

Etna Wine Forum, i vini del vulcano protagonisti a Biancavilla

19 Settembre 2023

di Redazione



BIANCAVILLA – Dalla terra al bicchiere: esplorare la ricchezza dei vini dell'Etna, promuovendo la cultura vinicola locale e raccontando le peculiarità del terroir vulcanico. Tre giorni di evento per la seconda edizione dell'Etna Wine Forum a Biancavilla (Catania) in programma venerdì 29, sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre dove la stampa tecnica nazionale ed i winelovers avranno modo di approfondire la conoscenza delle cantine del vulcano.

Terra di vino, olio, fichi d'india, agrumi, tradizioni agricole e specialità gastronomiche, Biancavilla rappresenta un areale della Doc Etna, quello del sud-ovest, di gran pregio: "Siamo pronti per la seconda edizione dell'Etna Wine Forum che apre il calendario dei festeggiamenti di San Placido – sottolinea il sindaco **Antonio Bonanno** – . Stiamo vedendo crescere sempre

di più il nostro territorio grazie all'impegno di famiglie e giovani imprenditori che credono nella qualità e nell'identità vitivinicola del vulcano patrimonio dell'Unesco".

Si inizia a Villa delle Favare (sede dell'evento) venerdì 29 settembre alle 10 con il convegno sul bere consapevole a cura della delegazione Sicilia dell'associazione nazionale Le Donne del Vino e dedicato alle scuole, poi alle 18,00 momento di confronto aperto al pubblico tra i giornalisti ed i 10 produttori di Biancavilla.

Sabato 30 settembre visite in cantina e degustazioni, nel pomeriggio due degustazioni guidate da non perdere: alle 16,00 il critico e degustatore **Emanuele Gobbi** condurrà "Le altre identità del Carricante: freschezza e sapidità per un grande racconto dei bianchi dell'Etna" e alle 18,00 un focus enologico a cura della prestigiosa guida *Slow Wine* sui vini dell'Etna. La domenica 1 ottobre convegno "Etna Wine Forum - L'economia del vulcano" dove parteciperanno produttori ed istituzioni prima dell'apertura dei banchi di degustazione con il coinvolgimento delle cantine locali e di tutto il territorio dell'Etna.

Un evento che ritorna dopo la prima edizione che ha visto la partecipazione della Master of Wine **Susan Hulme, Christian Schubert, Matteo Gallelo, Joanna Miro**, e le tv nazionali che hanno raccontato del mondo produttivo ed enologico del sud-ovest del vulcano.

Da venerdì a domenica incontri, degustazioni con la partecipazione di trentacinque cantine dell'Etna, diverse associazioni del mondo della sommellerie, ma anche le enoteche, i ristoranti e i numerosi giornalisti della critica enologica nazionale ed internazionale: l'evento voluto dal Comune di Biancavilla è realizzato con il contributo dell'Assessorato dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea e Assessorato delle autonomie locali e della funzione pubblica e gli sponsor Perdomini, Amorim, Free Ice, Gasline, Ardesseal e Welabel.

Tra le tante novità di questa nuova edizione anche l'Etna Wine Contest che premierà diversi vini delle cantine partecipanti ma che vuole sostenere con i suoi riconoscimenti anche giovani imprenditori e imprese al femminile.

Cantine presenti: Le due Tenute, Terrafusa, Tenuta del Vallone Rosso, Grottafumata, Podere dell'Etna segreta, Terre di Montalto, Masseria Setteporte, Tenuta di Fessina, Pietrardita, Vigne di confine, Foti Randazzese, Travaglianti, Serafica Terra di Olio e Vino, Planeta; Alessandro Serughetti, Barone Beneventano della Corte, Nicosia, Stanza Terrena, Enrica Camarda, Passopisciaro, Murgo, Generazione Alessandro, Tornatore, Eudes, Cva, Feudo Cavaliere, Firriato, Terra Costantino, Fischetti, Giovinco, La Gelsomina - Tenute Orestyadi, Duca di Salaparuta, Mandrarossa, Patria. Cantina Ospite Caravaglio che dalle vulcaniche Isole Eolie

sbarcherà presto sul vulcano attivo più alto d'Europa. Partecipa anche l'Enoteca dell'Etna, le associazioni Ais, Onav, Le Donne del Vino, l'Istituto Alberghiero Ipssat Rocco Chinnici ed i banchi di assaggio con la ristorazione ed i prodotti tipici di Biancavilla. Partner tecnico DegustEtna.

Modalità di ingresso e partecipazione al sito web www.etnawineforum.it.