



26 agosto - 8 settembre
Centro di Qualità Permanente
ViniMilo
44^a Edizione
Grappoli Bianchi 2024 - 2^a Edizione



Rassegna stampa



Agenzie, quotidiani e periodici

OGGI DEGUSTAZIONI E MASTERCLASS DI OLIO E VINI

“Aspettando Vinimilo”, l’Etna Bianco Superiore Doc incontra lo Chablis francese

Con due masterclass dedicate rispettivamente all’olio Evo dell’Etna Dop e Igp e ai vini da bacca bianca - l’Etna Bianco Superiore Doc e il francese Chablis - oggi è in programma “Aspettando ViniMilo 2024”, anteprima della storica manifestazione che quest’anno taglierà il traguardo delle 44 edizioni e si svolgerà a Milo, sull’Etna, tra cantine del territorio, enoteche e l’attesa festa di piazza dal 26 agosto all’8 settembre.

L’anteprima è un progetto del Comune di Milo, guidato dal sindaco Alfio Cosentino, realizzato in collaborazione con la Proloco, l’associazione Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna e Onav Catania. «Un appuntamento - spiega il sindaco Cosentino, che ha seguito il progetto con Concetta Cantarella, assessore allo Sviluppo Economico - calendarizzato a giugno per incontrare produttori, vecchi e nuovi, con i quali perfezionare il programma dell’edizione 2024. Li aspettiamo a Milo per confrontarci sui temi, dibattiti e per gli approfondimenti sulle tematiche che più stanno a cuore agli addetti ai lavori e per i quali ViniMilo si propone come un appuntamento strategico per parlare di vini dell’Etna e non



Torna sull’Etna “Vinimilo”

solo. Sarà un’anticipazione della bellissima atmosfera che si crea qui, a fine estate, e che da 44 anni anima il nostro piccolo borgo anche con nuove iniziative imprenditoriali».

Per chi è alla scoperta dei vini bianchi dell’Etna l’appuntamento è in Piazza Municipio (Enoteca - Museo Virtuale, dalle 17 alle 23) dove la Proloco di Milo, diretta da Alfredo Cavallaro, in collaborazione con la delegazione Onav Catania curerà i banchi assaggio dei bianchi Etna Doc provenienti da vari versanti del vulcano e di Etna Bianco Superiore Doc. A seguire le due masterclass. La prima si intitola “Da zero a mille” ed è dedicata all’Olio Evo dell’Etna, con la guida di Riccardo Randello, agronomo ed esperto assaggiatore. Si inizia alle ore 19.30. Dalle 20 si passa ai grandi vini bianchi con una degustazione comparata siculo-francese dal titolo “L’Etna Bianco Superiore incontra lo Chablis”, bianchi Gran cru della Borgogna, con la guida di Danilo Trapantotto, per esplorare affinità e contrasti fra due bianchi che nonostante la differenza sostanziale di terroir, condividono alcune qualità, sia in gioventù che nella maturazione. ●

ViniMilo, calici per esperti e appassionati

La storica manifestazione sulle eccellenze enologiche giunge alla sua 44esima edizione con una formula ibrida per addetti ai lavori e *wine lovers*



MILÒ - Dal 26 agosto e fino all'8 settembre, è tempo di ViniMilo, la storica manifestazione giunta alla 44esima edizione con la formula ibrida per wine expert e wine lovers. Incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori: con dibattiti, confronti e wine tasting pensati per grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori. Nei weekend la festa in piazza Belvedere con l'evento "pop" per il grande pubblico. Di scena, sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato agli amatissimi Battiato e Dalla - artisti che a Milo hanno legato parte della loro vita - saranno le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e chilometro zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, attesissima dai wine lovers, la coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia per degustazioni guidate dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna.

La manifestazione è organizzata dal Comune, sindaco Alfio Cosentino, e dalla Proloco, presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell'assessorato regionale all'Agricoltura, guidato

dal neo assessore Salvatore Barbagallo, dell'assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'Irvo - Istituto Regionale del Vino e dell'Olio. L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat - International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism.

Fra le novità di quest'anno, grazie alla collaborazione con l'istituto Irvo diretto da Gaetano Aprile, ViniMilo ospiterà una personalità di assoluto rilievo nell'industria del vino internazionale. Si tratta dell'enologo Piero Russo, il Master of Wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) che il 27 e il 28 agosto parteciperà a una serie

di incontri sulla viticoltura nell'Isola e condurrà due masterclass. Russo, 38 anni, originario di Marsala, è il terzo italiano a conquistare il titolo (primo nella categoria degli enologi), dimostrando eccellenti competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia.

"Una presenza prestigiosa, quella di Pietro Russo - ha spiegato il sindaco Alfio Cosentino - che qui a ViniMilo incontrerà produttori e addetti ai lavori portando il suo contributo di esperto internazionale. Con lui ragioneremo anche sull'andamento della produzione in Sicilia e in particolare sull'Etna dove, come ha documentato il Consorzio Etna Doc, stiamo assistendo al "rincorsa" dei bianchi sui rossi. Anche a Milo, dove l'Etna Bianco Superiore in quattro anni, tra il

2019 e il 2023, ha registrato un +214% di ettolitri imbottigliati (da 404 nel 2019 a 1.270 nel 2023). Un aumento di produzione, di impianti ed ettari rivendicati al Consorzio, che incide positivamente anche sul paesaggio: il territorio ne guadagna in valore economico, ambientale e sociale. Mentre sabato 31 agosto, per l'inaugurazione degli stand in piazza, avremo con noi Salvatore Barbagallo, neo assessore regionale all'Agricoltura: una presenza importantissima per parlare delle numerose emergenze del settore in Sicilia".

La 44esima edizione di ViniMilo sarà presentata lunedì 26 agosto, come da tradizione, nell'azienda Barone di Villagrande, antica cantina del versante Est dell'Etna di proprietà della famiglia Nicolosi.



LA SICILIA

28 agosto 2024

MILO

“ViniMilo”: ospite il “master of wine” Pietro Russo

MILO. Il 38enne marsalese Pietro Russo - primo siciliano e primo enologo in Italia a conquistare il titolo internazionale di Master of wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) - sarà l'ospite di punta oggi e domani di ViniMilo 2024, dove prenderà parte a una serie di incontri sulla viticoltura nell'Isola, all'exploit dell'Etna Bianco Superiore e condurrà due masterclass.

Ieri, con una documentata degustazione a cura dell'Ais di 20 etichette di altrettante cantine che producono a Milo, ha preso il via la prima settimana della 44ª edizione della Vinimilo, che è stata presentata all'ombra dei castagni dell'azienda Barone di Villagrande che, fondata nel 1727, è la più antica cantina del territorio. Insieme con il sindaco Alfio Cosentino, c'erano anche il sindaco metropolitano Enrico Trantino e quello di Sant'Alfio, Alfio La Spina; il direttore dell'Irvo, Gaetano Aprile; il direttore del Con-



sorzio Etna Doc, Maurizio Lunetta; la presidente dell'Associazione Strada del Vino e dei sapori dell'Etna, Gina Russo; Elisabetta Nicolosi (Università di Catania); il presidente della Pro Loco di Milo, Alfredo Cavallaro; i produttori del territorio partner della manifestazione: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna; i rappresentanti delle associazioni di sommelier, assaggiatori e di Slow Food; associazioni di categoria e del territorio. Per la prima

volta, anche l'associazione Enofili etnei che ha voluto ricordare Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del “bere ragionato”, con un premio consegnato a Daniele Sturniolo, studente dell'Università di Catania per la tesi sperimentale della laurea in “Scienze e tecnologie alimentari” sull'impiego virtuoso dei sottoprodotti della vinificazione (la produzione di biscotti con la farina estratta dalle vinacce di uva bianca). ●

IN VINO VERITAS

Sull'Etna dall'architettura alle vigne Carla Maugeri, passione e visione

Sull'Etna, accanto ai brand più noti, ogni tanto ne sorgono di nuovi, capaci di raggiungere in poco tempo vette di qualità importanti

di VITTORIO FERLA

L'Etna, si sa, è in grande fermento. E, ogni tanto, accanto ai brand più noti ne sorgono di nuovi, capaci di raggiungere in poco tempo vette di qualità importanti. Tra questi nuovi protagonisti merita una segnalazione la cantina Maugeri. La visita non può che partire da Milo, in provincia di Catania, dove si arrampicano 83 terrazzamenti tra Contrada Praino e Contrada Volpare, a 700 m sul livello del mare, nel versante Est dell'Etna. Questa parte dei 7 ettari dell'azienda, caratterizzata dalle tipiche vite ad alberello etneo, si trova al centro di un anfiteatro di fertili suoli vulcanici immersi in un dialogo profondo con il Mare Ionio che si ammira proprio di fronte.

Passando di qua, i visitatori più fortunati possono avere l'opportunità di vivere direttamente una delle caratteristiche di questo versante: la pioggia, che non manca mai, nemmeno d'estate, soprattutto nel pomeriggio. Queste vigne si trovano infatti nella zona che è statisticamente la più piovosa della Sicilia: se si pensa che la piana di Catania è, viceversa, la zona più arida dell'isola, siamo di fronte a uno dei classici estremi paradossali che la Sicilia può offrire, tutto concentrato qui, nella provincia di Catania. Ma quella nuvola scura che attraversa il cielo di Milo rappresenta quasi un balsamo per le viti che vi vengono allevate. È proprio grazie a questa impronta climatica - e ai boschi di corri, faggi, pini e betulle che si sono salvati dalle eruzioni laviche e donano freschezza alle vigne - il territorio di Milo è considerato la zona elettiva del Carricante, antichissimo vitigno, tipicamente ed esclusivamente etneo, selezionato dai viticoltori del paese di Viagrande che gli hanno attribuito questo nome proprio per la sua costante e generosa produttività. Sull'Etna il Carricante dà vini contraddistinti da un'elevata acidità fissa, da un pH particolarmente basso (2,9-3,0) e da una notevole presenza di acido malico. In genere, il Carricante presenta odori e aromi di gelsomino, biancospino, ginestra, limone, mela verde, miele e, con l'evoluzione, di idrocarburi oltre a salinità e acidità epicatec.

Il versante est dell'Etna è certamen-

te quello più vocato, tanto è vero che nel 1968, anno della nascita della dce Etna, il disciplinare scritto da Carlo Nicolosi Asmundo Barone di Villagrande ha previsto per questo territorio la menzione Etna Bianco Superiore. In totale fedeltà a questa storia e a questa impronta, quando Carla Maugeri, titolare dell'omonima cantina, ha deciso di recuperare le vigne di famiglia, ha scelto di dedicarle alla creazione di vini bianchi. Ottimo l'Etna Bianco Superiore Contrada Volpare, ma il cru Frontebosco, ottenuto dalla porzione di vigna a ridosso del bosco di conifere che circonda la proprietà, è già un must che interpreta correttamente ed egregiamente la tensione tipica del Carricante di Milo. Allo stesso modo, l'Etna Bianco Superiore Frontemare, uscito da circa un anno, ha doti di rotondità e solarità che lo rendono un prodotto unico. "Niente rossi qui, vogliamo avere solo l'identità di Milo. E poi amo troppo lo champagne per fare uno spumante", precisa Carla. "Il mio vino è da scoprire - continua - non cerco la grassezza del Cataratto, cerco piuttosto il sentore floreale, la spezia, le erbe di macchia. Aspiro a una idea di semplicità e di purezza". Che, aggiungiamo noi, sono la garanzia della finezza e dell'eleganza di questi vini. Tuttavia, l'azienda produce anche un Cataratto in purezza, in totale coerenza con la filosofia della titolare. "Non è un vitigno esclusivo dell'Etna, essendo diffuso in tutta la Sicilia, ma abbiamo scelto di escludere i blend puntando sui monovarietali. Una scelta che ci premia visto che anche il Cataratto, con le caratteristiche sue proprie, raccoglie ed esprime l'identità dell'Etna", spiega Carla. In questo paradiso dei bianchi, l'unica eccezione ammessa in casa Maugeri è il rosso Contrada Volpare da Nerello Mascalese, che fa anche un po' di legno. La sua produzione si basa su due fondamentali motiva-



Carla Maugeri



Maugeri, vigne Mare Ionio



Maugeri, Zash

zioni: "in primo luogo, su questo versante i rossi faticano a raggiungere la maturazione ideale, tant'è vero che, anche per fare il rosso, portiamo le uve alla maturazione piena, in secondo luogo, i rossi dell'Etna sono dotati di grande eleganza e dunque sono vini di grande prospettiva", confessa Carla. E poi, aggiunge, "è la scommessa di Emiliano Falasini, il nostro enologo, che è animato da una grandissima curiosità nei confronti delle potenzialità dei vitigni dell'Etna".

In realtà, la famiglia Maugeri non è nuova nel mondo dell'agricoltura. Il padre Renato Maugeri è un imprenditore affermato del settore agricolo e, tra le sue realizzazioni, può vantare anche di aver ottenuto il riconoscimento formale della Igp del Limone dell'Etna (oggi, non a caso, è proprio lui il presidente del Consorzio di tutela). Negli anni '60 e '70 la famiglia aveva già tentato delle prove di vinificazione. Il vecchio casale che sorge all'interno della tenuta ospita alcune

etichette del 1973 rimaste invendute. Erano altri tempi: la viticoltura sull'Etna era diffusa ma aveva ancora una dimensione familiare, mentre l'enologia era ancora primitiva.

Così, dopo il risascimento dei primi anni di questo secolo, tocca alle figlie di Renato raccogliere il testimone: Carla, Paola e Michela. Tra le tre, Carla è di sicuro quella maggiormente concentrata sullo sviluppo della tenuta e quella che meglio ha elaborato la filosofia produttiva. L'azienda vitivinicola, in verità, è solo la sua realizzazione più recente. A Carla, che è una professionista affermata nel campo dell'architettura, si deve lo splendido recupero conservativo del grande palmento di famiglia, un tempo dedicato alla pigiatura dell'uva e alla trasformazione dei mosti in vino, sito a Riposto. Il suo nome adesso è Zash: un design hotel che, nel 2013, ha ricevuto il primo premio al concorso internazionale d'architettura alberghiera FIDA (Premio

internazionale Ischia d'Architettura). Un luogo incantevole - dotato di camere moderne e funzionali di una spa - che merita assolutamente una visita. Dal 2014, dopo una importante esperienza formativa in Italia e all'estero, selezionato da Carla Maugeri, arriva alla guida del ristorante di Zash lo chef Giuseppe Raciti. Il successo arriva presto: nel 2017 Raciti riceve il titolo di miglior chef emergente under 30 del Sud Italia e nel 2019 arriva la prima stella Michelin (che è stata riconfermata quest'anno). A questo punto, non resta che attendere la prossima impresa di Carla: la ristrutturazione del casale a Contrada Volpare che ospiterà la cantina ipogea. Nei prossimi giorni la cantina Maugeri sarà tra le protagoniste della 44ª edizione della Vinimilo, la manifestazione dedicata ai vini dell'Etna che si concentrerà soprattutto sulle etichette dell'Etna Bianco Superiore e si svolgerà proprio a Milo dal 26 agosto all'8 settembre.

Lo studio dell'Irvo rivela un dato significativo

I Nebrodi custodi dei vitigni più antichi

L'assessore regionale all'Agricoltura: fondi per pozzi e laghetti aziendali

MILO

I Nebrodi custodiscono il maggior numero di varietà antiche di vitigni. Cepi rari, sopravvissuti in piccole porzioni di vigneti con una lunga storia. Lo ha svelato Salvatore Sparla (Irvo - Istituto regionale del vino e dell'olio) nella cornice del primo weekend di ViniMilo 2024, arricchito da confronti e degustazioni.

Come ha sottolineato Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio Etna Doc, i vitigni-reliquia rappresentano «un patrimonio della biodiversità, un giacimento genetico cui attingere per

trovare soluzioni ai cambiamenti climatici o alle patologie». Il dato è emerso nel confronto, venerdì scorso, fra produttori e attori istituzionali - Regione, Irvo, Università, Consorzi, associazioni di produttori e gli esperti del Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola). Si lavora sulle sperimentazioni dei "vitigni reliquia". Un progetto che coinvolge l'Università di Catania.

"ViniMilo" è organizzata dal Comune e dalla Proloco. Sabato scorso, ospite del sindaco Alfio Cosentino, il neo assessore regionale all'agricoltura, Salvatore Barbagallo. «Un appuntamento tradizionale - ha commentato l'assessore Barbagallo - che rappresenta per tutti gli espositori, per

tutte le cantine, un'occasione straordinaria per far conoscere i magnifici prodotti dell'Etna». Stimolato sui problemi legati alla siccità, l'assessore ha risposto: «Purtroppo quando si manifesta una siccità è difficile in agricoltura intervenire perché i volumi idrici in gioco sono veramente rilevanti. Tuttavia abbiamo dato un sostegno agli apicoltori in questa zona e stiamo dando dei finanziamenti agli agricoltori che non hanno potuto seminare, quindi per i seminativi. Abbiamo poi stanziato dei fondi per la realizzazione di laghetti aziendali e di pozzi per intervenire prontamente. E nell'arco di qualche mese metteremo a bando cento milioni di euro a favore delle aziende agricole per poter intervenire sempre con laghetti aziendali».

A Milo con Slow Food un viaggio fra le storie dei produttori di presidi

Il Moscato di Saracena, vino calabrese le cui uve si pigiano rigorosamente a mano secondo una tradizione custodita ormai da pochissimi (se ne producono solo 3000 bottiglie l'anno); lo Stracchino all'antica, che si può stagionare e grattugiare prodotto nella Valli Orobiche (Lombardia); la Tarese del Valdarno un salume prodotto in Toscana da allevamenti sostenibili; il fagiolo zolfino, altro presidio toscano; il nuovo presidio delle Maiorche che sta nascendo in Sicilia; i Giglietti di Palestrina dolci tipici del Lazio; un liquore distillato dalla ciliegia moretta romagnola.

Il laboratorio che la condotta catanese di Slow Food ha organizzato per oggi alla Vinimilo è un piccolo viaggio fra presidi sconosciuti. E il sold out già registrato per l'appuntamento di stasera al Centro servizi in piazza a Milo, dimostra la grande curiosità degli appassionati di cibo e vino per questo genere di realtà produttive.

«Ci saranno i produttori collegati da remoto che racconteranno in prima persona le loro esperienze da Lombardia, Toscana, Emilia Romagna, Calabria, Lazio, Sicilia - anticipa Anastasia De Luca, presidente della Condotta Slow Food di Catania - . Sulla scorta del successo dello scorso anno ho pensato a un laboratorio ricco di prodotti ma soprattutto di persone. Persone che hanno accantonato l'idea di fare solo profitto per cercare di lasciare una traccia di sé, della propria storia e della loro memoria anche per chi ci sarà dopo di noi. Secondo me questo è la missione che il cibo, per come lo intende Slow Food, deve avere».

MILO



La “ViniMilo” al rush finale oggi l’omaggio a Mario Soldati

L’evento. Appuntamento con la letteratura
Degustazioni di Etna bianco e di Erbaluce



MILO. Secondo e ultimo weekend quello di ViniMilo, 44ª edizione della manifestazione che fa del piccolo borgo dell’Etna una delle “Città del Vino” d’Italia: strategico punto d’incontro per addetti ai lavori, enologi, produttori, giornalisti enogastronomici, sommelier e assaggiatori, amministratori locali - che possono confrontarsi su strategie e azioni a supporto di un settore in pieno sviluppo e, grazie anche al fenomeno dell’enoturismo, motore dell’economia in Sicilia e di destagionalizzazione dei flussi turistici. Ma anche appuntamento atteso dai wine-lovers che vede della piazza di Milo un ameno luogo di sosta e relax, di incontri e tempo libero da trascorrere in famiglia e con gli amici gustando le ricette della tradizione - dalla carne al pesce - e sorseggiando calici di vini dell’Etna e non solo.

Anche oggi prevista la festa in

piazza con prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l’Isola del gusto numerosi di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i wine-lovers due tappe: la consueta Enoteca all’aperto con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori Onav. E, sulla terrazza panoramica del Municipio, il banco assaggio “In alto i calici” dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (Ebs) di Milo. Per i visitatori calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l’acquisto dei vini.

