenute Nicosia

Sicilia Doc Grillo Hybla Bio 2025, Tenute Nicosia

Terre Siciliane IGT Moscato & Insolia Frizzante Passuluna 2025, Tenute Nicosia

Degustazione dei vini Etna Doc di Contrada in vigna

Presso i vigneti di Monte Gorna, banco d'assaggio con i maestri assaggiatori di ONAV di Catania dei vini Etna Doc delle Contrade Monte Gorna e Monte San Nicolò.

Degustazione Spumanti dell'Etna in vigna

Presso i vigneti di Monte Gorna, banco d'assaggio a cura dell'associazione Spumanti dell'Etna con le etichette della collezione Sosta tre Santi di Tenute Nicosia e con gli spumanti di altri amici produttori di Metodo Classico etneo: Cantine la Contea, Cantine Russo, Gambino Vini e Nicola Gumina.

Slow Food corner

Banco d'assaggio di Presìdi Slow Food e prodotti Km0 con le aziende del territorio appartenenti alla comunità Slow Food, a cura di Slow Food Catania, presso l'Osteria di Tenute Nicosia.

Picnic Box

Una proposta dedicata a chi desidera godersi un light lunch in assoluto relax, immersi nel verde del giardino di Tenute Nicosia o tra le vigne di Monte Gorna.

Pranzo "Slow" all'Osteria di Tenute Nicosia



ore 13:30

Pranzo con un menu degustazione firmato dallo chef Salvo Baudo in collaborazione con i Presìdi Slow Food.

Workshop & tasting: “Storie di (stra)ordinaria Sostenibilità”

Ore 10:30

Un confronto sui temi dello sviluppo green e dell’economia circolare con la prof.ssa Agata Matarazzo del Dipartimento di Economia e Impresa dell’Università di Catania, Piero Guadagnino, dottorando di ricerca dell’Università di Catania, e Salvatore Ingenito, ricercatore del progetto OnFood; il racconto delle pratiche virtuose e delle più recenti novità nella viticoltura sostenibile con Alessandro Lo Genco, agronomo di Tenute Nicosia, e Giuseppe Rosa, commercial excellence territory area sud di Basf Italia; la tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari locali prodotte nel rispetto della tradizione e della biodiversità con l’intervento di Caterina Adragna, presidente di Slow Food Catania. A seguire degustazione guidata di vini biologici dell’Etna, di Vittoria e di Noto, a cura del delegato ONAV Catania Danilo Trapanotto e dell’enologa di Tenute Nicosia Maria Carella.

Il workshop fa parte del Festival Nazionale dello Sviluppo Sostenibile promosso dall’Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile Ets (ASviS).

Masterclass in vigna: “Nerello mascalese Metodo Classico: identità ed espressioni del vulcano”

Ore 12:00 – Vigneti Monte Gorna

Degustazione condotta da Francesco Chittari, docente di fondazione italiana sommelier e presidente dell’Associazione Spumanti dell’Etna. Un excursus sulle bollicine del vulcano per scoprire le ragioni del loro crescente successo sulla scena spumantistica italiana, con particolare attenzione alla grande versatilità del vitigno etneo a bacca rossa per eccellenza. Un viaggio alla scoperta delle diverse sfaccettature del nerello mascalese in versione Metodo Classico, alla presenza di alcuni tra i principali produttori di spumanti dell’Etna.

Laboratorio sensoriale in vigna: “Manhattan di Woody Allen: cinema e vini d’essai”

Ore 16:00 – Vigneti Monte Gorna

Santi Natola, responsabile enoturismo e brand ambassador di Tenute Nicosia, accompagnerà



i partecipanti in un percorso multisensoriale dedicato all'amore, al vino e all'arte cinematografica, omaggio a uno dei più grandi autori viventi: Woody Allen. Tra immagini, suoni, assaggi e riflessioni, cercheremo come Isaac -protagonista del capolavoro del 1979 ambientato nella grande mela- di rispondere alla domanda "perché vale la pena di vivere?". Tra le risposte, non può mancare il piacere di scoprire grandi vini, quelli capaci di suscitare emozioni e sorpresa, come le cinque etichette in degustazione. Cinque vini di territori tra loro lontani -di vitigni, stili e annate differenti- selezionati per la loro particolare somiglianza ai caratteri dei cinque personaggi principali che animano Manhattan, film sull'amore, il rimpianto, la complessità e la fragile bellezza delle relazioni umane.