

Metodo classico vista mare, da Tenute Nicosia torna “Bolle in vigna”

20 Luglio 2026



TRECASTAGNI – Tutto pronto per Bolle in Vigna 2026, la settima edizione dell’evento organizzato da Tenute Nicosia in collaborazione con l’Associazione Spumanti dell’Etna di **Francesco Chittari**, che si è ormai affermato come uno dei più importanti appuntamenti del mondo della spumantistica.

Bolle in Vigna è in programma mercoledì prossimo, 22 luglio nella splendida cornice dei vigneti di Tenuta Nicosia, in Contrada Monte Gorna a Trecastagni (Catania), sul versante sud-est dell’Etna.

L’evento è nato dalla grande passione per il Metodo Classico di Tenute Nicosia, che da oltre 15 anni produce spumanti sull’Etna con le uve autoctone del territorio: nerello mascalese e carricante.

La lunga esperienza nell’ambito del Metodo Classico, consente a Tenute Nicosia di proporre una gamma di etichette di alto livello, che esaltano lo straordinario potenziale del terroir

vulcanico e dei suoi vitigni, grazie a lunghi affinamenti sui lieviti che arrivano fino a 60 mesi.

Bolle in vigna rappresenta un momento d'incontro e di approfondimento per diffondere la cultura del Metodo Classico e per promuovere il confronto tra produttori, territori ed esperienze da diverse zone d'Italia e del mondo. Ogni edizione di Bolle in Vigna è caratterizzata da un tema specifico: l'appuntamento del 2026 sarà dedicata alle versioni di Metodo Classico prodotte con uve coltivate in vigneti affacciati sul mare.

La masterclass

Ogni anno Bolle in Vigna propone un approfondimento su un particolare tema legato al mondo del Metodo Classico. L'edizione 2026 sarà dedicata alle versioni di Metodo Classico che vedono la luce in territori affacciati sulla costa, come nel caso del versante sudorientale dell'Etna, o in riva al mare, sulle isole o addirittura nelle profondità marine, anche per sfatare un luogo comune che tende ad associare la spumantistica a regioni caratterizzate da un clima continentale.

Mercoledì 22 luglio, alle ore 18,45, si terrà la masterclass "Spumanti vista Mare", condotta da **Daniela Scrobogna**, presidente del Comitato scientifico di Fondazione Italiana Sommelier.

La degustazione alla cieca di quest'anno proporrà ben 8 diverse etichette che nascono da vigneti situati su isole, lungo le coste del Mediterraneo o degli Oceani. Un viaggio sopra e sotto il mare, che ci immergerà nelle atmosfere tipiche di questo particolare habitat, dominato da brezze salmastre, da note iodate e saline. Un universo sensoriale tutto da esplorare e che riserverà molte sorprese.

Sosta Tre Santi Party

Alle 20,30, l'ormai tradizionale sciabolata di benvenuto darà il via ai festeggiamenti del Sosta Tre Santi Party che anche quest'anno propone un programma ricco di musica, divertimento e di ospiti, che si alterneranno al Talking Corner curato della redazione di Living in The City, media partner dell'evento.

La serata sarà allietata dalla presenza dei banchi d'assaggio di Tenute Nicosia, con le ultime sboccature delle etichette di Metodo Classico Blanc de Noirs, Blanc de Blancs e Rosé Sosta tre Santi e dei vini Etna Doc Bianco e Rosso di Contrada Monte Gorna e Contrada Monte San Nicolò; dal banco d'assaggio di Jamin UnderWaterWines, che proporrà in degustazione una serie di etichette affinate sott'acqua secondo il protocollo sviluppato dalla società di Portofino, leader nella ricerca e sviluppo di tecnologie e servizi ingegneristici applicati

all'affinamento subacqueo di prodotti enologici e affini, operante da anni in collaborazione con enti scientifici e istituzionali, come i dipartimenti universitari Distav-Università di Genova e Dagri-Università di Firenze; dal banco d'assaggio Vini e Spumanti dalleVigne, con una selezione di etichette di produttori di prestigio del catalogo dalleVigne provenienti da diversi territori; infine sarà presente il banco d'assaggio di Ferrari Trento Doc, nuovamente sponsor dell'evento, dove sarà possibile degustare le eccellenze di questo prestigioso marchio del Trentino che ha fatto la storia della spumantistica italiana.

Nell'area food, ad accompagnare l'equipe di cucina de L'Osteria di Cantine Nicosia, guidata dallo chef **Salvo Baudo**, ci saranno le preparazioni dal vivo di alcuni dei protagonisti della scena gastronomica etnea; l'angolo delle conserve di pesce a cura di Testa Conserve; l'angolo del pane agricolo di farine integrali siciliane a cura di **Valeria Messina** del Forno Biancuccia; il banco d'assaggio dei salumi artigianali e formaggi storici siciliani a cura di Altagamma Gran Tour del Gusto; l'angolo della pizza a cura di Lele Scandurra della Pizzeria l'Evoluzione Pop di Catania; l'angolo di Cucina Manipura a cura della Chef **Valentina Rasà** del Ristorante Essenza Cucina Manipura di Trecastagni; l'angolo di Zàgarà a cura dello chef **Massimiliano Romano** del Ristorante Zàgarà di Catania; l'angolo della pasta e il banco del gelato homemade a cura dello chef Salvo Baudo de L'Osteria di Cantine Nicosia; il mixology corner gin Ionico a cura dell'azienda F.Ili Pistone.

Il tutto accompagnato dalle suggestive performance live della compagnia di spettacoli Cafè Express, dalla musica e da un DJ Set per ballare e brindare fino a notte fonda.