Oggi appuntamento con la letteratura e l’omaggio di Fis a Mario Soldati, a 25 anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l’Etna Bianco Superiore Doc e l’Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di Agata Arancio e Paolo Di Caro (vice presidente e presidente Fis) in dialogo con Daniele Lucca, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari. Tra le presenze internazionali, lo statunitense Keith Edwards, apprezzato blogger, collezionista e “wine educator” certificato affiancato dal connazionale Brandon Tokash, milese d’adozione e grande cultore e promotore dei vini dell’Etna.



Televisioni e video



Prodotto presente a:
MADRE TERRA
Viaggio attraverso sapori, prodotti e
presidi Slow Food nell'Italia e nel mondo

3 Settembre, Ore 20, Milo centro servizi
Costo 40€, info e prenotazioni al 3395920315



TG reporter
NEWS

plastico per gli studenti delle scuole medie superiori - GRAVINA DI CATANIA

Rvm da studio per il Tg Reporter News di Etna Channel del 27 agosto del 2024



MILANO

AL VIA LA 44ESIMA EDIZIONE DI "VINIMILO"

SERVIZIO DI
LUCIO DI MAURO

Servizio di Lucio Di Mauro per il telegiornale Spazio Notizia di Sicilia 242 del 27 agosto del 2024



Servizio di Gabriella Finocchiaro per il telegiornale di Tele One del 28 agosto del 2024.



Servizio di Rita Patanè per il Tg Reporter News di Etna Channel del 28 agosto del 2024

TGR

Sicilia



ViniMilo, il festival dei vini dell'Etna

Due settimane tra degustazioni, visite in cantina e tavole rotonde

🕒 29/08/2024 Orazio Aleppo Immagini e montaggio: Pietro Ciuffreda



Servizio di Rita Patanè per il Tg Reporter News di Etna Channel del primo settembre del 2024



Servizio di Rita Patanè per il Tg Reporter News di Etna Channel del tre settembre del 2024



Rvm da studio per il Tg Reporter News di Etna Channel del quattro settembre del 2024



Contro la nuova emergenza climatica, sull'Etna si piantano vitigni antichi

Si chiamano vitigni "reliquia" e sono più resistenti all'assenza d'acqua e all'aumento delle temperature

ZEROUNO TV



Servizio di Rita Patanè per il Telegiornale di Zerouno tv del nove settembre del 2024



Servizio di Salvo Cutuli per il telegiornale di Re.i tv del primo settembre del 2024



Intervista al sindaco di Milo Alfio Cosentino su Trm web Sicilia dell'undici settembre del 2024



Testate on line

Vino, olio e territorio: anteprima di Vinimilo 2024 sabato 22 giugno. In programma due masterclass su olio EVO e vini Etna DOC e Chablis di Borgogna



di Press Service | 14/06/2024



MILO (CT), 14 giugno 2024 – Con due masterclass dedicate rispettivamente all’olio EVO dell’Etna DOP e IGP e ai vini da bacca bianca – l’Etna Bianco Superiore DOC e il francese Chablis – sabato 22 giugno è in programma “Aspettando ViniMilo 2024”, anteprima della storica manifestazione che quest’anno taglierà il traguardo delle 44 edizioni e si svolgerà a Milo, sull’Etna, tra cantine del territorio, enoteche e l’attesissima festa di piazza dal 26 agosto e fino all’8 settembre.

L’anteprima, che arriva nei primi giorni estivi, è un progetto del Comune di Milo, guidato dal sindaco Alfio Cosentino, realizzato in collaborazione con la Proloco, l’associazione Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna e ONAV Catania.

“Un appuntamento – spiega il sindaco Cosentino, che ha seguito il progetto con Concetta Cantarella, assessore allo Sviluppo Economico – calendarizzato nel mese di giugno per incontrare produttori, vecchi e nuovi, con i quali perfezionare il programma dell’edizione 2024 che come sempre inizia in agosto. Li aspettiamo a Milo per confrontarci sui temi, dibattiti e per gli approfondimenti sulle tematiche che più stanno a cuore agli addetti ai lavori e per i quali ViniMilo si propone ogni anno come un appuntamento strategico per parlare di vini dell’Etna e non solo. Sarà un’anticipazione della bellissima atmosfera che si crea qui, a fine estate, e che

da 44 anni anima il nostro piccolo borgo anche con nuove iniziative imprenditoriali”.

Per chi è alla scoperta dei vini bianchi dell'Etna l'appuntamento è in Piazza Municipio (Enoteca – Museo Virtuale, dalle 17 alle 23) dove la Proloco di Milo, diretta da Alfredo Cavallaro, in collaborazione con la delegazione ONAV Catania curerà i banchi assaggio dei bianchi Etna DOC provenienti da vari versanti del vulcano e di Etna Bianco Superiore DOC: quest'ultimo prodotto, da disciplinare, solo nel territorio di Milo da uve carricante e che negli ultimi anni ha visto un picco passando dai 446,50 ettolitri imbottigliati nel 2021 ai 746,48 del 2022 (+67,19%, fonte dati: Consorzio Etna Doc). “L'obiettivo – spiega Cavallaro – è fare di Milo il riferimento dei vini bianchi dell'Etna, per questo abbiamo deciso di spaziare fra le varie produzioni di vitigni a bacca bianca tipici dell'Etna: carricante e catarratto”.

A seguire le due masterclass. La prima si intitola “Da zero a mille” ed è dedicata all'Olio EVO dell'Etna, con una selezione di prodotti curata dalla Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna che guarda al versante sud-est. Con la guida di Riccardo Randello, agronomo ed esperto assaggiatore, i partecipanti potranno esplorare vari territori dell'Etna e le sfumature organolettiche delle cultivar della zona, la Nocellara dell'Etna, Dop e Igp, in purezza o in blend con altre varietà. Le aziende coinvolte sono Murgo, Serafica, Feminò, Case Perrotta e Nicosia. “Una degustazione, quella degli oli – spiega Gina Russo, presidente Strade del Vino – che per noi rappresenta un momento per valorizzare le eccellenze olivicole del nostro territorio. La Strada ha recentemente rinnovato il suo brand proprio per rappresentare al meglio la compagine dei soci composta non solo ormai da aziende vinicole ma anche da aziende olivicole e di tanti altri prodotti no wine, come anche servizi di ospitalità che sono chiaramente legati al comparto enogastronomico”. Si inizia alle ore 19.30.

Dalle 20 si passa ai grandi vini bianchi con una degustazione comparata siculo-francese dal titolo “L'Etna Bianco Superiore incontra lo Chablis”, un progetto a cura di ONAV Catania che, con la guida di Danilo Trapanotto, esplorerà affinità e contrasti fra due bianchi che, nonostante la differenza sostanziale di terroir, condividono alcune qualità, sia in gioventù che nella maturazione. “Lo Chablis – spiega Danilo Trapanotto, assaggiatore ONAV e “anima” della delegazione catanese – è un vino francese della Borgogna, terra di grandi rossi dove in una piccola area si producono questi Gran CRU con sentori diversi in affinamento rispetto a quando sono giovani e una spalla acida che dà loro longevità. Li abbiamo abbinati agli Etna Bianco Superiore DOC per le molte similitudini che li rendono affascinanti e intriganti”. A raccontare il mondo dei cinque Chablis ospiti a Milo sarà Gaetano Gullì, CEO di Relais & Terroirs. Ben dieci i vini in degustazione sono, per la categoria Etna Bianco Superiore DOC: Contrada Rinazzo 2022 (Benanti); Aitna 2022 (Edome); Rachele 2021 (Azienda di Rachele); Affiu 2021 (Eredi Di



Maio) e Lindo 2022 (Iuppa); gli Chablis francesi sono Vaucopin 1-er CRU, Chablis 2022 e Petit Chablis 2022 (cantine Domaine des Geneves); Cote de Lechet Premier Cru 2021 e Montèe de Tonnerre Premier Cru 2019 (Cantine Julien Brocard).

Alle due masterclass si accede con un unico ticket di 30 euro (5 oli evo, 10 vini e focaccia in intermezzo realizzata dallo chef Mario Casu di Casu Osteria Contemporanea di Giarre) che è possibile acquistare online, sul sito vinimilo.it dalla sera di sabato 15 giugno.

Aspettando Vinimilo 2024. Banchi degustazione, masterclass EVO e vino tra Italia e Francia

di: Redazione

17/06/2024



Con due masterclass dedicate rispettivamente all'olio EVO dell'Etna DOP e IGP e ai vini da bacca bianca – l'Etna Bianco Superiore DOC e il francese Chablis – **sabato 22 giugno** è in programma “**Aspettando ViniMilo 2024**”, anteprima della storica manifestazione che quest'anno taglierà il traguardo delle **44 edizioni** e si svolgerà a Milo, sull'Etna, tra cantine del territorio, enoteche e l'attesissima festa di piazza **dal 26 agosto e fino all'8 settembre**.

L'anteprima, che arriva nei primi giorni estivi, è un progetto del **Comune di Milo**, guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, realizzato in collaborazione con la **Proloco, l'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna e ONAV Catania**.

“Un appuntamento – spiega il sindaco Cosentino, che ha seguito il progetto con **Concetta Cantarella**, assessore allo Sviluppo Economico – calendarizzato nel mese di giugno per incontrare produttori, vecchi e nuovi, con i quali perfezionare il programma dell'edizione 2024 che come sempre inizia in agosto. Li aspettiamo a Milo per confrontarci sui temi, dibattiti e per gli approfondimenti sulle tematiche che più stanno a cuore agli addetti ai lavori e per i quali ViniMilo si propone ogni anno come un appuntamento strategico per parlare di vini dell'Etna e non solo. Sarà un'anticipazione della bellissima atmosfera che si crea qui, a fine estate, e che da 44 anni anima il nostro piccolo borgo anche con nuove iniziative imprenditoriali”.

Per chi è alla scoperta dei vini bianchi dell'Etna l'appuntamento è in **Piazza Municipio (Enoteca – Museo Virtuale, dalle 17 alle 23)** dove la Proloco di Milo, diretta da **Alfredo**

Cavallaro, in collaborazione con la delegazione ONAV Catania curerà i banchi assaggio dei bianchi Etna DOC provenienti da vari versanti del vulcano e di Etna Bianco Superiore DOC: quest'ultimo prodotto, da disciplinare, solo nel territorio di Milo da uve carricante e che negli ultimi anni ha visto un picco passando dai 446,50 ettolitri imbottigliati nel 2021 ai 746,48 del 2022 (+67,19%, fonte dati: Consorzio Etna Doc). “L’obiettivo – spiega Cavallaro – è fare di Milo il riferimento dei vini bianchi dell’Etna, per questo abbiamo deciso di spaziare fra le varie produzioni di vitigni a bacca bianca tipici dell’Etna: carricante e catarratto”.

A seguire le due masterclass. La prima si intitola “**Da zero a mille**” ed è dedicata all’Olio EVO dell’Etna, con una selezione di prodotti curata dalla Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna che guarda al versante sud-est. Con la guida di Riccardo Randello, agronomo ed esperto assaggiatore, i partecipanti potranno esplorare vari territori dell’Etna e le sfumature organolettiche delle cultivar della zona, la Nocellara dell’Etna, Dop e Igp, in purezza o in blend con altre varietà. Le aziende coinvolte sono Murgo, Serafica, Feminò, Case Perrotta e Nicosia. “Una degustazione, quella degli oli – spiega **Gina Russo**, presidente Strade del Vino – che per noi rappresenta un momento per valorizzare le eccellenze olivicole del nostro territorio. La Strada ha recentemente rinnovato il suo brand proprio per rappresentare al meglio la compagine dei soci composta non solo ormai da aziende vinicole ma anche da aziende olivicole e di tanti altri prodotti no wine, come anche servizi di ospitalità che sono chiaramente legati al comparto enogastronomico”. **Si inizia alle ore 19.30.**

Dalle 20 si passa ai grandi vini bianchi con una degustazione comparata siculo-francese dal titolo “**L’Etna Bianco Superiore incontra lo Chablis**”, un progetto a cura di ONAV Catania che, con la guida di Danilo Trapanotto, esplorerà affinità e contrasti fra due bianchi che, nonostante la differenza sostanziale di terroir, condividono alcune qualità, sia in gioventù che nella maturazione. “Lo Chablis – spiega **Danilo Trapanotto**, assaggiatore ONAV e “anima” della delegazione catanese – è un vino francese della Borgogna, terra di grandi rossi dove in una piccola area si producono questi Gran CRU con sentori diversi in affinamento rispetto a quando sono giovani e una spalla acida che da loro longevità. Li abbiamo abbinati agli Etna Bianco Superiore DOC per le molte similitudini che li rendono affascinanti e intriganti”. A raccontare il mondo dei cinque Chablis ospiti a Milo sarà Gaetano Gullì, CEO di Relais & Terroirs. Ben dieci i vini in degustazione sono, per la categoria Etna Bianco Superiore DOC: Contrada Rinazzo 2022 (Benanti); Aitna 2022 (Edome); Rachele 2021 (Azienda di Rachele); Affiu 2021 (Eredi Di Maio) e Lindo 2022 (Iuppa); gli Chablis francesi sono Vaucopin 1-er CRU, Chablis 2022 e Petit Chablis 2022 (cantine Domaine des Geneves); Cote de Lechet Premier Cru 2021 e Montée de Tonnerre Premier Cru 2019 (Cantine Julien Brocard).

Alle due masterclass si accede con un unico ticket di 30 euro (5 oli evo, 10 vini e focaccia in intermezzo realizzata dallo chef Mario Casu di Casu Osteria Contemporanea di Giarre) che è possibile acquistare online, sul sito vinimilo.it dalla sera di sabato 15 giugno.

“Aspettando Vinimilo 2024”, il 22 giugno con due masterclass

Home / Rubriche / Dolce, salato, inebriato / “Aspettando Vinimilo 2024”, il 22...



Con due masterclass dedicate rispettivamente all’olio EVO dell’Etna DOP e IGP e ai vini da bacca bianca – l’Etna Bianco Superiore DOC e il francese Chablis – **sabato 22 giugno** è in programma **“Aspettando ViniMilo 2024”**, anteprima della storica manifestazione che quest’anno taglierà il traguardo delle **44 edizioni** e si svolgerà a Milo, sull’Etna, tra cantine del territorio, enoteche e l’attesissima festa di piazza **dal 26 agosto e fino all’8 settembre**.

L’anteprima, che arriva nei primi giorni estivi, è un progetto del **Comune di Milo**, guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, realizzato in collaborazione con la **Proloco, l’associazione Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna e ONAV Catania**.

“Un appuntamento – spiega il sindaco Cosentino, che ha seguito il progetto con **Concetta Cantarella**, assessore allo Sviluppo Economico – calendarizzato nel mese di giugno per incontrare produttori, vecchi e nuovi, con i quali perfezionare il programma dell’edizione 2024 che come sempre inizia in agosto. Li aspettiamo a Milo per confrontarci sui temi, dibattiti e per gli approfondimenti sulle tematiche che più stanno a cuore agli addetti ai lavori e per i quali ViniMilo si propone ogni anno come un appuntamento strategico per parlare di vini dell’Etna e non solo. Sarà un’anticipazione della bellissima atmosfera che si crea qui, a fine estate, e che da 44 anni anima il nostro piccolo borgo anche con nuove iniziative imprenditoriali”.

Per chi è alla scoperta dei vini bianchi dell’Etna l’appuntamento è in **Piazza Municipio (Enoteca – Museo Virtuale, dalle 17 alle 23)** dove la Proloco di Milo, diretta da **Alfredo**



Cavallaro, in collaborazione con la delegazione ONAV Catania curerà i banchi assaggio dei bianchi Etna DOC provenienti da vari versanti del vulcano e di Etna Bianco Superiore DOC: quest'ultimo prodotto, da disciplinare, solo nel territorio di Milo da uve carricante e che negli ultimi anni ha visto un picco passando dai 446,50 ettolitri imbottigliati nel 2021 ai 746,48 del 2022 (+67,19%, fonte dati: Consorzio

Etna Doc). “L’obiettivo – spiega Cavallaro – è fare di Milo il riferimento dei vini bianchi dell’Etna, per questo abbiamo deciso di spaziare fra le varie produzioni di vitigni a bacca bianca tipici dell’Etna: carricante e catarratto”.

A seguire le due masterclass. La prima si intitola “**Da zero a mille**” ed è dedicata all’Olio EVO dell’Etna, con una selezione di prodotti curata dalla Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna che guarda al versante sud-est. Con la guida di Riccardo Randello, agronomo ed esperto assaggiatore, i partecipanti potranno esplorare vari territori dell’Etna e le sfumature organolettiche delle cultivar della zona, la Nocellara dell’Etna, Dop e Igp, in purezza o in blend con altre varietà. Le aziende coinvolte sono Murgo, Serafica, Feminò, Case Perrotta e Nicosia. “Una degustazione, quella degli oli – spiega **Gina Russo**, presidente Strade del Vino – che per noi rappresenta un momento per valorizzare le eccellenze olivicole del nostro territorio. La Strada ha recentemente rinnovato il suo brand proprio per rappresentare al meglio la compagine dei soci composta non solo ormai da aziende vinicole ma anche da aziende olivicole e di tanti altri prodotti no wine, come anche servizi di ospitalità che sono chiaramente legati al comparto enogastronomico”. **Si inizia alle ore 19.30.**

Dalle 20 si passa ai grandi vini bianchi con una degustazione comparata siculo-francese dal titolo “**L’Etna Bianco Superiore incontra lo Chablis**”, un progetto a cura di ONAV Catania che, con la guida di Danilo Trapanotto, esplorerà affinità e contrasti fra due bianchi che, nonostante la differenza sostanziale di terroir, condividono alcune qualità, sia in gioventù che nella maturazione. “Lo Chablis – spiega **Danilo Trapanotto**, assaggiatore ONAV e “anima” della delegazione catanese – è un vino francese della Borgogna, terra di grandi rossi dove in una piccola area si producono questi Gran CRU con sentori diversi in affinamento rispetto a quando sono giovani e una spalla acida che da loro longevità. Li abbiamo abbinati agli Etna Bianco Superiore DOC per le molte similitudini che li rendono affascinanti e intriganti”. A raccontare il mondo dei cinque Chablis ospiti a Milo sarà Gaetano Gullì, CEO di Relais & Terroirs. Ben dieci i vini in degustazione sono, per la categoria Etna Bianco Superiore DOC: Contrada Rinazzo 2022 (Benanti); Aitna 2022 (Edome); Rachele 2021 (Azienda di Rachele); Affiu

2021 (Eredi Di Maio) e Lindo 2022 (Iuppa); gli Chablis francesi sono Vaucopin 1-er CRU, Chablis 2022 e Petit Chablis 2022 (cantine Domaine des Geneves); Cote de Lechet Premier Cru 2021 e Montèe de Tonnerre Premier Cru 2019 (Cantine Julien Brocard).

Alle due masterclass si accede con un unico ticket di 30 euro (5 oli evo, 10 vini e focaccia in intermezzo realizzata dallo chef Mario Casu di Casu Osteria Contemporanea di Giarre) che è possibile acquistare online, sul sito vinimilo.it dalla sera di sabato 15 giugno.

