



Anima vulcanica, dalla montagna dell'Etna all'isola di Pantelleria: masterclass al Vinitaly

9 Aprile 2026 

VERONA – Due giganti della viticoltura siciliana, figli della stessa matrice geologica ma interpreti di mondi opposti, si incontrano a Vinitaly per un confronto senza precedenti. Domenica 12 aprile, alle ore 12,00, presso la Sala conferenze del Padiglione Sicilia, è in programma la masterclass “Anima Vulcanica – dalla montagna dell'Etna all'isola di Pantelleria”.

L'evento, condotto dal sommelier **Andrea Amadei**, volto e voce di Radio2 e Rai1 e curatore di “The Art of Wine”, non sarà una semplice degustazione, ma un viaggio sensoriale attraverso la “mineralità” più autentica della Sicilia, mettendo a confronto due Doc che hanno fatto della resilienza e della specificità territoriale il proprio marchio di fabbrica.

Due territori, due vitigni, un'unica matrice. Il focus dell'incontro sarà il confronto tra i vini bianchi vulcanici, figli di terre scure e fertili, ma influenzati da climi e vitigni profondamente diversi

L'Etna e la verticalità del Carricante: sul vulcano attivo più alto d'Europa, il Carricante trae forza dall'altitudine e dalle escursioni termiche. Il risultato sono vini di estrema eleganza, caratterizzati da una lama acida affilata, note saline e una capacità d'invecchiamento che guarda ai grandi bianchi europei. È la “montagna di fuoco” che si fa finezza.

Pantelleria e l'intensità dello Zibibbo: al centro del Mediterraneo, la Doc Pantelleria racconta una storia di vento, mare e ossidiana. Qui lo Zibibbo coltivato con l'eroico sistema dell'alberello pantesco (Patrimonio Unesco), si esprime con un'aromaticità prorompente e una sapidità marina quasi tattile. È l'isola che sfida gli elementi per regalare un sorso solare e profondo.

Il filo conduttore sarà l'identità geologica. Sebbene i vitigni siano diversi, il terreno vulcanico funge da “denominatore comune”, conferendo ai vini una tensione e una persistenza uniche. La masterclass approfondirà come la lava, trasformata in cenere o roccia dura, riesca a trasferire nel calice sfumature diverse: la freschezza minerale della pietra focaia etnea contro la ricchezza iodata delle sabbie pantesche.

“Mettere a confronto Etna e Pantelleria significa esplorare i due estremi della Sicilia vulcanica,” commenta **Benedetto Renda**, presidente della Doc Pantelleria. “È un racconto di



uomini e vigne che sfidano la natura per produrre vini che non sono autentiche espressioni del territorio