

## “Vinacria”, dal 14 al 16 dicembre il Wine Fest di Ortigia a Siracusa che sa di ribellione

10 Dicembre 2024



SIRACUSA - “Nasce dal mio cuore prima ancora che dalla penna e dalla testa”. Basta questo a far comprendere quanto dietro la prima edizione di Vinacria-Ortigia Wine Fest, ci sia tutta l’anima della sua ideatrice **Giada Capriotti**, insieme al socio **Silvano Serenari** dell’Associazione culturale Godot e al loro team. Il prossimo fine settimana, dal 14 al 16 dicembre all’Antico Mercato di Ortigia, a Siracusa, si svilupperanno tre giorni di degustazioni, masterclass, incontri con i produttori, eventi culturali e workshop per un’immersione totale nel mondo del vino siciliano.

“Da 20 anni mi occupo di enogastronomia”, racconta a *Virtù Quotidiane* Capriotti, “ma la prima vendemmia l’ho fatta a 11 anni e il primo servizio al ristorante a 14 anni. Il vino, nella fattispecie siciliano, è uno dei miei grandi amori, e io ho sempre pensato che in Sicilia mancasse una fiera dei vini siciliani, che non andasse a replicare il Vinitaly, perché sarebbe impensabile”.

Vinacria si propone di raccontare la Sicilia in maniera univoca: “Il vino è geografia, ma c’è

tata confusione e spesso tanta noia attorno a questo mondo. Occorre invece comunicare il vino a chi lo consuma e farlo in modo semplice, chiaro, divertente, e farlo con un'idea di insieme”, dice Giada.

Quell’insieme voluto da Capriotti si è tradotto nella presenza di oltre 60 produttori e circa 200 etichette all’assaggio da tutta la regione, suddivisa per i tre antichi valli (Val di Mazara, Val di Noto Val Dèmone) e l’Etna a cui sarà dedicata un’area specifica (in realtà la suddivisione antica dei valli siciliani comprendeva all’interno del Val di Noto anche Catania con una porzione di Etna sud e sud-est). Spazio anche all’olio con le aziende Viveretna, Tondo, Sciacabocco e Di Mino e non mancheranno gli approfondimenti e le masterclass sugli oli monovarietali e gli Oli Igp di Sicilia curate dall’Istituto regionale del vino e dell’olio (Irvo).

“Il siciliano rimane spesso autoreferenziale”, analizza criticamente Capriotti, “una tendenza che per fortuna sta cambiando. Ormai si fa comunione sempre di più. Bisogna comunicare il vino in modo culturale, farlo in modo semplice e in modo felice, perché il vino è convivialità ed è un volano interessante declinabile su tanti ambiti della vita”.

Ecco che nel programma della tre giorni trova posto anche **Francesca Barra** con la presentazione del suo libro e con la presenza di **Remon Karam**, “il ragazzo venuto dalle onde, perché il vino è inclusione, socialità e laddove c’è cultura c’è pace e non c’è guerra”, afferma Capriotti.

Per l’associazione culturale Godot, Vinacria è “una scommessa”.

“I sogni volano sempre in alto, ma i piedi poggiano sempre a terra. Ho scritto Vinacria due anni fa e la stiamo realizzando adesso. La risposta dei produttori è stata meravigliosa e nei loro confronti sento la responsabilità di celebrare la bellezza che creano. Vinacria vuole essere ribellione, un luogo che rompe le tendenze attuali. Sarà una manifestazione libera, pura e coerente e questo i produttori lo hanno apprezzato. È un progetto ambizioso e rischioso, perché farlo a Siracusa in momento in cui tutti gli eventi girano intorno all’Etna significa osare. Così come lo è il fatto di aver voluto un ticket, perché per noi le degustazioni gratuite sono deleterie per il mondo del vino che è troppo prezioso. Ho l’obbligo professionale ed etico di proteggere i produttori e quindi devo dare loro un buon contenitore b2b, visibilità grazie alla presenza di giornalisti nazionali e un buon pubblico di wine lovers, che non vengano per ubriacarsi, ma per conoscere e per curiosità”.

L’evento organizzato dall’Associazione culturale Godot ha ricevuto il patrocinio del Comune di Siracusa, dell’Istituto regionale del vino e dell’olio, dell’Assessorato regionale dell’Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea, della Regione Siciliana, dell’Assemblea

regionale Siciliana e della Camera di Commercio del Sud Est Sicilia ed è inserito nel calendario di attività di Regione europea della gastronomia 2025. Main sponsor Unigroup S.p.a, Ortea Palace Hotel, Sicily, Autograph Collection e A.D. Pugliese Spa.

Tra le novità anche l'area tasting con Volcano Gin, la distilleria Giovi che farà delle dimostrazioni di come funziona la distillazione e Ardeaseal che presenterà il nuovo tappo ottenuto da biopolimeri vegetali, sarà presente anche con un banco di assaggio dedicato ai vini italiani e francesi. L'area food è affidata a Kaleido con il sushi, Fuori Ortigia Cucineria con le tapas ed i Fratelli Burgio con i panini.