“Aspettando Vinimilo 2024”: il 22 giugno degustazioni di oli EVO DOP e IGP dell’Etna e masterclass

© messinaindiretta 14 Giugno 2024 - 15:32



Sabato 22 giugno, Milo ospiterà “Aspettando ViniMilo 2024”, un’anteprima della storica manifestazione che raggiunge quest’anno la sua 44^a edizione. L’evento offrirà due masterclass dedicate rispettivamente agli oli EVO dell’Etna DOP e IGP e ai vini bianchi Etna Bianco Superiore DOC e Chablis, bianchi Gran CRU della Borgogna. L’iniziativa è organizzata dal Comune di Milo, guidato dal sindaco Alfio Cosentino, in collaborazione con la Proloco, l’associazione Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna e ONAV Catania. Programma dell’Anteprima Piazza Municipio (Enoteca – Museo Virtuale), dalle 17 alle 23: Degustazione di vini bianchi Etna DOC provenienti da vari versanti del vulcano e di Etna Bianco Superiore DOC, prodotto esclusivamente nel territorio di Milo da uve carricante. Alfredo Cavallaro, direttore della Proloco di Milo, ha spiegato che l’obiettivo è fare di Milo un punto di riferimento per i vini bianchi dell’Etna, presentando diverse produzioni di vitigni a bacca bianca tipici dell’Etna: carricante e catarratto. 19:30 – Masterclass “Da zero a mille”: Dedicata all’Olio EVO dell’Etna, con una selezione curata dalla Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna. Guidati dall’agronomo e esperto assaggiatore Riccardo Randello, i partecipanti esploreranno le sfumature organolettiche delle cultivar locali come la Nocellara dell’Etna, sia in purezza che in blend. Le aziende coinvolte includono Murgo, Serafica, Feminò, Case Perrotta e Nicosia. Gina Russo,

Messina *in* Diretta

presidente della Strada del Vino, ha sottolineato l'importanza di valorizzare le eccellenze olivicole del territorio, evidenziando il recente rinnovamento del brand dell'associazione per rappresentare al meglio i soci, tra cui aziende olivicole e altri prodotti no wine. 20:00 – Masterclass “L’Etna Bianco Superiore incontra lo Chablis”:

Degustazione comparata siculo-francese curata da ONAV Catania e guidata da Danilo Trapanotto. Verranno esplorate le affinità e i contrasti tra Etna Bianco Superiore DOC e Chablis, nonostante le differenze di terroir. Gaetano Gullì, CEO di Relais & Terroirs, racconterà il mondo dei cinque Chablis ospiti a Milo. I vini in degustazione saranno: Etna Bianco Superiore DOC: Contrada Rinazzo 2022 (Benanti), Aitna 2022 (Edome), Rachele 2021 (Azienda di Rachele), Affiu 2021 (Eredi Di Maio), Lindo 2022 (Iuppa). Chablis francesi: Vaucopin 1-er CRU, Chablis 2022 e Petit Chablis 2022 (Domaine des Geneves), Cote de Lechet Premier Cru 2021, Montèe de Tonnerre Premier Cru 2019 (Julien Brocard). Informazioni per i Partecipanti Il biglietto unico per partecipare alle due masterclass, che include 5 oli EVO, 10 vini e una focaccia preparata dallo chef Mario Casu di Casu Osteria Contemporanea di Giarre, è disponibile al costo di 30 euro. È possibile acquistarlo online sul sito vinimilo.it a partire dalla sera di sabato 15 giugno.

Sicilia Report

Aspettando Vinimilo 2024: degustazioni oli dell'Etna e wine masterclass comparata siculo-francese

Sabato 22 per tutto il pomeriggio e la sera ci sarà la possibilità di degustare vini bianchi dell'Etna al banco assaggi dell'Enoteca/Museo Virtuale in Piazza Municipio. Mentre dalle 19.30 sono in programma le due interessantissime masterclass

Di Redazione CT 14 Giugno 2024



Con due masterclass dedicate rispettivamente all'olio EVO dell'Etna DOP e IGP e ai vini da bacca bianca – l'Etna Bianco Superiore DOC e il francese Chablis – **sabato 22 giugno** è in programma “**Aspettando ViniMilo 2024**”, anteprima della storica manifestazione che quest'anno taglierà il traguardo delle **44 edizioni** e si svolgerà a Milo, sull'Etna, tra cantine del territorio, enoteche e l'attesissima festa di piazza **dal 26 agosto e fino all'8 settembre**.

Sicilia Report

L'anteprima, che arriva nei primi giorni estivi, è un progetto del **Comune di Milo**, guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, realizzato in collaborazione con la **Proloco**, **l'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna** e **ONAV Catania**.

“Un appuntamento – spiega il sindaco Cosentino, che ha seguito il progetto con **Concetta Cantarella**, assessore allo Sviluppo Economico – calendarizzato nel mese di giugno per incontrare produttori, vecchi e nuovi, con i quali perfezionare il programma dell'edizione 2024 che come sempre inizia in agosto. Li aspettiamo a Milo per confrontarci sui temi, dibattiti e per gli approfondimenti sulle tematiche che più stanno a cuore agli addetti ai lavori e per i quali ViniMilo si propone ogni anno come un appuntamento strategico per parlare di vini dell'Etna e non solo. Sarà un'anticipazione della bellissima atmosfera che si crea qui, a fine estate, e che da 44 anni anima il nostro piccolo borgo anche con nuove iniziative imprenditoriali”.

Per chi è alla scoperta dei vini bianchi dell'Etna l'appuntamento è in **Piazza Municipio (Enoteca – Museo Virtuale, dalle 17 alle 23)** dove la Proloco di Milo, diretta da **Alfredo Cavallaro**, in collaborazione con la delegazione ONAV Catania curerà i banchi assaggio dei bianchi Etna DOC provenienti da vari versanti del vulcano e di Etna Bianco Superiore DOC: quest'ultimo prodotto, da disciplinare, solo nel territorio di Milo da uve carricante e che negli ultimi anni ha visto un picco passando dai 446,50 ettolitri imbottigliati nel 2021 ai 746,48 del 2022 (+67,19%, fonte dati: Consorzio Etna Doc). “L'obiettivo – spiega Cavallaro – è fare di Milo il riferimento dei vini bianchi dell'Etna, per questo abbiamo deciso di spaziare fra le varie produzioni di vitigni a bacca bianca tipici dell'Etna: carricante e catarratto”.

A seguire le due masterclass. La prima si intitola “**Da zero a mille**” ed è dedicata all'Olio EVO dell'Etna, con una selezione di prodotti curata dalla Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna che guarda al versante sud-est. Con la guida di Riccardo Randello, agronomo ed esperto assaggiatore, i partecipanti potranno esplorare vari territori dell'Etna e le sfumature organolettiche delle cultivar della zona, la Nocellara dell'Etna, Dop e Igp, in purezza o in blend con altre varietà. Le aziende coinvolte sono Murgo, Serafica, Feminò, Case Perrotta e Nicosia. “Una degustazione, quella degli oli – spiega **Gina Russo**, presidente Strade del Vino – che per noi rappresenta un momento per valorizzare le eccellenze olivicole del nostro territorio. La Strada ha recentemente rinnovato il suo brand proprio per rappresentare al meglio la compagine dei soci composta non solo ormai da aziende vinicole ma anche da aziende olivicole e di tanti altri prodotti no wine, come anche servizi di ospitalità che sono chiaramente legati al comparto enogastronomico”. **Si inizia alle ore 19.30.**

Dalle 20 si passa ai grandi vini bianchi con una degustazione comparata siculo-francese dal titolo “**L'Etna Bianco Superiore incontra lo Chablis**”, un progetto a cura di ONAV Catania che, con la guida di Danilo Trapanotto, esplorerà affinità e contrasti fra due bianchi che, nonostante la differenza sostanziale di terroir, condividono alcune qualità, sia in gioventù che nella maturazione. “Lo Chablis – spiega **Danilo Trapanotto**, assaggiatore ONAV e “anima” della delegazione catanese – è un vino francese della Borgogna, terra di grandi rossi dove in una piccola area si producono questi Gran CRU con sentori diversi in affinamento rispetto a quando sono giovani e una spalla acida che da loro longevità. Li abbiamo abbinati agli Etna Bianco Superiore DOC per le molte similitudini che li rendono affascinanti e intriganti”. A raccontare il mondo dei cinque Chablis ospiti a Milo sarà Gaetano Gullì, CEO di Relais & Terroirs.

Sicilia Report

Ben dieci i vini in degustazione sono, per la categoria Etna Bianco Superiore DOC: Contrada Rinazzo 2022 (Benanti); Aitna 2022 (Edome); Rachele 2021 (Azienda di Rachele); Affiu 2021 (Eredi Di Maio) e Lindo 2022 (Iuppa); gli Chablis francesi sono Vaucopin 1-er CRU, Chablis 2022 e Petit Chablis 2022 (cantine Domaine des Geneves); Cote de Lechet Premier Cru 2021 e Montèe de Tonnerre Premier Cru 2019 (Cantine Julien Brocard).

Alle due masterclass si accede con un unico ticket di 30 euro (5 oli evo, 10 vini e focaccia in intermezzo realizzata dallo chef Mario Casu di Casu Osteria Contemporanea di Giarre) che è possibile acquistare online, sul sito vinimilo.it dalla sera di sabato 15 giugno.

Quotidiano Sociale

14 giugno 2024



Rassegna Stampa

“Aspettando Vinimilo 2024”, degustazioni oli EVO DOP e IGP dell’Etna

14 Giugno 2024 Alessandra Perugini

MILO (CT), 14 giugno 2024 – Con due masterclass dedicate rispettivamente all’olio EVO dell’Etna DOP e IGP e ai vini da bacca bianca – l’Etna Bianco Superiore DOC e il francese Chablis – **sabato 22 giugno** è in programma **“Aspettando ViniMilo 2024”**, anteprima della storica manifestazione che quest’anno taglierà il traguardo delle **44 edizioni** e si svolgerà a Milo, sull’Etna, tra cantine del territorio, enoteche e l’attesissima festa di piazza **dal 26 agosto e fino all’8 settembre**.

L’anteprima, che arriva nei primi giorni estivi, è un progetto del **Comune di Milo**, guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, realizzato in collaborazione con la **Proloco**, l’associazione **Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna** e **ONAV Catania**.

“Un appuntamento – spiega il sindaco Cosentino, che ha seguito il progetto con **Concetta Cantarella**, assessore allo Sviluppo Economico – calendarizzato nel mese di giugno per incontrare produttori, vecchi e nuovi, con i quali perfezionare il programma dell’edizione 2024 che come sempre inizia in agosto. Li aspettiamo a Milo per confrontarci sui temi, dibattiti e per gli approfondimenti sulle tematiche che più stanno a cuore agli addetti ai lavori e per i quali ViniMilo si propone ogni anno come un appuntamento strategico per parlare di vini dell’Etna e non solo. Sarà un’anticipazione della bellissima atmosfera che si crea qui, a fine estate, e che da 44 anni anima il nostro piccolo borgo anche con nuove iniziative imprenditoriali”.

Per chi è alla scoperta dei vini bianchi dell’Etna l’appuntamento è in **Piazza Municipio (Enoteca – Museo Virtuale, dalle 17 alle 23)** dove la Proloco di Milo, diretta da **Alfredo Cavallaro**, in collaborazione con la delegazione **ONAV Catania** curerà i banchi assaggio dei bianchi Etna DOC provenienti da vari versanti del vulcano e di Etna Bianco Superiore DOC: quest’ultimo prodotto, da disciplinare, solo nel territorio di Milo da uve carricante e che negli ultimi anni ha visto un picco passando dai 446,50 ettolitri imbottigliati nel 2021 ai 746,48 del 2022 (+67,19%, fonte dati: Consorzio Etna Doc). “L’obiettivo – spiega Cavallaro – è fare di Milo il riferimento dei vini bianchi dell’Etna, per questo abbiamo deciso di spaziare fra le varie produzioni di vitigni a bacca bianca tipici dell’Etna: carricante e catarratto”.

Quotidiano Sociale

A seguire le due masterclass. La prima si intitola **"Da zero a mille"** ed è dedicata all'Olio EVO dell'Etna, con una selezione di prodotti curata dalla Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna che guarda al versante sud-est. Con la guida di Riccardo Randello, agronomo ed esperto assaggiatore, i partecipanti potranno esplorare vari territori dell'Etna e le sfumature organolettiche delle cultivar della zona, la Nocellara dell'Etna, Dop e Igp, in purezza o in blend con altre varietà. Le aziende coinvolte sono Murga, Serafica, Feminò, Case Perrotta e Nicosia. "Una degustazione, quella degli oli – spiega **Gina Russo**, presidente Strade del Vino – che per noi rappresenta un momento per valorizzare le eccellenze olivicole del nostro territorio. La Strada ha recentemente rinnovato il suo brand proprio per rappresentare al meglio la compagine dei soci composta non solo ormai da aziende vinicole ma anche da aziende olivicole e di tanti altri prodotti no wine, come anche servizi di ospitalità che sono chiaramente legati al comparto enogastronomico". **Si inizia alle ore 19.30.**

Dalle 20 si passa ai grandi vini bianchi con una degustazione comparata siculo-francese dal titolo **"L'Etna Bianco Superiore incontra lo Chablis"**, un progetto a cura di ONAV Catania che, con la guida di Danilo Trapanotto, esplorerà affinità e contrasti fra due bianchi che, nonostante la differenza sostanziale di terroir, condividono alcune qualità, sia in gioventù che nella maturazione. "Lo Chablis – spiega **Danilo Trapanotto**, assaggiatore ONAV e "anima" della delegazione catanese – è un vino francese della Borgogna, terra di grandi rossi dove in una piccola area si producono questi Gran CRU con sentori diversi in affinamento rispetto a quando sono giovani e una spalla acida che dà loro longevità. Li abbiamo abbinati agli Etna Bianco Superiore DOC per le molte similitudini che li rendono affascinanti e intriganti". A raccontare il mondo dei cinque Chablis ospiti a Milo sarà Gaetano Gullì, CEO di Relais & Terroirs. Ben dieci i vini in degustazione sono, per la categoria Etna Bianco Superiore DOC: Contrada Rinazzo 2022 (Benanti); Aitna 2022 (Edome); Rachele 2021 (Azienda di Rachele); Affiu 2021 (Eredi Di Maio) e Lindo 2022 (Iuppa); gli Chablis francesi sono Vaucopin 1-er CRU, Chablis 2022 e Petit Chablis 2022 (cantine Domaine des Geneves); Cote de Lechet Premier Cru 2021 e Montée de Tonnerre Premier Cru 2019 (Cantine Julien Brocard).

Alle due masterclass si accede con un unico ticket di 30 euro (5 oli evo, 10 vini e focaccia in intermezzo realizzata dallo chef Mario Casu di Casu Osteria Contemporanea di Giarre) che è possibile acquistare online, sul sito vinimilo.it dalla sera di sabato 15 giugno.



17 giugno 2024

“Aspettando Vinimilo 2024”, masterclass comparata siculo-francese



Di Redazione

GIU 17, 2024 #aspettando vinimilo, #tasting Etna, #vinimilo



Con due masterclass dedicate rispettivamente all’olio EVO dell’Etna DOP e IGP e ai vini da bacca bianca – l’Etna Bianco Superiore DOC e il francese Chablis – **sabato 22 giugno** è in programma **“Aspettando ViniMilo 2024”**, anteprima della storica manifestazione che quest’anno taglierà il traguardo delle **44 edizioni** e si svolgerà a Milo, sull’Etna, tra cantine del territorio, enoteche e l’attesissima festa di piazza **dal 26 agosto e fino all’8 settembre**.

L’anteprima, che arriva nei primi giorni estivi, è un progetto del **Comune di Milo**, guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, realizzato in collaborazione con la **Proloco**, l’associazione **Strada del Vino e dei Saperi dell’Etna** e **ONAV Catania**.

“Un appuntamento – spiega il sindaco Cosentino, che ha seguito il progetto con Concetta Cantarella, assessore allo Sviluppo Economico – calendarizzato nel mese di giugno per incontrare produttori, vecchi e nuovi, con i quali perfezionare il programma dell’edizione 2024 che come sempre inizia in agosto.

Li aspettiamo a Milo per confrontarci sui temi, dibattiti e per gli approfondimenti sulle tematiche che più stanno a cuore agli addetti ai lavori e per i quali ViniMilo si propone ogni anno come un appuntamento strategico per parlare di vini dell’Etna e non solo.

Sarà un’anticipazione della bellissima atmosfera che si crea qui, a fine estate, e che da 44 anni anima il nostro piccolo borgo anche con nuove iniziative imprenditoriali”.



Per chi è alla scoperta dei vini bianchi dell'Etna l'appuntamento è in **Piazza Municipio (Enoteca – Museo Virtuale, dalle 17 alle 23)** dove la Proloco di Milo, diretta da **Alfredo Cavallaro**, in collaborazione con la delegazione ONAV Catania curerà i banchi assaggio dei bianchi Etna DOC

provenienti da vari versanti del vulcano e di Etna Bianco Superiore DOC: quest'ultimo prodotto, da disciplinare, solo nel territorio di Milo da uve carricante e che negli ultimi anni ha visto un picco passando dai 446,50 ettolitri imbottigliati nel 2021 ai 746,48 del 2022 (+67,19%, fonte dati: Consorzio Etna Doc).

“L'obiettivo – spiega Cavallaro – è fare di Milo il riferimento dei vini bianchi dell'Etna, per questo abbiamo deciso di spaziare fra le varie produzioni di vitigni a bacca bianca tipici dell'Etna: carricante e catarratto”.

A seguire le due masterclass. La prima si intitola **“Da zero a mille”** ed è dedicata all'Olio EVO dell'Etna, con una selezione di prodotti curata dalla Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna che guarda al versante sud-est. Con la guida di Riccardo Randello, agronomo ed esperto



assaggiatore, i partecipanti potranno esplorare vari territori dell'Etna e le sfumature organolettiche delle cultivar della zona, la Nocellara dell'Etna, Dop e Igp, in purezza o in blend con altre varietà. Le aziende coinvolte sono Murgo, Serafica, Feminò, Case Perrotta e Nicosia.

“Una degustazione, quella

degli oli – spiega Gina Russo, presidente Strade del Vino – che per noi rappresenta un momento per valorizzare le eccellenze olivicole del nostro territorio. La Strada ha recentemente rinnovato il suo brand proprio per rappresentare al meglio la compagine dei soci composta non solo ormai da aziende vinicole ma anche da aziende olivicole e di tanti altri prodotti no wine, come anche servizi di ospitalità che sono chiaramente legati al comparto enogastronomico”. Si inizia alle ore 19.30.

Dalle 20 si passa ai grandi vini bianchi con una degustazione comparata siculo-francese dal titolo **“L'Etna Bianco Superiore incontra lo Chablis”**, un progetto a cura di ONAV Catania che, con la guida di Danilo Trapanotto, esplorerà affinità e contrasti fra due bianchi che, nonostante la differenza sostanziale di terroir, condividono alcune qualità, sia in gioventù che nella maturazione.

“Lo Chablis – spiega Danilo Trapanotto, assaggiatore ONAV e “anima” della delegazione catanese – è un vino francese della Borgogna, terra di grandi rossi dove in una piccola area si producono questi Gran CRU con sentori diversi in affinamento rispetto a quando sono



giovani e una spalla acida che da loro longevità. Li abbiamo abbinati agli Etna Bianco Superiore DOC per le molte similitudini che li rendono affascinanti e intriganti”.

A raccontare il mondo dei cinque Chablis ospiti a Milo sarà Gaetano Gulli, CEO di Relais & Terroirs. Ben dieci i vini in degustazione sono, per la categoria Etna Bianco Superiore DOC: Contrada Rinazzo 2022 (Benanti); Aitna 2022 (Edome); Rachele 2021 (Azienda di Rachele); Affiu 2021 (Eredi Di Maio) e Lindo 2022 (Iuppa); gli Chablis francesi sono Vaucopin 1-er CRU, Chablis 2022 e Petit Chablis 2022 (cantine Domaine des Geneves); Cote de Lechet Premier Cru 2021 e Montée de Tonnerre Premier Cru 2019 (Cantine Julien Brocard).

Alle due masterclass si accede con un unico ticket di 30 euro (5 oli evo, 10 vini e focaccia in intermezzo realizzata dallo chef Mario Casu di Casu Osteria Contemporanea di Giarre) che è possibile acquistare online, sul sito vinimilo.it dalla sera di sabato 15 giugno.



20 giugno 2024

Etna, sabato 22 giugno “Aspettando Vinimilo 2024”. Banchi degustazione e masterclass olio EVO e vino tra Italia e Francia

Di Giuseppe Poidimani - 20 Giugno 2024

Con due masterclass dedicate rispettivamente all'olio EVO dell'Etna DOP e IGP e ai vini da bacca bianca – l'Etna Bianco Superiore DOC e il francese Chablis – sabato 22 giugno è in programma “Aspettando ViniMilo 2024”, anteprima della storica manifestazione che quest'anno taglierà il traguardo delle 44 edizioni e si svolgerà a Milo, sull'Etna, tra cantine del territorio, enoteche e l'attesissima festa di piazza dal 26 agosto e fino all'8 settembre.

