

“Ossidazioni mediterranee”, a Sant’Agata li Battiati l’incontro tra vini macerati, orange e ossidativi

27 Settembre 2026

di Redazione



SANT’AGATA LI BATTIATI – Giovedì prossimo, 1° ottobre dalle ore 18, la splendida cornice della storica Villa Oria, nel comune etneo di Sant’Agata li Battiati (Catania), sarà lo scenario di “Golden Hour-Ossidazioni Mediterranee”, un evento dedicato a una lettura inedita del vino, alla cucina e all’arte dell’enogastronomia e dell’ospitalità.

Il percorso di Golden Hour sarà dedicato all’incontro di vini macerati, orange e ossidativi, espressioni che raccontano al calice il rapporto del mosto a contatto con le bucce e

attraverso il tempo. È proprio il tempo, infatti, il filo conduttore dell'esperienza: il tempo della macerazione, del contatto, dell'attesa, dell'evoluzione e dell'ossigeno come materia.

“Una serata pensata per accostarsi al vino da una prospettiva diversa, partendo da una suggestione semplice: i colori del vino che richiamano quelli del tramonto, dalle tonalità dorate e ambrate fino alle sfumature più intense che nascono dal contatto, dal tempo, dal respiro e non meno importante dalla signature impressa dallo stile di ciascun produttore” dice **Francesco Chittari**, ideatore dell'appuntamento.

Golden Hour propone così una degustazione che, distogliendo l'attenzione dalle consuete categorie legate esclusivamente al vitigno o alla denominazione, intende concentrarsi su ciò che accade quando il vino entra in relazione con la materia e con il tempo.

In questa prospettiva, il vino diventa il racconto di una materia viva in continua trasformazione ed evoluzione, capace di sviluppare tonalità, profumi, consistenze e profondità differenti. Una lettura che mette al centro il gesto antico della macerazione e il valore dell'attesa, attraverso vini dal carattere profondamente antropologico che esprimono una forte personalità, impressi nel linguaggio contemporaneo.

A completare questo percorso cinque piatti, ideati da cinque chef, pensati per essere accostati ai vini proposti.

Un'esperienza enogastronomica di prestigio, in dialogo tra acidità, fermentazioni, sapidità, consistenze e sensazioni capaci di emozionare il palato. Saranno protagonisti **Alessandra Ragusa**, con il suo Zabaione di mare, una conchiglietta di semola con zabaione salato e pesce salinato; **Ivan Siringo**, il quale proporrà una Tartare di alalunga su cracker, con limone fermentato, cipolla rossa e pomodoro secco; **Marco Cannizzaro**, con un Panino con lingua di manzo, senape, salsa verde e cipolla caramellata; **Massimiliano Vasta**, autore dell'Arancino zafferano, burro e alici, con burro acido, alici marinate a secco e germogli di stagione; e **Valentina Rasa**, autrice di Botanika e Orange, un piatto a base di riso jasmine al cocco, limone fermentato, funghi, topinambur e nuvola fumé.

L'architettura e gli spazi di Villa Oria saranno parte integrante dell'esperienza. Il paesaggio e i colori del tramonto accompagneranno così il passaggio dalla degustazione alla serata. Al tramonto, la luce naturale concederà spazio a un'atmosfera creata attraverso una illuminazione calda, materiali naturali e una ricercata selezione musicale.

A completare l'appuntamento sarà il White Party di fine estate, un momento pensato per trasformare l'esperienza in una vera occasione di incontro, per “respirare” un clima

conviviale e leggero. Il dress code suggerito sarà il bianco, richiamo iconico alla luce e all'eleganza mediterranea.

Per informazioni e aggiornamenti www.goldenhourwines.it.