## Il programma

Si inizia sabato 14 dicembre alle 11 con il convegno inaugurale "Vinacria - Vino è cultura" dove sarà presente anche il vignaiolo ed enologo **Salvo Foti** (evento gratuito), alle 12,00 la presentazione de *Il mare nasconde le stelle* di Francesca Barra con la presenza di Remon Karam, "il ragazzo venuto dalle onde" (evento gratuito). Si proseguirà alle 15,00 con la degustazione guidata dal sommelier **Alessandro Carrubba** su Barocco e Moscato: sublimità del Val di Noto. Vino e arte, connessioni e sinestesie. Alle 16,00 apertura dei banchi d'assaggio e alle 16,30 la masterclass "Spumanti itineranti, bollicine di Sicilia" condotta dallo Champagne Expert **Manlio Giustiniani**. Alle 17,30 il degustatore e collaboratore di Decanter **Raffaele Mosca** racconterà le "Sfumature di rosa: caratteristiche e differenze dei rosati siciliani". Alle 18,30 focus su "Perpetuo e Marsala: due anime, un territorio" con l'enologo dell'Irvo **Gianni Giardina** e l'head Sommelier Villa Igiea di Palermo **Mauro Lo Iacono**, si chiude alle 19,30 con "Vino è geografia: i tanti volti del Nero d'Avola" con **Federico Latteri**, degustatore e collaboratore di Doctor Wine.

Domenica 15 dicembre al via alle 11,00 con la masterclass "Etna e longevità: il Carricante", alle 12 apertura dei banchi di assaggio e alle 12,30 "Se fossi vino...i giovani di Generazione Next si raccontano attraverso il vino in cui si identificano" con **Benedetto Alessandro** (Alessandro di Camporeale), **Federica Bonetta** (Cristo di Campobello), **Maria Ausilia Borzì** (Serafica Terra di Olio e Vino), **Serena Costanzo** (Palmento Costanzo), **Graziano Nicosia** (Cantine Nicosia) e **Luigia Sergio** (Barone Sergio). Alle 15,00 **Cinzia Benzi** presenta "Chateau d'Yquem: i segreti di un vino leggendario" (evento gratuito) e alle 17,00 spazio anche agli "Oli monovarietali di Sicilia" a cura di **Michele Riccobono**, dirigente dell'Organismo di controllo e certificazione oli Irvo. Imperdibile l'appuntamento con **Marco Reitano**, head sommelier del ristorante "La Pergola" di Roma, 3 Stelle Michelin, che racconterà "Il ruolo del Sommelier: l'importanza della formazione sul campo e della comunicazione efficace". Dulcis in fundo, **Pietro Russo**, enologo e Master of Wine, condurrà la degustazione alle 19,30 su "Vino e contemporaneità. Stili e tendenze: come si adatta la

viticoltura siciliana”.

Lunedì 16 dicembre, giornata dedicata agli operatori del settore Ho.Re.Ca con inizio alle 10,00 ma nel corso della mattinata si proseguirà con diverse masterclass aperte a tutti. Alle 11,00 Presentazione del nuovo numero di UniGusto - il magazine dei professionisti dell’Horeca - e lancio ufficiale di Uniday Expo 2025 (evento gratuito). Alle 12,00 in programma “#fuorizona: degustazione bodata” con **Chiara Allibrio**, assaggiatrice “fuori zona”, alle 15,00 la masterclass “Oli Igp di Sicilia” a cura **Michele Riccobono** e, alle 16,00, la presentazione della rivista *Gen Zed* di **Federico Graziani** (evento gratuito). Chiusura affidata a Giada Capriotti con la masterclass “Unconventional: vini siciliani tra custodia e ribellione”.

## Le aziende presenti

Val di Noto: Cantine Marilina, Feudo Maccari, Baroni di Pianogrillo, Angelo Di Grazia, Fausta Mansio, Barone Sergio, Rio Favara, Zisola, Losi Vigne Migranti, Rudinì, Cantine Pupillo, Salvatore Marino, Gurrieri, Feudi del Pisciotto, Casa Grazia e Palmeri.

Val di Mazara: Intorcia, Marco De Bartoli, Cristo di Campobello, Alessandro di Camporeale, Dei Principi di Spadafora, Martinico & Figli, Mandrarossa, Feudo Montoni, Pellegrino, Giuseppe Cipolla, Alessandro Viola, Agricola Fiore, Gaudioso, Bonsignore e Tenute Botticella.

Val Dèmone: Caravaglio, Le Casematte, Principi di Mola, Tenuta Enza la Fauci e Vigneti Verzera.