L'anteprima, che arriva nei primi giorni estivi, è un progetto del Comune di Milo, guidato dal sindaco Alfio Cosentino, realizzato in collaborazione con la Proloco, l'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna e ONAV Catania.

“Un appuntamento – spiega il sindaco Cosentino, che ha seguito il progetto con Concetta Cantarella, assessore allo Sviluppo Economico – calendarizzato nel mese di giugno per incontrare produttori, vecchi e nuovi, con i quali perfezionare il programma dell'edizione 2024 che come sempre inizia in agosto. Li aspettiamo a Milo per confrontarci sui temi, dibattiti e per gli approfondimenti sulle tematiche che più stanno a cuore agli addetti ai lavori e per i quali ViniMilo si propone ogni anno come un appuntamento strategico per parlare di vini dell'Etna e non solo. Sarà un'anticipazione della bellissima atmosfera che si crea qui, a fine estate, e che da 44 anni anima il nostro piccolo borgo anche con nuove iniziative imprenditoriali”.

Per chi è alla scoperta dei vini bianchi dell'Etna l'appuntamento è in Piazza Municipio (Enoteca – Museo Virtuale, dalle 17 alle 23) dove la Proloco di Milo, diretta da Alfredo Cavallaro, in collaborazione con la delegazione ONAV Catania curerà i banchi assaggio dei bianchi Etna DOC provenienti da vari versanti del vulcano e di Etna Bianco Superiore DOC: quest'ultimo prodotto, da disciplinare, solo nel territorio di Milo da uve carricante e che negli ultimi anni ha visto un picco passando dai 446,50 ettolitri imbottigliati nel 2021 ai 746,48 del 2022 (+67,19%, fonte dati: Consorzio Etna Doc). “L'obiettivo – spiega Cavallaro – è fare di Milo il riferimento dei vini bianchi dell'Etna, per questo abbiamo deciso di spaziare fra le varie produzioni di vitigni a bacca bianca tipici dell'Etna: carricante e catarratto”.

A seguire le due masterclass. La prima si intitola “Da zero a mille” ed è dedicata all'Olio EVO dell'Etna, con una selezione di prodotti curata dalla Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna che guarda al versante sud-est. Con la guida di Riccardo Randello, agronomo ed esperto assaggiatore, i partecipanti potranno esplorare vari territori dell'Etna e le sfumature organolettiche delle cultivar della zona, la Nocellara dell'Etna, Dop e Igp, in purezza o in blend



con altre varietà. Le aziende coinvolte sono Murgo, Serafica, Feminò, Case Perrotta e Nicosia. “Una degustazione, quella degli oli – spiega Gina Russo, presidente Strade del Vino – che per noi rappresenta un momento per valorizzare le eccellenze olivicole del nostro territorio. La Strada ha recentemente rinnovato il suo brand proprio per rappresentare al meglio la compagine dei soci composta non solo ormai da aziende vinicole ma anche da aziende olivicole e di tanti altri prodotti no wine, come anche servizi di ospitalità che sono chiaramente legati al comparto enogastronomico”. Si inizia alle ore 19.30.

Dalle 20 si passa ai grandi vini bianchi con una degustazione comparata siculo-francese dal titolo “L’Etna Bianco Superiore incontra lo Chablis”, un progetto a cura di ONAV Catania che, con la guida di

Danilo Trapanotto, esplorerà affinità e contrasti fra due bianchi che, nonostante la differenza sostanziale di terroir, condividono alcune qualità, sia in gioventù che nella maturazione. “Lo Chablis – spiega Danilo Trapanotto, assaggiatore ONAV e “anima” della delegazione catanese – è un vino francese della Borgogna, terra di grandi rossi dove in una piccola area si producono questi Gran CRU con sentori diversi in affinamento rispetto a quando sono giovani e una spalla acida che da loro longevità. Li abbiamo abbinati agli Etna Bianco Superiore DOC per le molte similitudini che li rendono affascinanti e intriganti”. A raccontare il mondo dei cinque Chablis ospiti a Milo sarà Gaetano Gullì, CEO di Relais & Terroirs. Ben dieci i vini in degustazione sono, per la categoria Etna Bianco Superiore DOC: Contrada Rinazzo 2022 (Benanti); Aitna 2022 (Edome); Rachele 2021 (Azienda di Rachele); Affiu 2021 (Eredi Di Maio) e Lindo 2022 (Iuppa); gli Chablis francesi sono Vaucopin 1-er CRU, Chablis 2022 e Petit Chablis 2022 (cantine Domaine des Geneves); Cote de Lechet Premier Cru 2021 e Montèe de Tonnerre Premier Cru 2019 (Cantine Julien Brocard).

Alle due masterclass si accede con un unico ticket di 30 euro (5 oli evo, 10 vini e focaccia in intermezzo realizzata dallo chef Mario Casu di Casu Osteria Contemporanea di Giarre) che è possibile acquistare online, sul sito vinimilo.it dalla sera di sabato 15 giugno.



Prossimi eventi: dal 21 al 23 giugno Forum Wine Festival a San Pancrazio Salentino in Puglia, **l'anteprima di ViniMilo sull'Etna, Asole Montello Fest in Veneto, Mangiar per Vigne in Valtellina.**

Da venerdì 21 a domenica 23 giugno a San Pancrazio Salentino (BR) in Puglia seconda edizione del **Forum Wine Festival**, la rassegna dedicata al mondo dell'enologia pugliese, organizzata dall'associazione Terra Madre Salento. L'appuntamento, che si snoda negli oltre 50mila metri quadri del Forum Eventi, celebra il mondo del vino con i prodotti di oltre 50 cantine regionali e produttori internazionali, degustazioni, showcooking, masterclass, performance musicali e una sezione dedicata all'olio Evo salentino.

Per tre serate si passeggia, calice in mano, alla scoperta dei prodotti delle aziende partecipanti e di una offerta gastronomica con vari "percorsi food" che comprendono panini gourmet, fritto mare, ostriche, panini con carne alla brace. E ancora, selezioni di salumi e latticini a km zero, piatti della tradizione, di mare e di terra, fino al dolce, con l'immane pasticciotto al negroamaro.

Con due masterclass dedicate rispettivamente all'olio Evo dell'Etna Dop e Igp e ai vini da bacca bianca – l'Etna Bianco Superiore Doc e il francese Chablis – **sabato 22 giugno** è in programma **Aspettando ViniMilo 2024**, anteprima della manifestazione che quest'anno taglierà il traguardo delle 44 edizioni a **Milo**, sull'Etna, tra cantine del territorio, enoteche e la festa di piazza dal 26 agosto all'8 settembre.

Per chi è alla scoperta dei vini bianchi dell'Etna l'appuntamento è in Piazza Municipio (Enoteca – Museo Virtuale, dalle 17 alle 23) dove la Proloco di Milo curerà i banchi assaggio dei bianchi Etna Doc provenienti da vari versanti del vulcano e di Etna Bianco Superiore Doc, quest'ultimo prodotto, da disciplinare, solo nel territorio di Milo da uve carricante.

A seguire le masterclass *Da zero a mille*, dedicata all'Olio Evo dell'Etna, e la degustazione comparata siculo-francese dal titolo *L'Etna Bianco Superiore incontra lo Chablis*, un progetto a cura di ONAV Catania che esplorerà affinità e contrasti fra i due bianchi. Dieci i vini in degustazione.



Fino a dicembre, con [Valtellina Wine Festival](#), il territorio valtellinese si anima con wine lab, degustazioni, cene e trekking nei terrazzamenti per conoscere i vini di Valtellina e i loro produttori. Tra i vari eventi, il **25 giugno** è in programma *Mangiar per vigne*, un'esperienza conviviale tra tramonto e buona cucina, con protagonisti il Nebbiolo delle Alpi e i suoi terrazzamenti.

In Veneto, invece, [Asolo Montello Fest – Wine Experience](#), il **23 giugno** al castello della regina Cornaro di **Asolo**, dedica una giornata ai vini locali delle cantine associate alla **Strada del Vino Asolo e Montello** e alla gastronomia del territorio, con 16 cantine, 70 etichette, due masterclass e momenti di incontro.

Tutto pronto anche per la 18esima edizione di [Mare e Vitovska in Morje](#) che si terrà **dal 26 al 29 giugno** al **Castello di Duino**.



La manifestazione, organizzata dall'[Associazione dei Viticoltori del Carso-Kras](#) in collaborazione con i ristoratori della zona, è nata dal desiderio di valorizzare e far conoscere le eccellenze enogastronomiche locali e, naturalmente, la vitovska, un vitigno che cresce in quel piccolo angolo di territorio alle spalle di Trieste, che si allunga a est verso il Breg, vallata erosa e creata nei millenni dal torrente Rosandra, e a ovest verso il Carso italiano e sloveno.

All'evento partecipano i produttori del Carso triestino e quelli del Carso sloveno, oltre ad alcuni vignaioli da altre regioni d'Italia. Completano il programma un'offerta gastronomica del territorio abbinata ai vini in degustazione, un convegno e una camminata fra le vigne immersi in un panorama affacciato sul mare con vista su Slovenia, Croazia e le prime Alpi Giulie.



All'insegna del buon gusto, per scoprire le novità del versante ionico siciliano. Da Taormina a Noto: la seconda proposta di viaggio per un'estate in Sicilia

Prosegue il nostro viaggio on the road per trascorrere l'**estate in Sicilia**. Dopo l'itinerario lungo la costa tirrenica, andremo adesso alla scoperta del **versante ionico** dell'isola, percorrendo la **Statale 114 Orientale Sicula**. Dalla celebre Taormina, regina indiscussa dell'estate in Sicilia, fino a Noto, tanto amata dai personaggi della moda e del design.

Taormina: i vini sottomarini da degustare in riva al mare

Riprendiamo il nostro viaggio partendo dalla **Perla dello Ionio**, **Taormina**. Incontenibile il successo della bella cittadina siciliana che dai tempi del Grand Tour attira un turismo internazionale, oggi addirittura rinforzato dopo il cosiddetto effetto *The White Lotus*. I viaggiatori possono contare su un'offerta di livello grazie alla presenza di strutture dell'alta hôtellerie come l'incantevole **Villa Sant'Andrea, A Belmond Hotel** che anche quest'anno propone l'esperienza unica di cenare *pieds dans l'eau* al ristorante **Brizza**. E proprio qui una grande **novità** attende i wine lover, ovvero quella di degustare i piatti dello **chef Agostino D'Angelo** in abbinamento ai vini del progetto **Orygini**: una edizione limitata di sole **30 bottiglie** di vini della cantina etnea Benanti affinati - **in esclusiva per Brizza** - nei fondali dall'Area Marina Protetta Isole Ciclopi di Aci Trezza. E proprio in prossimità dei **Faraglioni**, che secondo la leggenda sono le pietre scagliate da un adirato Polifemo contro Ulisse in fuga per averlo accecato, è possibile trascorrere una giornata a mare a bordo del nuovo **gozzo Aprea** di 11 metri, una delle novità dell'estate per gli ospiti di Villa Sant'Andrea. Le bottiglie sono state immerse, all'alba del 12 luglio 2022, a una profondità di circa 48 metri all'interno di gabbie metalliche create ad hoc. Ognuna di esse diventa una piccola opera d'arte, diversa dalle altre, dipinta e affinata dal mare grazie agli elementi naturali che vi rimangono sulla superficie e alle condizioni di silenzio primordiale che caratterizzano gli abissi marini, in combinazione con la totale assenza di luce. Altrettanto unico il sigillo, realizzato dall'**Antica Bottega dei Fratelli Napoli** a Catania, artigiani e custodi della cultura siciliana per eccellenza che hanno voluto forgiare a mano una serie di 30 monili in ottone che riportano il nome di Brizza su ogni bottiglia.

LA CUCINA ITALIANA

Taormina: aperitivo in hotel

Per un aperitivo a Taormina si va in hotel: le novità più interessanti le trovate infatti nei grandi alberghi e maison d'hôtes. L'indirizzo segreto è il **Blue Sky Bar** in posizione spettacolare sul torrione di **Palazzo Vecchio Taormina**, boutique hotel inaugurato lo scorso anno, ideale per un aperitivo o un after dinner sospesi tra le stelle. La vista panoramica più spettacolare la si ammira dalla terrazza del **Grand Hotel Timeo, A Belmond Hotel** soprattutto quando l'Etna decide di regalare inaspettati spettacoli notturni con fontane di lava e piogge di lapilli. Nella drink list troverete i grandi classici e i signature cocktail: provate l'**Etna Spritz** preparato dal barman **Claudio Adelfio**. Sul corso principale, il **Metropole** è da sempre il ritrovo di musicisti, attori e artisti che si danno appuntamento al tramonto per trascorrere momenti spensierati al **Bellevue Rooftop & Bistrot** (davvero ampia la selezione di spirits). Infine spingetevi fino ai piedi di Taormina, nella romantica e appartata Baia delle Sirene dominata dall'**Atlantis Bay** - hotel 5 stelle della **collezione VRetreats** - per provare i drink del **Kori Bar**. Gli originali cocktail del nuovo bar manager catanese **Antonino Platania** raccontano "La Sicilia in un bicchiere": il nostro preferito porta il nome dell'hotel (Atlantis Bay) e gli ingredienti rendono tutti omaggio al territorio di appartenenza (Gin Volcano, acqua del mar Ionio, alga blu, succo di limone femmineo IGP, "gileppo" all'olio essenziale di mandarino, velluto al profumo di zagara e gelsomino). Per concludere la serata ci si sposta al **Ristorante Nui**, guidato dallo chef **Tino Privitera**, dove troverete una proposta di piatti tradizionali alleggeriti in chiave contemporanea: ne è un perfetto esempio l'ottimo maccheroncino con alici, pinoli, uva passa e finocchietto selvatico.

Visite in notturna al Teatro Antico e cene fine dining

Nel mese di giugno sono ripartite le **visite serali** al **Teatro Antico** di Taormina con apertura non-stop dalle 9 del mattino fino a **mezzanotte** (ultimo ingresso alle ore 23). Un totale di undici aperture straordinarie, da giugno a settembre, che il **Parco Archeologico Naxos Taormina** ha riservato per i visitatori che desiderano vivere la magica atmosfera del crepuscolo, quando le temperature si fanno più fresche e girare per il grande complesso monumentale regala scorci e vedute tra il mare e l'Etna, creando un rapporto simbiotico tra archeologia e paesaggio. Dopo quest'immersione nella bellezza siamo pronti per la prossima esperienza gourmet. Lo scorso anno ha convinto critica e pubblico, torna per la sua seconda stagione il **Blum**, ristorante fine dining del **Mazzarò Sea Palace** sospeso tra le onde del mare. Lo **chef Riccardo Fazio** rimane fedele alla propria idea di cucina innovativa e disruptive, ma con un rinnovato focus sulla valorizzazione dei prodotti del territorio siciliano. Ingredienti locali come carne di cavallo, baccalà e **pistacchio** vengono sapientemente combinati con tecniche di cottura e lavorazioni inedite. Il risultato è una proposta originale che celebra la tradizione con influenze globali. «Tutto nasce dall'incontro con un ingrediente, un sapore che rimane presente e che chiama un abbinamento inconsueto. Sono preparazioni che richiedono mesi di prove, studio, ricerca, dove la materia prima è un'eccellenza che tratto con estremo rispetto» racconta lo chef. Il tutto esaltato dalla carta vini curata dalla sommelier **Dana Muscalu**, dove trovano ampio spazio i vini dell'Etna.

Etna: a Milo, terra di grandi vini bianchi

I vini dell'Etna sono considerati, a buon diritto, una delle eccellenze più interessanti nel panorama dell'enologia mondiale. Riprendiamo dunque il nostro viaggio lungo la Statale 114 per dirigerci verso Giarre e da lì svoltare in direzione Milo. Tra i vari versanti in cui viene convenzionalmente ripartita la denominazione, vi consigliamo una visita alla zona est, vocata per esposizione, suoli e condizioni climatiche alla produzione di grandi vini bianchi (Milo è l'unico comune della Doc in cui si può produrre l'**Etna Bianco Superiore**) dove **dal 26 agosto e fino all'8 settembre** si svolgerà la **44° edizione di ViniMilo**. Tra le cantine del versante

LA CUCINA ITALIANA

orientale consigliamo le cinque etichette della famiglia **Maugeri**, rigorosamente solo bianchi, e un rosato da **Carricante** e **Nerello Mascalese**, ovvero le varietà storiche del vulcano. Non sono ancora ultimati i lavori di costruzione della nuova cantina ipogea, nell'attesa però si possono degustare i vini presso **Zash**, country resort di design guidato dalle sorelle **Carla, Paola e Michela Maugeri** - vere signore della più raffinata ospitalità etnea - che quest'anno celebrano i **10 anni di collaborazione** con lo chef **Giuseppe Raciti**, alla guida del ristorante 1 stella Michelin realizzato all'interno dell'antico palmento, con una cena aperta al pubblico in programma **giovedì 18 luglio**

Catania: street food e fine dining alle pendici dell'Etna

Tante le novità dell'estate catanese 2024 a cominciare da **Friggitoria Popolare**, il primo **temporary restaurant** - aperto fino a ottobre nel cuore del vivace mercato della **Pescheria** - dedicato a un pezzo cult dello **street food**: la **pizza fritta**. Il progetto nasce dall'amicizia che lega tre volti noti della ristorazione etnea, ovvero **Lele Scandurra** e **Alessandro Coco** di L'Evoluzione Pizza e **Marco Timpanaro** di Scirocco Sicilian Fish Lab, sotto il motto: «Non sono siciliana, non sono napoletana, sono di Catania». Quello della pizza fritta sembra essere il trend del momento in città, visto che anche la pizzeria **Frumento** - sarà questa la prima estate nel nuovo locale in via Crociferi - le dedica un corner esterno per l'asporto. E, ancora, nuova avventura per lo chef catanese **Marco Cannizzaro** che ha deciso di trasformare l'avviato ristorante gourmet in un'osteria contemporanea. Si chiama **Bavetta** e si assaggiano «piatti gioiosi che portano un sorriso a tavola» come i **fiori di zucca in pastella** e le **bavette cozze e datterino**, da abbinare ai vini dell'Etna prodotti dallo chef e dalla moglie **Arianna Vitale** a Castiglione di Sicilia. Per un'esperienza fine dining si va da **Concezione Restaurant** dove la proposta gastronomica si rinnova nel segno dell'esclusività e, dunque, meno posti a sedere per un'atmosfera avvolgente e intima in cui degustare al meglio le creazioni dello chef **Manuel Tropea**. A Palazzo San Demetrio, nella centralissima via Etna, approda invece il consolidato duo formato da **Francesco Patti** e **Domenico Colonna** con il **Ristorante Coria** (dopo quindici anni nel centro di Caltagirone e 1 stella Michelin). La filosofia di cucina degli chef rimane inalterata: una visione della Sicilia ancorata al territorio, in grado di narrare tradizioni e valorizzare materie prime come il **raviolo di seppia**, un piatto che nella forma si ispira e rende omaggio alla celebre **minna di Sant'Agata**, il dolce catanese dedicato alla santa patrona della città. Cambio di sede anche per lo stellato **Sapio** dello chef **Alessandro Ingiulla** che insieme al fratello architetto Daniele ha voluto riqualificare non solo l'edificio che ospita il ristorante, ma anche la piazza esterna che versava in uno stato di abbandono, dando così vita a un modello virtuoso di sinergia tra pubblico e privato a servizio della comunità. E non finisce qui, lo chef ha già annunciato due nuovi progetti per la stagione estiva: uno **spazio cantina** con focus sui Cru dell'Etna e l'inaugurazione, a fine luglio, di **una foresteria di tre camere** al primo piano, ispirate per forme e colori ai tre Valli siciliani.



