

Tour nei vigneti, degustazioni guidate e laboratori didattici da Tenute Nicosia per Cantine Aperte

23 Maggio 2025



TRECASTAGNI - In occasione di Cantine Aperte 2025, Tenute Nicosia propone un programma dedicato ai temi della sostenibilità e biodiversità ambientale. Domenica 25 maggio, gli appassionati avranno l'opportunità di scegliere tra un ricco programma di iniziative, per vivere in prima persona un'esperienza unica tra workshop, degustazioni e tour tra le vigne.

Tenute Nicosia è una storica realtà che da cinque generazioni coltiva vigneti a Trecastagni (Catania), sul versante sud-orientale dell'Etna. Le vigne si trovano a un'altitudine compresa tra i 550 e i 750 metri sul livello del mare, alle pendici di due piccoli cono vulcanici spenti: Il Monte Gorna e il Monte San Nicolò.

La zona gode di un clima temperato, con buone escursioni termiche grazie ai venti freddi che scendono dal vulcano e alle miti brezze del mare. Altre vigne sono situate in Contrada

Cancelliere Spuligni, in località Fleri a Zafferana Etnea, a Santa Venerina e a Linguaglossa.

Tenute Nicosia ha sempre puntato sui vitigni autoctoni, in particolare, nerello mascalese, nerello cappuccio, carricante, catarratto e minnella, promuovendo il territorio nel pieno rispetto dell'ambiente, grazie a un'agricoltura biologica certificata e a una costante attenzione ai temi della sostenibilità aziendale e della biodiversità.

Da oltre 15 anni Tenute Nicosia si dedica alla realizzazione di Metodo Classico a base di nerello mascalese e carricante, che oggi costituisce una punta di diamante dell'azienda.

In programma il workshop "Storie di (stra)ordinaria sostenibilità", con il racconto di iniziative coraggiose ed esperienze innovative per uno sviluppo sostenibile e per la tutela della biodiversità dalla viva voce dei protagonisti.

E poi la presentazione del nuovo campo sperimentale di Tenute Nicosia per il recupero dei vitigni reliquia.

Nel nuovo campo sperimentale in contrada Monte Gorna, sono stati piantati una decina di vitigni autoctoni cosiddetti reliquia, per la salvaguardia e la ricerca sulle varietà a rischio di estinzione. L'iniziativa di Tenute Nicosia rientra nell'ambito del progetto dell'Università degli studi di Catania al quale lavora, ormai da tempo, la professoressa **Elisabetta Nicolosi** del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente.

Grazie a questa collaborazione, sono stati recuperati alcuni antichi vitigni autoctoni in via di estinzione nel territorio dell'Etna, presenti in pochi ceppi per ogni varietà. Le viti rappresentano una vera e propria Banca del Germoplasma e sono state caratterizzate dal punto di vista genetico per cercare di valutarne il potenziale enologico.

Con la collaborazione dell'Irvo (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio), del Consorzio Etna Doc e con il coinvolgimento di alcuni produttori del territorio, si sta provando a reintrodurre i vitigni reliquia nei vigneti dell'Etna. Grazie al lavoro dell'agronomo di Tenute Nicosia **Alessandro Lo Genco**, a Monte Gorna sono stati piantati i seguenti vitigni: barbarossa, terribile, moscatella nera, vispara, virdisi, bianchetta, madama nera, madama bianca e minnella bianca.

In programma a Cantine Aperte anche una masterclass sui vitigni reliquia e i vini biologici dell'Etna. Una degustazione assolutamente da non perdere, condotta dal delegato Onav Catania **Danilo Trapanotto** e dall'enologa di Tenute Nicosia **Maria Carella**.

In degustazione i vini biologici dell'Etna Contrada Monte San Nicolò Etna Bianco Bio 2020,

Tenute Nicosia (carricante 95% e minnella bianca 5%); Contrada Monte Gorna Etna Bianco Bio 2018, Tenute Nicosia (carricante 90% e catarratto 10%); Contrada Monte San Nicolò Etna Rosso Bio 2019, Tenute Nicosia (nerello mascalese 100%); Contrada Monte Gorna Etna Rosso Bio 2019, Tenute Nicosia (nerello mascalese 90% e nerello cappuccio 10%). Dai vitigni reliquia minnella nera, madama nera, moscatella nera e barbarossa.

Cantine Aperte sarà l'occasione per conoscere anche il progetto "Honeybees & Vineyard", promosso dalla Fondazione SOStain Sicilia in collaborazione con la Federazione Apicoltori Italiani, prevede il ripopolamento dell'Apis mellifera siciliana, specie indispensabile per la biodiversità, ma a rischio di scomparsa a causa dell'inquinamento.

La Fondazione SOStain Sicilia ha deciso di mettere a disposizione i terreni delle cantine certificate "SOStain" per la diffusione delle api, attraverso la collocazione di una rete di alveari gestiti dagli apicoltori soci della Fai Sicilia.

Grazie a questa iniziativa si potrà incrementare la quota complessiva degli impollinatori e il loro servizio di impollinazione anche negli spazi e sulle colture confinanti a beneficio della collettività. Durante il progetto saranno effettuate diverse attività di monitoraggio per misurare, attraverso anche specifiche analisi, lo stato di salute della specie e del territorio circostante.

Durante la giornata di domenica 25, Tenute Nicosia offre un programma ricco di esperienze interessanti. Dalle ore 11 al tramonto: tour guidati ai vigneti di Monte Gorna, all'antico palmento e alla cantina; degustazioni a cura dei maestri assaggiatori Onav della sezione di Catania ed Etna; banchi d'assaggio di Presidi Slow Food; Laboratori didattici a cura di Slow Food Catania; Picnic in vigna, Laboratorio sensoriale in vigna "La ricerca della luce - Omaggio a Van Gogh"; musica dal vivo, Dj set e molto altro ancora.

Il programma completo e tutte le informazioni sulle singole iniziative sono disponibili al link <https://www.tenutenicosia.it/cantine-aperte-2025-a-trecastagni>.