Etna: Tenute Nicosia, Tenute Palmento San Basilio, Serafica Terra di Olio e Vino, Cantine Russo, I Custodi delle Vigne dell’Etna, Federico Graziani, Palmento Costanzo, Pietradolce, Cottanera, Masseria Setteporte, SRC, Stanza Terrena, Azienda Agricola Frank Cornelissen, Cantine di Nessuno, Tenute di Fessina, Azienda di Rachele, Zumbo, Al-Cantàra, Le Due Tenute, Giò Emmanuele Etna Wines, Azienda Agricola Raciti, Tornatore e Vitanova

Le aziende dell’olio: Viveretna, Tondo, Sciabacco e Di Mino.

Le aziende partner: Volcano Gin, Distilleria Giovi e Ardeaseal.





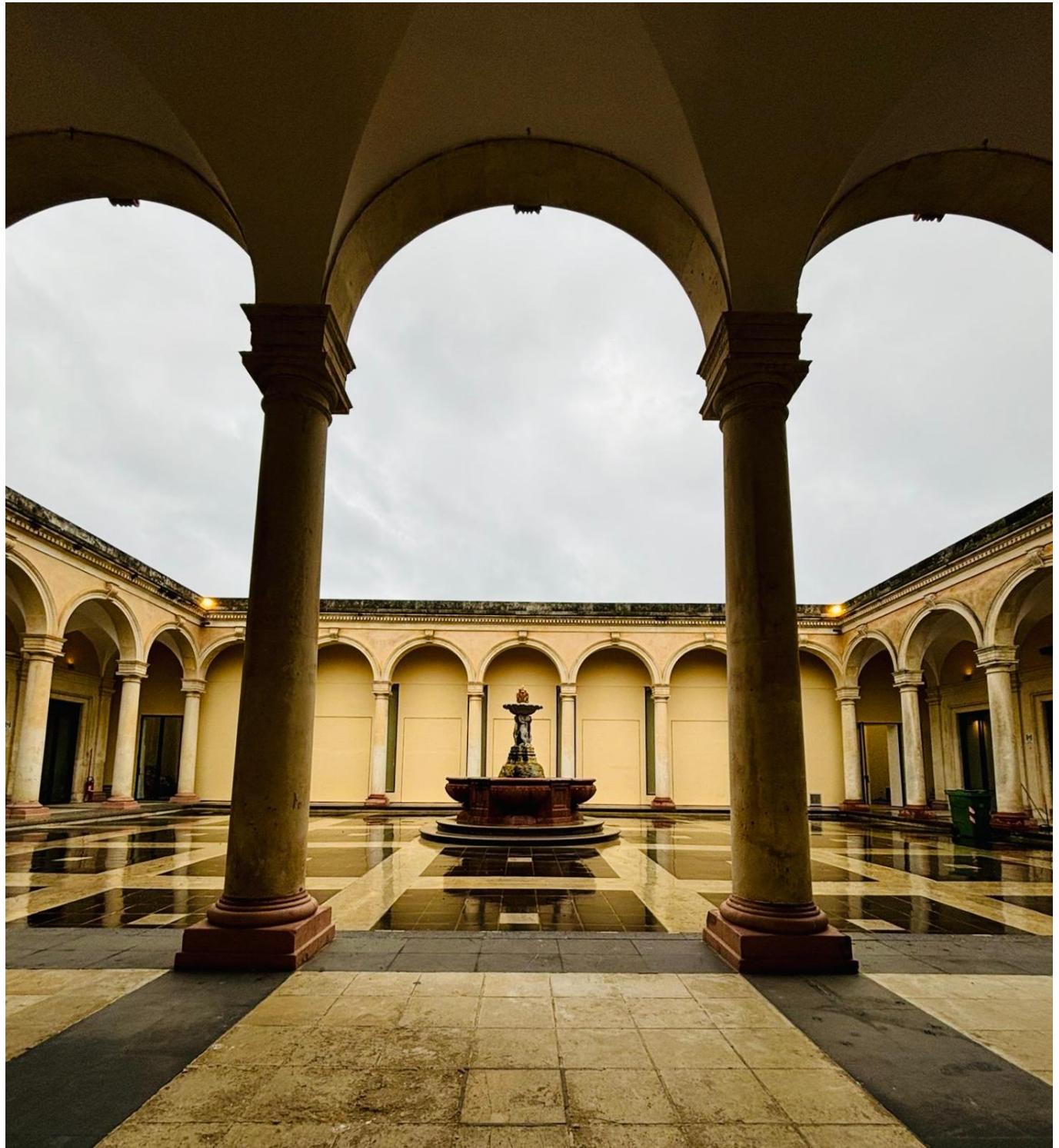
[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) "Vinacria", dal 14 al 16 dicembre il Wine Fest di Ortigia a Siracusa che  
sa di ribellione





[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) "Vinacria", dal 14 al 16 dicembre il Wine Fest di Ortigia a Siracusa che  
sa di ribellione





[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) "Vinacria", dal 14 al 16 dicembre il Wine Fest di Ortigia a Siracusa che  
sa di ribellione