Vacanza bucolica nella campagna catanese

Un'oasi di pace nella campagna della **Piana di Catania** per trascorrere una vacanza bucolica e [offline](#), in coppia o con la famiglia. Dal recupero del palmento settecentesco, appartenuto ai monaci della confraternita di San Placido, sono state ricavate 10 comode camere con vista sull'**Etna** (a'Muntagna, come la chiamano i locali). Ma il punto di forza del **Nèroli Bio Relais** sono senza dubbio gli ampi spazi esterni - distribuiti in ben 18 ettari lungo il fiume Simeto e dove si coltivano [agrumi](#), [ortaggi](#), [frutta](#), ulivi in **regime biologico** e una piccola vigna recentemente salvata – e la cucina del **ristorante** dove assaporare ricette stagionali a base di materie prime “a metro zero” provenienti dalla tenuta (da provare le [omelette](#) della prima colazione preparate con le uova fresche da “galline felici” del pollaio del relais).

Due nuove aperture a Modica per beer & wine lovers

Ci immettiamo nell'autostrada **A18 Siracusa-Gela** che nasce come prolungamento della SS114 Orientale Sicula per raggiungere Modica, dove ci attendono due novità. All'interno del birrificio artigianale Tari ha recentemente inaugurato **Rock - The new sound of the beer**, pensato per gli amanti della birra. **Oltre 40 etichette** da abbinare a un'invitante proposta **chicken & beer** che strizza l'occhio **all'American style**, con burger, pollo fritto e chicken fingers, e al **Tex-Mex**, in un tripudio di [nachos](#), tacos e tortillas, con inevitabili contaminazioni sicule (la zona di Modica è rinomata per gli allevamenti avicoli attenti al benessere animale). Il tutto in un ambiente rock, appunto, fatto di lamiere ondulate, ampie vetrate, un lungo bancone in cemento e tavoli arancioni e neri in acciaio. Il sogno della famiglia Tari è quello di creare in Sicilia un **piccolo tempio** per i **cultori della birra artigianale** dove poter trovare il meglio della produzione nazionale e internazionale. Sarà anche possibile visitare il birrificio e partecipare a corsi di avvicinamento alla birra. Ci si addentra adesso nella campagna modicana, caratterizzata dai tipici muretti a secco in pietra bianca che delimitano le distese di carrubi e uliveti, fino a raggiungere il **Cambiocavallo**, elegante boutique hotel dove lo chef **Lorenzo Ruta** è già pronto ad accogliere gli ospiti per la prima stagione estiva nella nuova sede. I wine lovers non potranno lasciarsi sfuggire le cene degustazione **CRU cucina più cantina** (50€/€65€/95€) in programma tutti i martedì, mercoledì e giovedì, per provare gli abbinamenti cibo/vino studiati dalla sommelier **Valentina Migliore**.

Il barocco di Noto, l'entroterra ibleo e le ricette della memoria

La piccola capitale siciliana del barocco è una delle mete preferite dai personaggi della moda e del design che si ritrovano da **Anche gli Angeli – Cucina Vicari**, spazio polifunzionale ricavato negli antichi bassi della chiesa di San Carlo con ristorante (i ravioli con verdure selvatiche dello **chef Salvo Vicari** sono uno dei piatti più richiesti del menù) e lounge bar (provate le [tapas](#) dello chef accompagnate dai cocktail del bartender Klaus Basile) da vivere a ogni ora del giorno. Lungo il corso principale di Noto si trova la storica insegna del **Caffè Sicilia**: c'è chi intraprende un viaggio intercontinentale solo per provare le celebri granite del maestro **Corrado Assenza**. Al tramonto, quando i raggi del sole riflettono la nuance dorata della pietra arenaria di Siracusa con cui sono costruiti palazzi e chiese del centro, scatta la vera magia. Uno spettacolo da ammirare dalla terrazza del raffinato **Gagliardi Boutique Hotel**, per un aperitivo con vista Cattedrale impossibile da dimenticare. Tra le novità del 2024 c'è **Masseria Costanza**, country house di charme nel verde della **Riserva Naturale di Vendicari**. Un magistrale esempio di “lusso contemporaneo” grazie al restauro architettonico che ha preservato l'antica bellezza degli interni, oggi arricchiti - come anche le 6 camere per gli ospiti - da pezzi di antiquariato siciliano accostati con gusto a opere di artisti contemporanei, tra cui **Michele Ciacciofera** e **Sergio Fiorentino**. Segnaliamo infine l'originale format ideato dal **Mat - museo di Testa dell'Acqua** per fare scoprire le **ricette perdute del Val di Noto**: oltre alla visita degli spazi museali, con approfondimenti sulla storia culinaria del territorio, sono previste cooking class durante le quali i partecipanti realizzeranno con le proprie mani i piatti tipici di antica memoria, da degustare in convivialità attorno a un grande tavolo per rivivere il rituale dei grandi pranzi festivi siciliani.



Riccardo Canella alla corte di Sultano

Concludiamo il nostro itinerario sul versante orientale siciliano con una segnalazione: nuova collaborazione per **Ciccio Sultano** che accoglie nella cucina del **Ristorante Duomo (2 stelle Michelin)**, a Ragusa Ibla, lo chef veneto **Riccardo Canella**. Questo duo creativo regalerà sicuramente grandi sorprese durante quest'estate siciliana appena cominciata. Partendo da Ragusa, Sultano e Canella intendono mappare la Sicilia, attraverso un'immersione totale in ogni zona, alla riscoperta dei prodotti che si trovano nei numerosi ecosistemi dell'isola. Dalle varietà meno conosciute agli ingredienti più tipici della Sicilia, esaltando sapori da tempo dimenticati. Ne sono un esempio il **gelato al tartufo**, preparato con una particolare varietà di funghi raccolta nei boschi iblei, o il dessert **Mi Sento Citrico**, il cui intenso carattere agrumato viene esaltato da essenze floreali tipiche dell'isola. «Ogni anno» spiega Sultano, «facciamo tesoro dell'esperienza della stagione passata, mantenendo uno sguardo al futuro. Ora, con il **cambiamento climatico**, è arrivato il momento di concentrarsi ancora di più su ciò che effettivamente abbiamo a portata di mano e su come incorporare questi ingredienti nei nostri piatti».



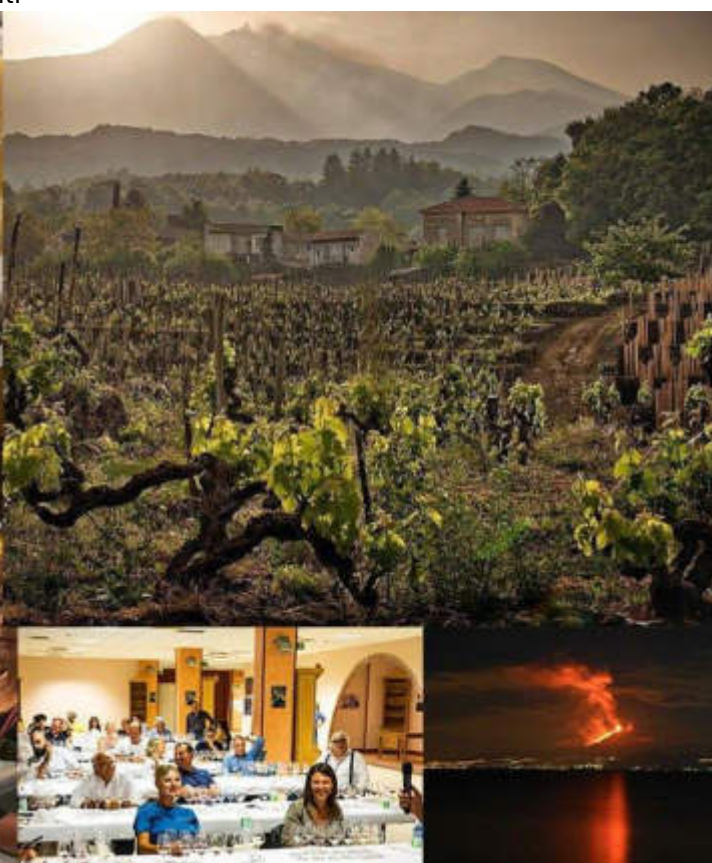
insidewine

07 luglio 2024

Vini Milo: ecco quando si svolgerà lo storico evento pre-vendemmia dedicato al terroir Etna

Colpo d'occhio Vini Milo 2024

- **Date:** dal 26 agosto all'8 settembre 2024
- **Dove:** Milo (Catania) – Piazza Municipio (Enoteca – Museo Virtuale, dalle 17 alle 23)
- **Cos'è:** storico appuntamento pre-vendemmia che è anche la più antica manifestazione sull'Etna dedicata ai vini e alla gastronomia del vulcano attivo più alto d'Europa
- **Per chi:** appassionati, turisti, addetti ai lavori e stampa
- **Costo biglietto:** a breve aggiornamenti



Leggi qui per conoscere le prossime degustazioni!

L'evento Vini Milo 2024 ti interessa, ma vuoi sapere se ci sono anche altri **eventi dedicati al vino nelle prossime settimane**? Sei nel posto giusto, perché hai due opzioni per trovare facilmente ciò che stai cercando. Puoi cliccare sul **tag** alla fine dell'articolo per sapere quali sono i **wine festival**, le **fiere del vino** e gli **eventi enogastronomici** in programma in **Sicilia**. Ogni giorno siamo in contatto con gli organizzatori e cerchiamo sul web gli eventi di degustazione all'insegna della socialità, per darti la



insidewine

possibilità di **vivere il mondo del vino insieme ad appassionati come te**. Se stai cercando uno spunto per il tuo prossimo weekend in viaggio, potresti farti ispirare dagli interessantissimi eventi in programma. Clicca sul link per leggere [l'elenco delle manifestazioni enogastronomiche 2024-2025 in tutta Italia!](#)

In attesa del programma 2024 di Vini Milo, ecco cosa è successo nella passata edizione

Lunedì 29 agosto

- 10:00 Azienda Barone di Villagrande – Presentazione alla stampa della 42^a edizione della ViniMilo.
- 18:00 Centro servizi – Etna Bianco Superiore, unico e plurale. Viaggio nelle contrade del territorio di Milo alla scoperta delle tante espressioni di un vino di eccellenza. Intervengono: Salvo Foti, enologo e produttore; Vittorio Cardaci, sommelier; Stefano Branca, direttore Ingv Osservatorio Etno Catania; Pietro Minissale, docente botanica UniCT; Seby Costanzo, vicepresidente Consorzio tutela vini Etna Doc; Produttori e rappresentanti di cantine di Milo. Modera: Turi Caggegi, giornalista.
- Seguirà **banco di assaggio di Etna Bianco Superiore** di diverse cantine e territori di Milo. Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili.

Cantine in degustazione

Benanti
Barone di Villagrande
Benanti Viticoltori
I Vigneri di Salvo Foti
Tenute di Nuna
Eredi Di Maio
Curtaz Eredi di Maio
Cantine Iuppa
Maugeri
Gaetano Russo Bianco di Cava
Azienda agricola Alfio Cosentino
Azienda agricola A Massara
Tre.mi.la di Gloria di Paola
Cantine Edomè di Paola Cianci
Pietradolce di Michele e Mario Faro
Cantine di Nessuno
Cantina Calcagno
I Custodi delle vigne dell'Etna
Sive Natura di Giuseppe Paoli

Martedì 30 agosto

- **18:30** Centro Servizi – **Degustazione guidata degli olii EVO della guida Slow Food 2022.** A cura della Soc. Coop. APO
- A seguire degustazione di prodotti tipici del territorio.

Prenotazione obbligatoria. Per info: www.vinimilo.it, costi e prenotazioni: +39 333 7994526



Mercoledì 31 agosto

- **18:30** Centro Servizi (sede modificata) – **Etna 10 anni fa. I Vini Etnei con almeno 10 anni di vendemmia** da un'idea di Salvo Foti. Curata da Federico Latteri. Degustazione guidata di Vini Etna D.O.C. della vendemmia 2012. Costo € 35,00. Solo in prevendita online.

Cantine in degustazione

Benanti

Calcagno

Federico Graziani

Feudo Cavaliere

I Custodi delle Vigne dell'Etna

Masseria Setteporte

Pietradolce

Quantico

Tenuta di Fessina

Vino intruso (stessa annata, caratteristiche simili, ma di un altro territorio)

Giovedì 1 settembre

- **19:00** Centro Servizi – **L'Etna fra i territori dei grandi Bianchi. L'Etna Bianco Superiore a confronto con bianchi di grandi territori del mondo** a cura di Benanti viticoltori, conduce Federico Latteri. Costo € 50,00. Solo in prevendita online.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria. Per acquistare l'ingresso online clicca [qui](#)

Vini in degustazione

Maison La Chablisienne – Chablis 1er cru “Les Lys” 2018

Château de Tracy – Pouilly-Fumé “101 Rangs” 2017

Domaine Michelot – Meursault 1er cru “Genevrières” 2018

Chateau de Villeneuve – Saumur Blanc 2021

Domaine Gittton – Sancerre cuvée “Galinet – Silex” 2018

Domaine Leflaive – Pouilly Fuisse’ 2018

Clemens Busch – Riesling Falkenlay 2019

Christmann – Riesling Gimmeldinger Kapellenberg 2020

Peter Jacob Kuhn – Riesling Riesling Hendelberg Erste Lage 2020

Benanti – Etna Bianco Superiore Contrada Rinazzo 2020

Benanti – Etna Bianco Superiore Pietra Marina 2017

Barone di Villagrande – Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande 2018

I Vigneri di Salvo Foti – Etna Bianco Superiore VignaDiMilo 2020

Federico Curtaz-Eredi Di Maio – Etna Bianco Superiore Kudos 2018

Tenuta di Fessina – Etna Bianco Il Musmeci Contrada Caselle 2019

Venerdì 2 settembre

- **18:30** Terrazza Municipio – **Enoteca Letteraria. Incontri con autori e produttori. Antonio Sozzi, Alkantara. Un ponte sul fiume (Gaeditori, 2021)**. Presentano: Paolo Sessa e Antonello La Piana (editore) con eno-intervento di Renato Maugeri.
- **19:30** Terrazza Municipio – **Enoteca Letteraria. Incontri con autori e produttori. Antonio Patané, L'oro rosso dell'Etna (Tip. Bracchi 2019)**. Presenta: Giuseppe Lazzaro Danzuso. Interviene Gaetano Aprile, direttore Istituto regionale del vino e dell'olio (IRVO). Eno-intervento



di Salvo Foti de I Vigneri. Omaggio musicale del Maestro Agatino Scuderi e Gloria Pafumi: «Sudamerica».

- **19:30** Centro Servizi – **Master Class Versante Est.** Degustazione guidata dei vini di 9 aziende del versante Est dell'Etna: Murgò – Villagrande – Biondi – Gambino – I Vigneri – Benanti – Mannino dei Plachi – Terre di Costantino – Nicosia. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria. Per info, costi e prenotazioni: +39 393 0284932 / alfonso@villagrande.it / claudio@murgò.it

Sabato 3 settembre

- **9:00** via Miscarello Salice – **Puliamo il mondo 2022 sull'Etna, Bosco di Milo.** A cura di Legambiente Sicilia, Legambiente Circolo etneo APS e Legambiente Acireale. **Ore 9:00** raduno dei partecipanti in via Miscarello Salice e attività di pulizia del bosco dai pneumatici e dai RSU. Durante la mattinata, per i più piccoli sono previste attività di educazione ambientale e grooming con alcuni asini dell'azienda Asilat. Per info e dettagli: legambienteetneo@gmail.com, pagina Facebook Circolo Legambiente etneo.
- **18:00** Piazza Belvedere – **Isola del Gusto. Inaugurazione della Festa e apertura degli stand.** Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow Food.
- **18:00** Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi – **Esposizione dei produttori agricoli dell'Etna e siciliani**
- **18:00** Piazza Municipio – **Enoteca all'aperto.** Banco degustazione vini dell'Etna e siciliani (oltre cento etichette) a cura di "Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna" e "Consorzio di Tutela dei Vini Etna DOC" con una selezione di etichette dei soci Assovini Sicilia.
- **18:00** Museo virtuale – **Etna Doc per tutti. Alla scoperta dei vini del vulcano** Percorso di avviamento al vino a cura del [Consorzio Etna Doc](http://www.conorzioetnadoc.it). Interviene Maurizio Lunetta, direttore [Consorzio Etna Doc](http://www.conorzioetnadoc.it). Conduce Valeria Lopis, giornalista e sommelier. Costo € 6,00. Solo in prevendita online. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria. Per acquistare l'ingresso online clicca [qui](#).
- **18:00** Centro Servizi – **Milo e le sfumature del Carricante.** Seconda edizione, a cura di AIS Taormina. Degustazione condotta da Gioele Micali, delegato AIS Taormina. Con la partecipazione di: Alfio Cosentino, sindaco di Milo; Maurizio Lunetta, direttore [Consorzio Etna Doc](http://www.conorzioetnadoc.it); Gina Russo, presidente [Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna](http://www.stradadelvino.it). Costo: 40,00€ per i non soci e 35,00€ per i soci AIS. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.
- Per info, costi e prenotazioni: www.vinimilo.it +39 349 2741007 / taormina@aissicilia.com.

Vini in degustazione

A Massara – Etna Bianco Superiore Picchi Contrada Praino 2021
Gaetano Russo – Etna Bianco Superiore Bianco di Cava Contrada Praino 2018
Alfio Cosentino – Etna Bianco Superiore Vigna Don Paolo 2020
Azienda Vinicola Iuppa – Etna Bianco Superiore Lindo 2020
Barone di Villagrande – Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande 2018
Benanti – Etna Bianco Superiore Contrada Rinazzo 2020
Calcagno – Etna Bianco Superiore PrimaZappa 2020
Cantine di Nessuno – Etna Bianco Superiore Milus 2020
Cantine Edomè – Etna Bianco Superiore Aitna 2021
Eredi Di Maio – Etna Bianco Superiore Affiu 2020



Federico Curtaz / Eredi Di Maio – Etna Bianco Superiore Kudos 2018

I Vigneri – Etna Bianco Aurora 2021

Maugeri – Etna Bianco Superiore Contrada Volpare 2020

Pietradolce – Terre Siciliane IGT Carricante Sant’Andrea 2017

Sive Natura – Etna Bianco Superiore Bianco Milo di Caselle 2019

Società Agricola Src – Terre Siciliane IGT Rinazzo 2021

Tenuta di Fessina – Etna Bianco Erse 2021

Tenute di Nuna – Etna Bianco Superiore Nuna 2020

Tre.Mi.La – Vino Bianco IGT Terre Siciliane GenerAzioni 2021

Saranno presenti i produttori di tutte le aziende. Durante la degustazione verrà offerto l’Arancino col [Cavolo Trunzo di Aci](#) Presidio Slow Food dell’Osteria 4 Archi di Milo.

- **18:30** Terrazza del Municipio – **Enoteca letteraria. Incontri con autori e produttori. Grazia Pitruzzella, Sentiero Italia CAI – Sicilia. Da Trapani a Messina (Idea Montagna 2021).** Presenta: Giuseppe Riggio. Il vino: interviene Novella Trantino di Tenute di Nuna.
- **19:30** Terrazza del Municipio – **Enoteca letteraria. Incontri con autori e produttori. Maria Lioni, Il Grand Tour dell’Etna (Bonferraro Editore, 2022).** Presenta: Giuseppe Riggio. Il vino: interviene Angelo Iuppa di Azienda Agricola Iuppa.

Domenica 4 settembre

- **10:00** Piazza Belvedere – **Isola del Gusto. Apertura degli stand.** Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.
- **10:00** Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi – **Esposizione dei produttori agricoli dell’Etna e siciliani**
- **18:00** Piazza Municipio – **Enoteca all’aperto. Banco degustazione vini dell’Etna e siciliani (oltre cento etichette)** a cura di [Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna](#) e [Consorzio di Tutela dei Vini Etna DOC](#) con una selezione di etichette dei soci [Assovini Sicilia](#).
- **17:30 – Alle Radici.** Mostra diffusa di Alfio Bonanno a cura di [Mindart](#). Visita guidata alle installazioni di Alfio Bonanno nelle cantine di Milo e degustazione di vini. Per info, costi e prenotazioni: +39 351 5037538 / info@mindart.it (Associazione Mindart)
- **20:30** Azienda Barone di Villagrande – **Rosa, Rosae, Rosae...** A cura di [ONAV Catania](#). La declinazione del Rosato Siciliano abbinato ad una cena d’autore, nella suggestiva location del Wine Resort [Barone di Villagrande](#). Per info, costi e prenotazioni: Segreteria ONAV Catania / +39 347 4346373 / catania@onav.it

Lunedì 5 settembre

- **18:00** Centro servizi – **Vini rosati: vitigni autoctoni, vitigni minori e non solo. Degustazione vini sperimentali IRVO** a cura dell’[Istituto regionale del vino e dell’olio \(IRVO\)](#). Il gruppo tecnico della Cantina sperimentale dell’IRVO illustrerà i risultati delle sperimentazioni, condotte in vigneto ed in cantina dall’IRVO, nell’ambito del progetto di “Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo”. Vini in degustazione della vendemmia 2021: Nerello cappuccio, Perricone, Incrocio Pastena 1612, Manzoni rosa, Muscatedda niura. Posti limitati. Si raccomanda la puntualità. Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili.
- **20:00** Centro servizi – **Vini dell’Etna e pizza, binomio vulcanico.** Degustazione di vini del territorio in abbinamento a varie tipologie di pizza. A cura di [IRVO](#).



Martedì 6 settembre

- **20:00** Barone di Villagrande – **Vino di... Verso Terra Madre.** Vini e prodotti di presidio da diverse regioni d'Italia. A cura di [Slow Food Catania](#). Dal Piemonte alla Sardegna, dalla Lombardia alla Campania un mini "Giro d'Italia" fra le eccellenze di vini e presidi di otto regioni italiane: Piemonte, Lombardia, Toscana, Sardegna, Puglia, Campania, Calabria e Sicilia. I vini Franciacorta, Fiano di Avellino, Calabrese, Vernaccia di Serrapetrona, Carignano del Sulcis, Cerasuolo di Vittoria, Aglianico e Nebbiolo saranno proposti dal sommelier Salvo Gulisano e accompagnati da un presidio Slow Food della stessa regione illustrato dal prof. Francesco Sottile (Fondazione Slow Food per la biodiversità). Un laboratorio del gusto che precede di qualche settimana l'attesissimo Salone del Gusto di Torino, l'occasione più importante al mondo per conoscere i presidi provenienti da tutto il Pianeta. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria. Per info, costi e prenotazioni: +39 339 5920315

Mercoledì 7 settembre

- **19:00** Centro Servizi – **L'Evoluzione del vulcano. Due vini Bianchi di annate diverse di 10 aziende provenienti da territori vulcanici.** A cura di [AIS Jonico Etnea](#). Condotta da Paolo Pennisi, delegato Ais Jonico Etnea e Claudio Di Maria, sommelier. Con la partecipazione di Edoardo Ventimiglia, produttore, Giovanni Ponchia, enologo, Carlo Zucchetti, enogastronomo. Costo: 25,00€ e 20,00€ per i soci AIS. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria. Per info e prenotazioni: +39 393 0284932 / jonicoetnea@aissicilia.com

Giovedì 8 settembre

- **18:00** Museo virtuale – **Dai Boomer alla Generazione Z. Come sta cambiando la richiesta e la comunicazione delle esperienze enoturistiche** a cura dell'associazione [Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna](#). Partecipano: Barbara Darra, Global Marketing Manager Mezzacorona; Cristina Mascanzoni Kaiser, CEO & Founder WineHo Hospitality; Carmelo Indelicato, CEO & Founder Sicilying; Riccardo Fabbio, wine blogger. Modera: Carmen Greco, giornalista. Seguirà **degustazione vini Etna D.O.C.** Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili.
- **20:00** Centro Servizi – **Da John Woodhouse a Marco De Bartoli. La storia del vino Marsala che nessuno ha raccontato.** A cura dell'associazione [L'Archestrato](#). La storia del vino prodotto secondo la tradizione marsalese prima dell'arrivo degli inglesi per capire le differenze tra un vino ossidativo affinato a lungo in botte senza aggiunta di alcol e il Marsala fortificato come lo conosciamo oggi. Protagonisti della serata saranno quattro grandi produttori: Cantine Florio 1833, Cantine Pellegrino 1880, Marco De Bartoli, Vini Barraco. Durante la degustazione saranno servite tartine con acciughe, bottarga, pane di Tumminia e cioccolato. Conduce: Vittorio Cardaci. Costo € 30,00. Solo in prevendita. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria entro il 7 settembre. Prenotazioni via WhatsApp al numero +39 335 5378813.

Venerdì 9 settembre

- **18:30** Centro Servizi – **Etna e Mandrolisai, Milo e Atzara. Città del vino di Sicilia e Sardegna a confronto tra Paesaggio, grandi vini, vecchie vigne e nuove sfide.** Ne parlano: Alessandro Corona, Sindaco di Atzara; Alfio Cosentino, Sindaco di Milo; Aldo Lorenzoni, ambasciatore Città del Vino e fondatore di Graspò; Salvo Foti, enologo. Modera: Turi Caggegi, giornalista. Seguirà **degustazione di Mandrolisai ed Etna D.O.C.** Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili.
- **20:30** Azienda Barone di Villagrande – **Volcanic Wines, storie di Grandi chef e di Grandi vini. 100 vini vulcanici dal nord al sud Italia.** Banco d'assaggio con abbinamento gastronomico.



Sabato 10 settembre

- **18:00** Piazza Belvedere – **Isola del Gusto. Apertura degli stand.** Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.
- **18:00** Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi – **Esposizione dei produttori agricoli dell’Etna e siciliani**
- **18:00** Piazza Municipio – **Enoteca all’aperto. Banco degustazione vini dell’Etna e siciliani (oltre cento etichette)** A cura di [Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna](#) e [Consorzio di Tutela dei Vini Etna DOC](#) con una selezione di etichette dei soci [Assovini Sicilia](#).
- **18:00** Museo Virtuale – **Etna D.O.C. per tutti. Alla scoperta dei vini del vulcano.** Percorso di avviamento al vino a cura del Consorzio Etna D.O.C. Interviene Maurizio Lunetta, direttore Consorzio Etna D.O.C. Conduce Valeria Lopis, giornalista e sommelier. Costo € 6,00. Solo in prevendita online. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria. Per acquistare l’ingresso online clicca [qui](#).
- **19:30** Museo Virtuale – **Enzo Ferrari** presenta **“I Giardini della preesistenza”**. **Viaggio fotografico ispirato alla musica di Franco Battiato.**
- **20:30** Centro Servizi – **Vitigni internazionali su suolo vulcanico.** Ne parleremo con Filippo Franchini, Vice Presidente Nazionale **FISAR**. Serata a cura della [FISAR Catania](#). Costo € 35,00. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria. Info e prenotazioni: +39 347 6145209 / info@fisarcatania.it

•

Domenica 11 settembre

- **10:00** Piazza Belvedere – **Isola del Gusto. Apertura degli stand.** Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.
- **10:00** Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi – **Esposizione dei produttori agricoli dell’Etna e siciliani.**
- **18:00** Piazza Municipio – **Enoteca all’aperto. Banco degustazione vini dell’Etna e siciliani (oltre cento etichette)** A cura di [Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna](#) e [Consorzio di Tutela dei Vini Etna DOC](#) con una selezione di etichette dei soci [Assovini Sicilia](#).
- **17:30 – Alle Radici.** Mostra diffusa di Alfio Bonanno a cura di [Mindart](#). Visita guidata alle installazioni di Alfio Bonanno nelle cantine di Milo e degustazione di vini. Per info, costi e prenotazioni: +39 351 5037538 / info@mindart.it (Associazione Mindart).
- **19:30** Centro Servizi – **L’Etna declinata al femminile.** Serata a cura della Fondazione Italiana Sommelier. Un racconto corale di figure femminili coinvolte in prima persona in questo meraviglioso mondo tra il vulcano e la vigna per mettere in risalto sfaccettature diverse delle loro esperienze nuove, uniche e suggestive. Protagonisti saranno i vini delle vignaiole etnee attraverso una degustazione guidata. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.
- Per info, costi e prenotazioni: www.vinimilo.it +39 328 0018002 / +39 392 4700249 – mail: fondazione-sommeliersicilia@gmail.com

VINI: forma e sostanza, Vinimilo lancia il concorso per la più bella etichetta di bianchi. Il regolamento



di Press Service | 05/08/2024



MILO (CT), 5 agosto 2024 – Dopo la sostanza – le degustazioni – è tempo di guardare anche alla forma. Per la 44/a Vinimilo, manifestazione organizzata dal Comune e della Proloco di Milo – la cui edizione 2024 è in programma dal 26 agosto all’8 settembre – è bandito un concorso per premiare la più bella etichetta di vini e spumanti bianchi.

L’iniziativa, che vuole valorizzare l’impegno dei produttori nella cura dell’immagine e del design di prodotto, si intitola “ViniMilo Design International Competition – Giovanni Casella”, ed è intitolata al presidente della Proloco che negli anni Ottanta inventò la manifestazione da allora sempre organizzata a fine estate nel piccolo comune dell’Etna che da alcuni anni è diventato il polo di riferimento della viticoltura etnea e non solo.



“Alla competizione – spiega Alfredo Cavallaro, presidente della Proloco di Milo – potranno partecipare cantine italiane e non inviando una o più bottiglie di vini regolarmente in commercio entro lunedì 26 agosto. A valutare il progetto grafico sarà una commissione composta da cinque giurati scelti fra designer, art-director, giornalisti ed esperti del settore”.

La premiazione è in programma domenica 1 settembre, nell’ambito degli appuntamenti di ViniMilo. Il regolamento del concorso, in italiano e in inglese, è consultabile al seguente LINK.

EVENTI E INIZIATIVE

ViniMilo, nell'edizione 2024 per la prima volta il premio alla migliore etichetta di un vino bianco

di Redazione

05 Agosto 2024



Una degustazione a ViniMilo

Dopo la sostanza – le degustazioni – è tempo di guardare anche alla forma. Per la 44/a edizione di **Vinimilo**, manifestazione organizzata dal Comune e della Proloco di Milo – la cui edizione 2024 è in programma dal 26 agosto all'8 settembre – è bandito un concorso per premiare la più bella etichetta **di vini e spumanti bianchi**.

L'iniziativa, che vuole valorizzare l'impegno dei produttori nella cura dell'immagine e del design di prodotto, si intitola "ViniMilo Design International Competition – Giovanni Casella", ed è intitolata al presidente della Proloco che

cronachedigusto

negli anni '80 inventò la manifestazione da allora sempre organizzata a fine estate nel piccolo comune dell'Etna che da alcuni anni è diventato il polo di riferimento della viticoltura etnea e non solo.

“Alla competizione – spiega **Alfredo Cavallaro**, presidente della Proloco di Milo – potranno partecipare cantine italiane e non inviando una o più bottiglie di vini regolarmente in commercio entro lunedì 26 agosto. A valutare il progetto grafico sarà una commissione composta da cinque giurati scelti fra designer, art-director, giornalisti ed esperti del settore”.

La premiazione è in programma domenica 1 settembre, nell'ambito degli appuntamenti di ViniMilo. Il regolamento del concorso, in italiano e in inglese, è consultabile al seguente [LINK](#)>.

ENOGASTRONOMIA

Etna, Vinimilo lancia il concorso per la più bella etichetta di bianchi

messinaindiretta 5 Agosto 2024 - 12:46



Dopo la sostanza – le degustazioni – è tempo di guardare anche alla forma. Per la 44/a Vinimilo, manifestazione organizzata dal Comune e della Proloco di Milo – la cui edizione 2024 è in programma dal 26 agosto all’8 settembre – è bandito un concorso per premiare la più bella etichetta di vini e spumanti bianchi. L’iniziativa, che vuole valorizzare l’impegno dei produttori nella cura dell’immagine e del design di prodotto, si intitola “ViniMilo Design International Competition – Giovanni Casella”, ed è intitolata al presidente della Proloco che negli anni Ottanta inventò la manifestazione da allora sempre organizzata a fine estate nel piccolo comune dell’Etna che da alcuni anni è diventato il polo di riferimento della viticoltura etnea e non solo. “Alla competizione – spiega Alfredo Cavallaro, presidente della Proloco di Milo – potranno partecipare cantine italiane e non inviando una o più bottiglie di vini regolarmente in commercio entro lunedì 26 agosto. A valutare il progetto grafico sarà una commissione composta da cinque giurati scelti fra designer, art-director, giornalisti ed esperti del settore”. La premiazione è in programma domenica 1 settembre, nell’ambito degli appuntamenti di ViniMilo.



CIBI E VINI **IN EVIDENZA** **TURISMO E SAPORI**

Vini, sull'Etna al via il concorso per la più bella etichetta di vini bianchi e spumanti

By Francesca Cabibbo 7 Agosto 2024

Per la 44/a Vinimilo, manifestazione organizzata dal Comune e della Proloco di Milo – la cui edizione 2024 è in programma dal 26 agosto all'8 settembre – è bandito un concorso per premiare la più bella etichetta di vini e spumanti bianchi.

L'iniziativa, che vuole valorizzare l'impegno dei produttori nella cura dell'immagine e del design di prodotto, si intitola "ViniMilo Design International Competition – Giovanni Casella", ed è intitolata al presidente della Proloco che negli anni Ottanta inventò la manifestazione da allora sempre organizzata a fine estate nel piccolo comune dell'Etna che da alcuni anni è diventato il polo di riferimento della viticoltura etnea e non solo.



"Alla competizione – spiega Alfredo Cavallaro, presidente della Proloco di Milo – potranno partecipare cantine italiane e non inviando una o più bottiglie di vini



regolarmente in commercio entro lunedì 26 agosto. A valutare il progetto grafico sarà una commissione composta da cinque giurati scelti fra designer, art-director, giornalisti ed esperti del settore”.

La premiazione è in programma domenica 1 settembre, nell’ambito degli appuntamenti di ViniMilo.

VINI: ETNA, al via il concorso per la più bella etichetta di vini bianchi e spumanti. Progetto della Proloco per la 44/a edizione di Vinimilo

 [News](#)  [di Redazione](#)  07/08/2024



MILO (CT), 5 AGOSTO 2024 – DOPO LA SOSTANZA – LE DEGUSTAZIONI – È TEMPO DI GUARDARE ANCHE ALLA FORMA. PER LA 44/A VINIMILO, MANIFESTAZIONE ORGANIZZATA DAL COMUNE E DELLA PROLOCO DI MILO – LA CUI EDIZIONE 2024 È IN PROGRAMMA DAL 26 AGOSTO ALL'8 SETTEMBRE – È BANDITO UN CONCORSO PER PREMIARE LA PIÙ BELLA ETICHETTA DI VINI E SPUMANTI BIANCHI.

L'INIZIATIVA, CHE VUOLE VALORIZZARE L'IMPEGNO DEI PRODUTTORI NELLA CURA DELL'IMMAGINE E DEL DESIGN DI

PRODOTTO, SI INTITOLA “VINIMILO DESIGN INTERNATIONAL COMPETITION – GIOVANNI CASELLA”, ED È INTITOLATA AL PRESIDENTE DELLA PROLOCO CHE NEGLI ANNI OTTANTA INVENTÒ LA MANIFESTAZIONE DA ALLORA SEMPRE ORGANIZZATA A FINE ESTATE NEL PICCOLO COMUNE DELL’ETNA CHE DA ALCUNI ANNI È DIVENTATO IL POLO DI RIFERIMENTO DELLA VITICOLTURA ETNEA E NON SOLO.

“ALLA COMPETIZIONE – SPIEGA ALFREDO CAVALLARO, PRESIDENTE DELLA PROLOCO DI MILO – POTRANNO PARTECIPARE CANTINE ITALIANE E NON INVIANDO UNA O PIÙ BOTTIGLIE DI VINI REGOLARMENTE IN COMMERCIO ENTRO LUNEDÌ 26 AGOSTO. A VALUTARE IL PROGETTO GRAFICO SARÀ UNA COMMISSIONE COMPOSTA DA CINQUE GIURATI SCELTI FRA DESIGNER, ART-DIRECTOR, GIORNALISTI ED ESPERTI DEL SETTORE”.

LA PREMIAZIONE È IN PROGRAMMA DOMENICA 1 SETTEMBRE, NELL’AMBITO DEGLI APPUNTAMENTI DI VINIMILO. IL REGOLAMENTO DEL CONCORSO, IN ITALIANO E IN INGLESE, È CONSULTABILE AL SEGUENTE [LINK](#).

ViniMilo, contest per la più bella etichetta di vini e spumanti bianchi ■ 0

Redazione

8 Agosto 2024 8:45



Milo (CT). La 44/a edizione ViniMilo, manifestazione organizzata dal Comune e della Proloco di Milo in programma dal 26 agosto all'8 settembre, si presenta con una esclusiva novità. È stato, infatti, bandito un concorso per premiare la più bella etichetta di vini e spumanti bianchi con l'obiettivo di valorizzare l'impegno dei produttori nella cura dell'immagine e del design di prodotto.

Il concorso, intitolato "ViniMilo Design International Competition – Giovanni Casella", è dedicato al presidente della Proloco che negli anni Ottanta inventò la manifestazione da allora sempre organizzata a fine estate nel piccolo comune dell'Etna che da alcuni anni è diventato il polo di riferimento della viticoltura etnea e non solo.

«Alla competizione – spiega Alfredo Cavallaro, presidente della Proloco di Milo – potranno partecipare sia cantine italiane che straniere. Basta inviare una o più bottiglie



Orogastronomico

di vini regolarmente in commercio entro lunedì 26 agosto. A valutare il progetto grafico sarà una commissione composta da cinque giurati scelti fra designer, art-director, giornalisti ed esperti del settore».

La premiazione è in programma domenica 1 settembre, nell'ambito degli appuntamenti di ViniMilo. Il regolamento del concorso, in italiano e in inglese, è consultabile [qui](#).

Dal 26 Agosto all'8 Settembre torna Vinimilo 2024

12 Agosto 2024



A Milo, dal 26 agosto e fino all'8 settembre, è tempo di ViniMilo, la storica manifestazione giunta quest'anno alla 44/a edizione con la formula ibrida per wine expert e wine lovers. Incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori: con dibattiti, confronti e wine tasting pensati per grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori; nei weekend la festa in piazza Belvedere con l'evento "pop" per il grande pubblico. Di scena, sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato agli amatissimi Battiato e Dalla – artisti che a Milo hanno legato parte della loro

vita – saranno le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, attesissima dai wine lovers, la coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia per degustazioni guidate dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Milo, sindaco Alfio Cosentino, e dalla Proloco, presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato



dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism).

Fra le novità di quest'anno, grazie alla collaborazione con l'istituto IRVO diretto da Gaetano Aprile, ViniMilo ospiterà una personalità di assoluto rilievo nell'industria del vino internazionale. Si tratta dell'enologo Piero Russo, il Master of Wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) che il 27 e il 28 agosto parteciperà a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola e condurrà due masterclass. Russo, 38 anni, originario di Marsala, è il terzo italiano a conquistare il titolo (primo nella categoria degli enologi), dimostrando eccellenti competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia.

"Una presenza prestigiosa, quella di Pietro Russo – spiega il sindaco **Alfio Cosentino** – che qui a ViniMilo incontrerà produttori e addetti ai lavori portando il suo contributo di esperto internazionale. Con lui ragioneremo anche sull'andamento della produzione in Sicilia e in particolare sull'Etna dove, come ha documentato il Consorzio Etna Doc, stiamo assistendo al "rincorsa" dei bianchi sui rossi. Anche a Milo, dove l'Etna Bianco Superiore in quattro anni, tra il 2019 e il 2023, ha registrato un +214% di ettolitri imbottigliati (da 404 nel 2019 a 1.270 nel 2023). Un aumento di produzione, di impianti ed ettari rivendicati al Consorzio, che incide positivamente anche sul paesaggio: il territorio ne guadagna in valore economico, ambientale e sociale. Mentre sabato 31 agosto, per l'inaugurazione degli stand in piazza, avremo con noi Salvatore Barbagallo, neo assessore regionale all'agricoltura: una presenza importantissima per parlare delle numerose emergenze del settore in Sicilia".

La 44/esima edizione di ViniMilo sarà presentata lunedì 26 agosto, come da tradizione, nell'azienda Barone di Villagrande, la più antica cantina del versante est dell'Etna di proprietà della famiglia Nicolosi. Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione: Benanti con la masterclass sui vini dell'Etna e i grandi bianchi europei (05/09), Maugeri con una comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei (02/09) e Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo, nel cuore del paese, proporrà un excursus fra i vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore; mentre Slow Food per il laboratorio del gusto ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e

sul tema "Terra Madre" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca. Tornano i "vitigni gioiello" con il progetto GRASPO e la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e due degustazioni: una con vini da nove regioni italiane (29/08) e l'indomani (30/08) con vitigni reliquia dell'Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. In serata la cena a tema, da Barone di Villagrande, accompagnata da bianchi di territori vulcanici di tutta Italia. Il carricante, vitigno principe dell'area di Milo, sarà il protagonista del primo incontro del 26/08 su contrade, produttori, biodiversità e sostenibilità con la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, dell' AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell'Etna che organizza per il 06/09 un incontro sull'intelligenza artificiale nell'enoturismo. Sabato 31/08 si parlerà di sicurezza sul



lavoro in campo agricolo con l'ente bilaterale Ebat Ciala che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore. Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso bandito dalla Proloco di Milo per premiare quei produttori che investono nella comunicazione di prodotto. Un altro premio, alla memoria di Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", sarà assegnato dal Circolo Enofili Etnei.

Le 24 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2024)

Nel 2024 sono diventate 24 le cantine di Milo che rivendicano produzioni Etna Doc. Sono: Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Terre di Costantino (new entry 2024), [Tre.Mi.La.](#)



CITTÀ *del* VINO
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

ENOTURISMO NEWS DALLE CITTÀ DEL VINO

MILO, IL MASTER OF WINE PIETRO RUSSO PER PARLARE DEI BIANCHI DELL'ETNA



12/08/2024

VINO/Etna: alla 44/a ViniMilo il Master of wine siciliano Pietro Russo per parlare dell'exploit dei bianchi dell'Etna e del boom dell'Etna Bianco Superiore prodotto solo a Milo (+214% in quattro anni)

Dal 26 agosto all'8 settembre torna a Milo la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano che riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo.

Il sindaco Alfio Cosentino: "Con il Master of Wine Pietro Russo parleremo dell'exploit dell'Etna Bianco Superiore di Milo"



A Milo, dal 26 agosto e fino all'8 settembre, è tempo di ViniMilo, la storica manifestazione giunta quest'anno alla 44/a edizione con la formula ibrida per wine expert e wine lovers. Incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori: con dibattiti, confronti e wine tasting pensati per grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori; nei weekend la festa in piazza Belvedere con l'evento "pop" per il grande pubblico. Di scena, sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato agli amatissimi Battiato e Dalla – artisti che a Milo hanno legato parte della loro vita – saranno le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, attesissima dai wine lovers, la coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia per degustazioni guidate dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna.

La manifestazione è organizzata dal **Comune di Milo**, sindaco Alfio Cosentino, e dalla **Proloco**, presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism).

Fra le novità di quest'anno, grazie alla collaborazione con l'istituto IRVO diretto da Gaetano Aprile, ViniMilo ospiterà una personalità di assoluto rilievo nell'industria del vino internazionale. Si tratta dell'enologo **Piero Russo**, il **Master of Wine** (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) che il 27 e il 28 agosto parteciperà a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola e condurrà due masterclass. Russo, 38 anni, originario di Marsala, è il terzo italiano a conquistare il titolo (primo nella categoria degli enologi), dimostrando eccellenti competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia.

"Una presenza prestigiosa, quella di Pietro Russo – spiega il sindaco **Alfio Cosentino** – che qui a ViniMilo incontrerà produttori e addetti ai lavori portando il suo contributo di esperto internazionale. Con lui ragioneremo anche sull'andamento della produzione in Sicilia e in particolare sull'Etna dove, come ha documentato il Consorzio Etna Doc, stiamo assistendo al "rincorsa" dei bianchi sui rossi. Anche a Milo, dove l'Etna Bianco Superiore in quattro anni, tra il 2019 e il 2023, ha registrato un +214% di ettolitri imbottigliati (da 404 nel 2019 a 1.270 nel 2023). Un aumento di produzione, di impianti ed ettari rivendicati al Consorzio, che incide positivamente anche sul paesaggio: il territorio ne guadagna in valore economico, ambientale e sociale. Mentre sabato 31 agosto, per l'inaugurazione degli stand in piazza, avremo con noi Salvatore Barbagallo, neo assessore regionale all'agricoltura: una presenza importantissima per parlare delle numerose emergenze del settore in Sicilia".

La 44/esima edizione di ViniMilo sarà presentata lunedì 26 agosto nell'azienda Barone di Villagrande, la più antica cantina del versante est dell'Etna di proprietà della famiglia Nicolosi. Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: **Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929**. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione: Benanti con la masterclass sui vini dell'Etna e i grandi bianchi europei (05/09), Maugeri con una comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei (02/09) e Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo, nel cuore del paese, proporrà un excursus fra i vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore; mentre Slow Food per il laboratorio del gusto ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Terra Madre" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca.



Tornano i “vitigni gioiello” con il progetto **G.R.A.S.P.O.** e la collaborazione dell’IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell’Olio) e due degustazioni: una con vini da nove regioni italiane (29/08) e l’indomani (30/08) con vitigni reliquia dell’Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. In serata la cena a tema, da Barone di Villagrande, accompagnata da bianchi di territori vulcanici di tutta Italia. Il carricante, vitigno principe dell’area di Milo, sarà il protagonista del primo incontro del 26/08 su contrade, produttori, biodiversità e sostenibilità con la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, dell’AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell’Etna che organizza per il 06/09 un incontro sull’intelligenza artificiale nell’enoturismo. Sabato 31/08 si parlerà di sicurezza sul lavoro in campo agricolo con l’ente bilaterale Ebat Ciala che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore. Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso bandito dalla Proloco di Milo per premiare quei produttori che investono nella comunicazione di prodotto. Un altro premio, alla memoria di Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell’Etna e del “bere ragionato”, sarà assegnato dal Circolo Enofili Etnei.

Nel 2024 sono diventate 24 le cantine di Milo che rivendicano produzioni Etna Doc. Sono: Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell’Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Terre di Costantino (new entry 2024), [Tre.Mi.La](https://www.tre.milano.it).

Vini, l'exploit dei bianchi dell'Etna e il boom dell'Etna Bianco Superiore, prodotto solo a Milo



👍 218 📖 4 minuti di lettura



Se ne parlerà al 26 agosto all'8 settembre nell'ambito della quarantaquattresima edizione di Vinimilo, la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano che riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo. Il sindaco Alfio Cosentino: "Con il Master of Wine siciliano Pietro Russo un focus sull'exploit dell'Etna Bianco Superiore di Milo: +214% in quattro anni"

A Milo, dal 26 agosto e fino all'8 settembre, è tempo di **ViniMilo**, la storica manifestazione giunta quest'anno alla 44/a edizione con la formula ibrida per wine expert e wine lovers. Incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori: con dibattiti, confronti e wine tasting pensati per grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori; nei weekend la festa in piazza Belvedere con l'evento "pop" per il grande pubblico. Di scena, sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato agli amatissimi Battiato e Dalla – artisti che a Milo hanno legato parte della loro vita – saranno le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, attesissima dai wine lovers, la coinvolgente esperienza dell'Enoteca



all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia per degustazioni guidate dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Milo, sindaco Alfio Cosentino, e dalla Proloco, presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism).

Fra le novità di quest'anno, grazie alla collaborazione con l'istituto IRVO diretto da Gaetano Aprile, ViniMilo ospiterà una personalità di assoluto rilievo nell'industria del vino internazionale. Si tratta dell'enologo Piero Russo, il Master of Wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) che il 27 e il 28 agosto parteciperà a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola e condurrà due masterclass. Russo, 38 anni, originario di Marsala, è il terzo italiano a conquistare il titolo (primo nella categoria degli enologi), dimostrando eccellenti competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia.

"Una presenza prestigiosa, quella di Pietro Russo – spiega il sindaco **Alfio Cosentino** – che qui a ViniMilo incontrerà produttori e addetti ai lavori portando il suo contributo di esperto internazionale. Con lui ragioneremo anche sull'andamento della produzione in Sicilia e in particolare sull'Etna dove, come ha documentato il Consorzio Etna Doc, stiamo assistendo al "rincorsa" dei bianchi sui rossi. Anche a Milo, dove l'Etna Bianco Superiore in quattro anni, tra il 2019 e il 2023, ha registrato un +214% di ettoltri imbottigliati (da 404 nel 2019 a 1.270 nel 2023). Un aumento di produzione, di impianti ed ettari rivendicati al Consorzio, che incide positivamente anche sul paesaggio: il territorio ne guadagna in valore economico, ambientale e sociale. Mentre sabato 31 agosto, per l'inaugurazione degli stand in piazza, avremo con noi Salvatore Barbagallo, neo assessore regionale all'agricoltura: una presenza importantissima per parlare delle numerose emergenze del settore in Sicilia".

La 44/esima edizione di ViniMilo sarà presentata lunedì 26 agosto, come da tradizione, nell'azienda Barone di Villagrande, la più antica cantina del versante est dell'Etna di proprietà della famiglia Nicolosi. Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione: Benanti con la masterclass sui vini dell'Etna e i grandi bianchi europei (05/09), Maugeri con una comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei (02/09) e Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo, nel cuore del paese, proporrà un excursus fra i vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore; mentre Slow Food per il laboratorio del gusto ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Terra Madre" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca. Tornano i "vitigni gioiello" con il progetto GRASPO e la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e due degustazioni: una con vini da nove regioni italiane (29/08) e l'indomani (30/08) con vitigni reliquia dell'Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. In serata la cena a tema, da Barone di Villagrande, accompagnata da bianchi di territori vulcanici di tutta Italia. Il caricante, vitigno principe dell'area di Milo, sarà il protagonista del primo incontro del 26/08 su contrade, produttori, biodiversità e sostenibilità con la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, dell' AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell'Etna che organizza per il 06/09 un incontro sull'intelligenza artificiale



nell'entourisme. Sabato 31/08 si parlerà di sicurezza sul lavoro in campo agricolo con l'ente bilaterale Ebat Ciala che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore. Domenica 01/09

la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso bandito dalla Proloco di Milo per premiare quei produttori che investono nella comunicazione di prodotto. Un altro premio, alla memoria di Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", sarà assegnato dal Circolo Enofili Etnei.

Le 24 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2024)

Nel 2024 sono diventate 24 le cantine di Milo che rivendicano produzioni Etna Doc. Sono: Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Terre di Costantino (new entry 2024), [Tre.Mi.La](https://www.tre.milola.it).



Il sindaco Alfio Cosentino



Pietro Russo





Giovani wine lovers



Altre degustazioni



Maurizio Lunetta parla di vini



Sicilia Report

ViniMilo 2024: il Master of Wine Pietro Russo con un focus sui bianchi e sull'Etna Bianco Superiore Doc

Dal 26 agosto all'8 settembre torna a Milo la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano che riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo. Il sindaco Alfio Cosentino: "Con il Master of Wine Pietro Russo parleremo dell'exploit dell'Etna Bianco Superiore di Milo"

Di Redazione CT 12 Agosto 2024



A Milo, dal 26 agosto e fino all'8 settembre, è tempo di ViniMilo, la storica manifestazione giunta quest'anno alla 44/a edizione con la formula ibrida per wine expert e wine lovers. Incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori: con dibattiti, confronti e wine tasting pensati per grandi e

Sicilia Report

piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori; nei weekend la festa in piazza Belvedere con l'evento "pop" per il grande pubblico. Di scena, sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato agli amatissimi Battiato e Dalla – artisti che a Milo hanno legato parte della loro vita – saranno le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, attesissima dai wine lovers, la coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia per degustazioni guidate dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Milo, sindaco Alfio Cosentino, e dalla Proloco, presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism).

Fra le novità di quest'anno, grazie alla collaborazione con l'istituto IRVO diretto da Gaetano Aprile, ViniMilo ospiterà una personalità di assoluto rilievo nell'industria del vino internazionale. Si tratta dell'enologo Piero Russo, il Master of Wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) che il 27 e il 28 agosto parteciperà a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola e condurrà due masterclass. Russo, 38 anni, originario di Marsala, è il terzo italiano a conquistare il titolo (primo nella categoria degli enologi), dimostrando eccellenti competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia.

"Una presenza prestigiosa, quella di Piero Russo – spiega il sindaco Alfio Cosentino – che qui a ViniMilo incontrerà produttori e addetti ai lavori portando il suo contributo di esperto internazionale. Con lui ragioneremo anche sull'andamento della produzione in Sicilia e in particolare sull'Etna dove, come ha documentato il Consorzio Etna Doc, stiamo assistendo al "rincorsa" dei bianchi sui rossi. Anche a Milo, dove l'Etna Bianco Superiore in quattro anni, tra il 2019 e il 2023, ha registrato un +214% di ettoltri imbottigliati (da 404 nel 2019 a 1.270 nel 2023). Un aumento di produzione, di impianti ed ettari rivendicati al Consorzio, che incide positivamente anche sul paesaggio: il territorio ne guadagna in valore economico, ambientale e sociale. Mentre sabato 31 agosto, per l'inaugurazione degli stand in piazza, avremo con noi Salvatore Barbagallo, neo assessore regionale all'agricoltura: una presenza importantissima per parlare delle numerose emergenze del settore in Sicilia".

La 44/esima edizione di ViniMilo sarà presentata lunedì 26 agosto, come da tradizione, nell'azienda Barone di Villagrande, la più antica cantina del versante est dell'Etna di proprietà della famiglia Nicolosi. Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione: Benanti con la masterclass sui vini dell'Etna e i grandi bianchi europei (05/09), Maugeri con una comparata fra i "vulcanici"

Sicilia Report

dell'Etna e dei Campi Flegrei (02/09) e Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo, nel cuore del paese, proporrà un excursus fra i vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore; mentre Slow Food per il laboratorio del gusto ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Terra Madre" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca. Tornano i "vitigni gioiello" con il progetto GRASPO e la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e due degustazioni: una con vini da nove regioni italiane (29/08) e l'indomani (30/08) con vitigni reliquia dell'Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. In serata la cena a tema, da Barone di Villagrande, accompagnata da bianchi di territori vulcanici di tutta Italia. Il carricante, vitigno principe dell'area di Milo, sarà il protagonista del primo incontro del 26/08 su contrade, produttori, biodiversità e sostenibilità con la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, dell' AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell'Etna che organizza per il 06/09 un incontro sull'intelligenza artificiale nell'enoturismo. Sabato 31/08 si parlerà di sicurezza sul lavoro in campo agricolo con l'ente bilaterale Ebat Ciala che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore. Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso bandito dalla Proloco di Milo per premiare quei produttori che investono nella comunicazione di prodotto. Un altro premio, alla memoria di Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", sarà assegnato dal Circolo Enofili Etnei

Le 24 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2024)

Nel 2024 sono diventate 24 le cantine di Milo che rivendicano produzioni Etna Doc. Sono: Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Mauergeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Terre di Costantino (new entry 2024), Tre.Mi.La.

ViniMilo, 44.ma edizione per wine expert e wine lovers dal 26 agosto all'8 settembre



Autore - Fattitaliani

13 agosto 5 minute read



A Milo, dal 26 agosto e fino all'8 settembre, è tempo di **ViniMilo**, la storica manifestazione giunta quest'anno alla 44/a edizione con la formula ibrida per wine expert e wine lovers. Incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori: con dibattiti, confronti e wine tasting pensati per grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori; nei weekend la festa in piazza Belvedere con l'evento "pop" per il grande pubblico.

Di scena, sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato agli amatissimi Battiato e Dalla – artisti che a Milo hanno legato parte della loro vita – saranno le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, attesissima dai wine lovers, la coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento



etichette dell'Etna e della Sicilia per degustazioni guidate dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Milo, sindaco Alfio Cosentino, e dalla Proloco, presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism).

Fra le novità di quest'anno, grazie alla collaborazione con l'istituto IRVO diretto da Gaetano Aprile, ViniMilo ospiterà una personalità di assoluto rilievo nell'industria del vino internazionale. Si tratta dell'enologo Piero Russo, il Master of Wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) che il 27 e il 28 agosto parteciperà a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola e condurrà due masterclass. Russo, 38 anni, originario di Marsala, è il terzo italiano a conquistare il titolo (primo nella categoria degli enologi), dimostrando eccellenti competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia.

"Una presenza prestigiosa, quella di Pietro Russo – spiega il sindaco **Alfio Cosentino** – che qui a ViniMilo incontrerà produttori e addetti ai lavori portando il suo contributo di esperto internazionale. Con lui ragioneremo anche sull'andamento della produzione in Sicilia e in particolare sull'Etna dove, come ha documentato il Consorzio Etna Doc, stiamo assistendo al "rincorsa" dei bianchi sui rossi. Anche a Milo, dove l'Etna Bianco Superiore in quattro anni, tra il 2019 e il 2023, ha registrato un +214% di ettolitri imbottigliati (da 404 nel 2019 a 1.270 nel 2023). Un aumento di produzione, di impianti ed ettari rivendicati al Consorzio, che incide positivamente anche sul paesaggio: il territorio ne guadagna in valore economico, ambientale e sociale. Mentre sabato 31 agosto, per l'inaugurazione degli stand in piazza, avremo con noi Salvatore Barbagallo, neo assessore regionale all'agricoltura: una presenza importantissima per parlare delle numerose emergenze del settore in Sicilia".

La 44/esima edizione di ViniMilo sarà presentata lunedì 26 agosto, come da tradizione, nell'azienda Barone di Villagrande, la più antica cantina del versante est dell'Etna di proprietà della famiglia Nicolosi. Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione: Benanti con la masterclass sui vini dell'Etna e i grandi bianchi europei (05/09), Maugeri con una comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei (02/09) e Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo, nel cuore del paese, proporrà un excursus fra i vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore; mentre Slow Food per il laboratorio del gusto ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Terra Madre" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca. Tornano i "vitigni gioiello" con il progetto GRASPO e la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e due degustazioni: una con vini da nove regioni italiane (29/08) e l'indomani (30/08) con vitigni reliquia dell'Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. In serata la cena a tema, da Barone di Villagrande, accompagnata da bianchi di territori vulcanici di tutta Italia. Il carricante, vitigno principe dell'area di Milo, sarà il protagonista del primo incontro del 26/08 su contrade, produttori, biodiversità e



sostenibilità con la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, dell’AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell’Etna che organizza per il 06/09 un incontro sull’intelligenza artificiale nell’enoturismo. Sabato 31/08 si parlerà di sicurezza sul lavoro in campo agricolo con l’ente bilaterale Ebat Ciala che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore. Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso bandito dalla Proloco di Milo per premiare quei produttori che investono nella comunicazione di prodotto. Un altro premio, alla memoria di Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell’Etna e del “bere ragionato”, sarà assegnato dal Circolo Enofili Etnei.

Le 24 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2024)

Nel 2024 sono diventate 24 le cantine di Milo che rivendicano produzioni Etna Doc. Sono: Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell’Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Terre di Costantino (new entry 2024), [Tre.Mi.La.](#)

IL FATTO DI CATANIA

Non perdere l'occasione: Vinimilo 2024 torna dal 26 Agosto all'8 Settembre!

Scopri il sapore dell'edizione 2024 di Vinimilo! Dal 26 Agosto all'8 Settembre ti aspettiamo per un viaggio tra vini e delizie 🍷🌟

A cura di **Redazione**

📅 13 agosto 2024 02:55



Milo si prepara ad accogliere la 44ª edizione di ViniMilo, la storica manifestazione dedicata al vino e alle eccellenze agroalimentari siciliane, che si svolgerà dal 26 agosto all'8 settembre. Quest'anno, l'evento si caratterizza per una formula ibrida, riservata sia agli esperti del settore che agli appassionati di vino.

Incontri per professionisti e festeggiamenti per il grande pubblico sono programmati in questa edizione, con eventi settimanali focalizzati su dibattiti e degustazioni riservate a produttori, enologi, docenti e sommelier, e un weekend di festa nella suggestiva piazza Belvedere. Qui, i visitatori potranno gustare le prelibatezze delle eccellenze agroalimentari siciliane, dai prodotti bio ai presidi Slow Food, tutto sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato ai celebri artisti Battiato e Dalla, legati alla storia di Milo.

Il punto forte della manifestazione è l'Enoteca all'aperto, un'area dedicata alle degustazioni di oltre cento etichette provenienti dall'**Etna** e dalla Sicilia, guidate da sommelier professionisti. Grazie al supporto del Comune di Milo, guidato dal sindaco Alfio Cosentino, e della Proloco, presieduta da Alfredo Cavallaro, ViniMilo si propone come un'importante vetrina per il vino siciliano in vista della Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025".

IL FATTO DI CATANIA

Novità di quest'anno è la presenza di Pietro Russo, enologo di fama internazionale e Master of Wine, che animerà due masterclass dedicate alla viticoltura siciliana. **Russo, originario di Marsala e terzo italiano a ottenere il prestigioso titolo, porterà la sua esperienza all'interno di incontri volti a**

discutere le dinamiche di produzione dell'Etna, dove si registra un notevole incremento della produzione di Etna Bianco Superiore, che ha visto un aumento del 214% nel periodo 2019-2023.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione si terrà presso l'azienda Barone di Villagrande, una delle cantine storiche della zona, a testimonianza della tradizione vitivinicola di questa area. **"Siamo orgogliosi di ospitare eventi di questa portata,"** afferma il sindaco Cosentino, sottolineando l'importanza di queste iniziative per il territorio.

La programmazione di ViniMilo è ricca di appuntamenti: dal confronto tra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei, alle degustazioni di vitigni reliquia come Zzinneuro e Barbarossa, fino a un laboratorio del gusto curato da Slow Food, dedicato all'eccellenza dei prodotti locali. Sabato 31 agosto, si discuterà anche di sicurezza sul lavoro in agricoltura, un tema cruciale per il settore.

Le 24 cantine di Milo, in continua crescita, testimoniano l'importanza di questo evento per la valorizzazione del patrimonio vitivinicolo dell'Etna. La manifestazione non si limita solo ai vini, ma si propone come un grande evento culturale e enogastronomico che celebra la biodiversità e la tradizione siciliana.

Per ulteriori dettagli sul programma e sugli eventi in calendario, è possibile consultare il sito ufficiale di ViniMilo, www.vinimilo.it. **Milo si prepara dunque a festeggiare la sua tradizione vitivinicola, accogliendo visitatori e appassionati da tutta Italia e oltre**, rendendo l'evento un appuntamento imperdibile per il mondo del vino.

Vini: sull'Etna dal 26 agosto riparte ViniMilo, edizione numero 44. Ospite il Master of Wine siciliano Pietro Russo



di Press Service | 14/08/2024



A Milo, dal 26 agosto e fino all'8 settembre, è tempo di ViniMilo, la storica manifestazione giunta quest'anno alla 44/a edizione con la formula ibrida per wine expert e wine lovers. Incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori: con dibattiti, confronti e wine tasting pensati per grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori; nei weekend la festa in piazza Belvedere con l'evento "pop" per il grande pubblico. Di scena, sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato agli amatissimi Battiato e Dalla – artisti che a Milo hanno legato parte della loro vita – saranno le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri

BlogSicilia[®].it

antichi. Soprattutto, attesissima dai wine lovers, la coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia per degustazioni guidate dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Milo, sindaco Alfio Cosentino, e dalla Proloco, presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism).



Fra le novità di quest'anno, grazie alla collaborazione con l'istituto IRVO diretto da Gaetano Aprile, ViniMilo ospiterà una personalità di assoluto rilievo nell'industria del vino internazionale. Si tratta dell'enologo Piero Russo, il Master of Wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) che il 27 e il 28 agosto parteciperà a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola e condurrà due masterclass. Russo, 38 anni, originario di Marsala, è il terzo italiano a conquistare il titolo (primo nella categoria degli enologi), dimostrando eccellenti competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia.

“Una presenza prestigiosa, quella di Pietro Russo – spiega il sindaco Alfio Cosentino – che qui a ViniMilo incontrerà produttori e addetti ai lavori portando il suo contributo di esperto internazionale. Con lui ragioneremo anche sull’andamento della produzione in Sicilia e in particolare sull’Etna dove, come ha documentato il Consorzio Etna Doc, stiamo assistendo al “rincorsa” dei bianchi sui rossi. Anche a Milo, dove l’Etna Bianco Superiore tra in quattro anni, tra il 2019 e il 2023, ha registrato un +214% di ettoltri imbottigliati (da 404 nel 2019 a 1.270 nel 2023). Un aumento di produzione, di impianti ed ettari rivendicati al Consorzio, che incide positivamente anche sul paesaggio: il territorio ne guadagna in valore economico, ambientale e sociale. Mentre sabato 31 agosto, per l’inaugurazione degli stand in piazza, avremo con noi Salvatore Barbagallo, neo assessore regionale all’agricoltura: una presenza importantissima per parlare delle numerose emergenze del settore in Sicilia”.

La 44/esima edizione di ViniMilo sarà presentata lunedì 26 agosto, come da tradizione, nell’azienda Barone di Villagrande, la più antica cantina del versante est dell’Etna di proprietà della famiglia Nicolosi. Partner dell’edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione: Benanti con la masterclass sui vini dell’Etna e i grandi bianchi europei (05/09), Maugeri con una comparata fra i “vulcanici” dell’Etna e dei Campi Flegrei (02/09) e Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo, nel cuore del paese, proporrà un excursus fra i vini del territorio “alternativi” all’Etna Bianco Superiore; mentre Slow Food per il laboratorio del gusto ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d’Italia e sul tema “Terra Madre” parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca. Tornano i “vitigni gioiello” con il progetto GRASPO e la collaborazione dell’IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell’Olio) e due degustazioni: una con vini da nove regioni italiane (29/08) e l’indomani (30/08) con vitigni reliquia dell’Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. In serata la cena a tema, da Barone di Villagrande, accompagnata da bianchi di territori vulcanici di tutta Italia. Il carricante, vitigno principe dell’area di Milo, sarà il protagonista del primo incontro del 26/08 su contrade, produttori, biodiversità e sostenibilità con la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, dell’AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell’Etna che organizza per il 06/09 un

incontro sull'intelligenza artificiale nell'enoturismo. Sabato 31/08 si parlerà di sicurezza sul lavoro in campo agricolo con l'ente bilaterale Ebat Ciala che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore. Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso bandito dalla Proloco di Milo per premiare quei produttori che investono nella comunicazione di prodotto. Un altro premio, alla memoria di Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", sarà assegnato dal Circolo Enofili Etnei.

Le 24 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2024)

Nel 2024 sono diventate 24 le cantine di Milo che rivendicano produzioni Etna Doc. Sono: Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà - SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Terre di Costantino (new entry 2024), Tre.Mi.La.

MILO (CT), 5 agosto 2024 - Dopo la sostanza - le degustazioni - è tempo di guardare anche alla forma. Per la 44/a Vinimilo, manifestazione organizzata dal Comune e della Proloco di Milo - la cui edizione 2024 è in programma dal 26 agosto all'8 settembre - è bandito un concorso per premiare la più bella etichetta di vini e spumanti bianchi.



CIBI E VINI **IN EVIDENZA** **TURISMO E SAPORI**

ViniMilo, dal 26 agosto la 44° edizione: nel ricordo di Dalla e Battiato le eccellenze dell'agroalimentare siciliano

By Redazione 📅 16 Agosto 2024

A Milo, dal 26 agosto e fino all'8 settembre, è tempo di ViniMilo, la storica manifestazione giunta quest'anno alla 44/a edizione con la formula ibrida per wine expert e wine lovers. Incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori: con dibattiti, confronti e wine tasting pensati per grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori; nei weekend la festa in piazza Belvedere con l'evento "pop" per il grande pubblico. Di scena, sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato agli amatissimi Battiato e Dalla – artisti che a Milo hanno legato parte della loro vita – saranno le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, attesissima dai wine lovers, la coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con

oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia per degustazioni guidate dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna.

La manifestazione è organizzata dal comune di Milo, sindaco Alfio Cosentino, e dalla Proloco, presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism).

Fra le novità di quest'anno, grazie alla collaborazione con l'istituto IRVO diretto da Gaetano Aprile, ViniMilo ospiterà una personalità di assoluto rilievo nell'industria del vino internazionale. Si tratta dell'enologo Piero Russo, il Master of Wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) che il 27 e il 28 agosto parteciperà a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola e condurrà due masterclass. Russo, 38 anni, originario di Marsala, è il terzo italiano a conquistare il titolo (primo nella categoria degli enologi), dimostrando eccellenti competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia.

"Una presenza prestigiosa, quella di Pietro Russo – spiega il sindaco **Alfio Cosentino** – che qui a ViniMilo incontrerà produttori e addetti ai lavori portando il suo contributo di esperto internazionale. Con lui ragioneremo anche sull'andamento della produzione in Sicilia e in particolare sull'Etna dove, come ha documentato il Consorzio Etna Doc, stiamo assistendo al "rincorsa" dei bianchi sui rossi. Anche a Milo, dove l'Etna Bianco Superiore in quattro anni, tra il 2019 e il 2023, ha registrato un +214% di ettolitri imbottigliati (da 404 nel 2019 a 1.270 nel 2023). Un aumento di produzione, di impianti ed ettari rivendicati al Consorzio, che incide positivamente anche sul paesaggio: il territorio ne guadagna in valore economico, ambientale e sociale. Mentre sabato 31 agosto, per l'inaugurazione degli stand in piazza, avremo con noi Salvatore Barbagallo, neo assessore regionale all'agricoltura: una presenza importantissima per parlare delle numerose emergenze del settore in Sicilia".

La 44/esima edizione di ViniMilo sarà presentata lunedì 26 agosto, come da tradizione, nell'azienda Barone di Villagrande, la più antica cantina del versante est dell'Etna di proprietà della famiglia Nicolosi. Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione: Benanti con la masterclass sui vini dell'Etna e i grandi bianchi europei (05/09), Maugeri con una comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei (02/09) e Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo, nel cuore del paese, proporrà un excursus fra i vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore; mentre Slow Food per il laboratorio del gusto ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Terra Madre" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca. Tornano i "vitigni gioiello" con il progetto GRASPO e la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e due degustazioni: una con vini da nove regioni italiane (29/08) e l'indomani (30/08) con vitigni reliquia dell'Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. In serata la cena a tema, da Barone di Villagrande, accompagnata da bianchi di territori vulcanici di tutta Italia. Il carricante, vitigno principe dell'area di Milo, sarà il protagonista del primo incontro del 26/08 su contrade, produttori, biodiversità e sostenibilità con la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, dell' AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell'Etna che organizza per il 06/09 un incontro sull'intelligenza artificiale nell'enoturismo. Sabato 31/08 si parlerà di sicurezza sul lavoro in campo agricolo con l'ente bilaterale Ebat Ciala che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore. Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso bandito dalla Proloco di Milo per premiare quei produttori che investono nella comunicazione di prodotto. Un altro premio, alla memoria di Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", sarà assegnato dal Circolo Enofili Etnei.

Le 24 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2024)

Nel 2024 sono diventate 24 le cantine di Milo che rivendicano produzioni Etna Doc. Sono: Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura,



Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Terre di Costantino (new entry 2024), [Tre.Mi.La](#).

Per la 44/a Vinimilo, manifestazione organizzata dal Comune e della Proloco di Milo – la cui edizione 2024 è in programma dal 26 agosto all'8 settembre – è bandito un concorso per premiare la più bella etichetta di vini e spumanti bianchi.



PEOPLE WINE

IL MASTER OF WINE PIETRO RUSSO E L'EXPLOIT DEI BIANCHI DELL'ETNA

ViniMilo alla 44 edizione il Master of Wine siciliano Pietro Russo per parlare dell'exploit dei bianchi dell'Etna e del boom dell'Etna Bianco Superiore prodotto solo a Milo (+214% in quattro anni)

di: [Redazione](#)
[Agosto 19, 2024](#)



A Milo, dal 26 agosto e fino all'8 settembre, è tempo di ViniMilo, la storica manifestazione giunta quest'anno alla 44/a edizione con la formula ibrida per wine expert e wine lovers. Incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori: con dibattiti, confronti e wine tasting pensati per grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori; nei weekend la festa in piazza Belvedere con l'evento "pop" per il grande pubblico. Di scena, sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato agli amatissimi Battiato e Dalla – artisti che a Milo hanno legato parte della loro vita – saranno le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, attesissima dai wine lovers, la coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia per degustazioni guidate dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Milo, sindaco Alfio Cosentino, e dalla Proloco, presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism).

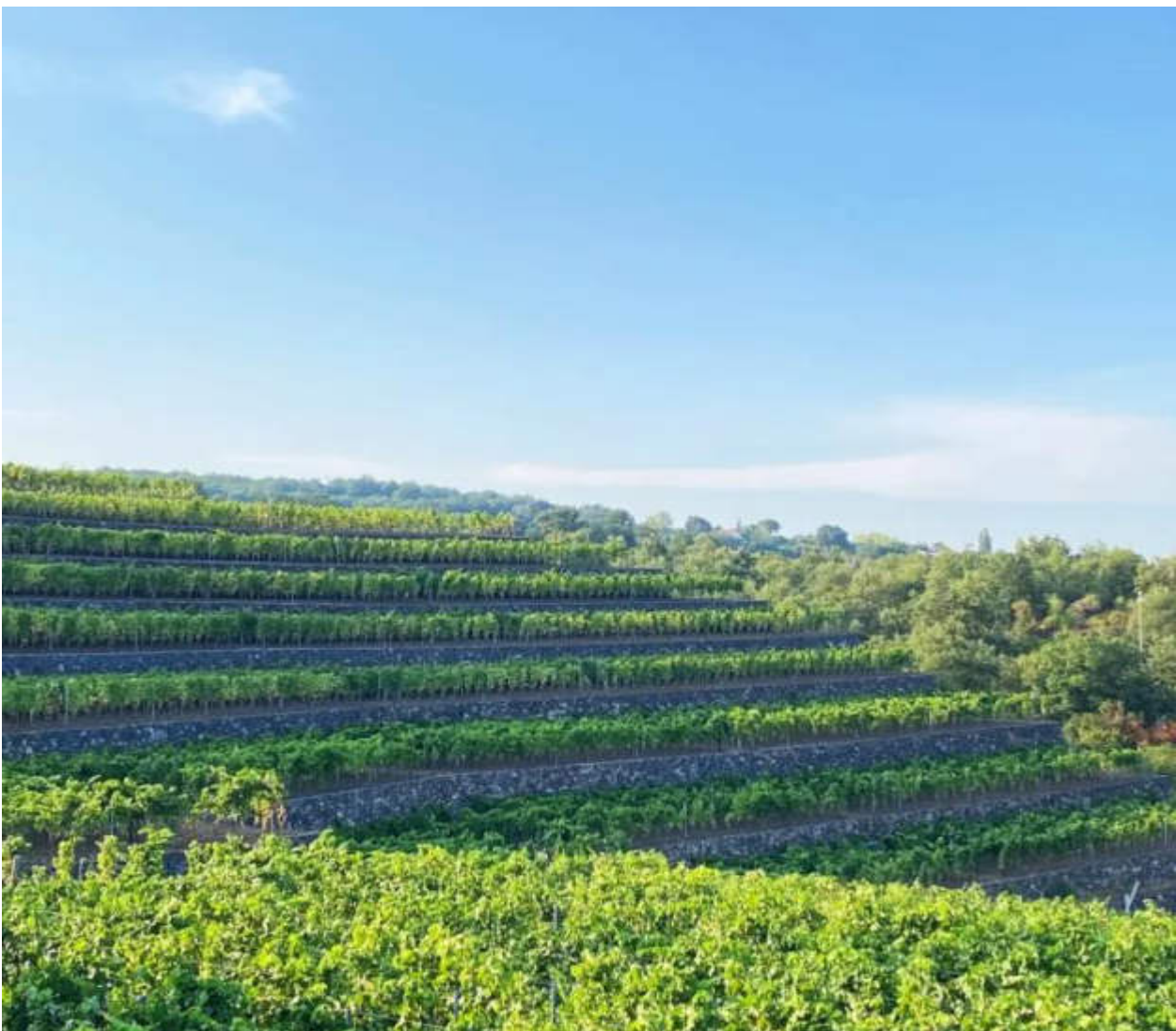


Fra le novità di quest'anno, grazie alla collaborazione con l'istituto IRVO diretto da Gaetano Aprile, ViniMilo ospiterà una personalità di assoluto rilievo nell'industria del vino internazionale. Si tratta dell'enologo Piero Russo, il Master of Wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) che il 27 e il 28 agosto parteciperà a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola e condurrà due masterclass. Russo, 38 anni, originario di Marsala, è il terzo italiano a conquistare il titolo (primo nella categoria degli enologi), dimostrando eccellenti competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia.

“Una presenza prestigiosa, quella di Pietro Russo – spiega il sindaco **Alfio Cosentino** – che qui a ViniMilo incontrerà produttori e addetti ai lavori portando il suo contributo di

esperto internazionale. Con lui ragioneremo anche sull'andamento della produzione in Sicilia e in particolare sull'Etna dove, come ha documentato il Consorzio Etna Doc, stiamo assistendo al "rincorsa" dei bianchi sui rossi. Anche a Milo, dove l'Etna Bianco Superiore in quattro anni, tra il 2019 e il 2023, ha registrato un +214% di ettolitri imbottigliati (da 404 nel 2019 a 1.270 nel 2023). Un aumento di produzione, di impianti ed ettari rivendicati al Consorzio, che incide positivamente anche sul paesaggio: il territorio ne guadagna in valore economico, ambientale e sociale. Mentre sabato 31 agosto, per l'inaugurazione degli stand in piazza, avremo con noi Salvatore Barbagallo, neo assessore regionale all'agricoltura: una presenza importantissima per parlare delle numerose emergenze del settore in Sicilia".

La 44/esima edizione di ViniMilo sarà presentata lunedì 26 agosto, come da tradizione, nell'azienda Barone di Villagrande, la più antica cantina del versante est dell'Etna di proprietà della famiglia Nicolosi. Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it





GLI APPUNTAMENTI

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione: Benanti con la masterclass sui vini dell'Etna e i grandi bianchi europei (05/09), Maugeri con una comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei (02/09) e Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo, nel cuore del paese, proporrà un excursus fra i vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore; mentre Slow Food per il laboratorio del gusto ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Terra Madre" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca. Tornano i "vitigni gioiello" con il progetto GRASPO e la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e due degustazioni: una con vini da nove regioni italiane (29/08) e l'indomani (30/08) con vitigni reliquia dell'Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. In serata la cena a tema, da Barone di Villagrande, accompagnata da bianchi di territori vulcanici di tutta Italia. Il carricante, vitigno principe dell'area di Milo, sarà il protagonista del primo incontro del 26/08 su contrade, produttori, biodiversità e sostenibilità con la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, dell' AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell'Etna che organizza per il 06/09 un incontro sull'intelligenza artificiale nell'enoturismo. Sabato 31/08 si parlerà di sicurezza sul lavoro in campo agricolo con l'ente bilaterale Ebat Ciala che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore. Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso bandito dalla Proloco di Milo per premiare quei produttori che investono nella comunicazione di prodotto. Un altro premio, alla memoria di Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", sarà assegnato dal Circolo Enofili Etnei.

Le 24 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2024)

Nel 2024 sono diventate 24 le cantine di Milo che rivendicano produzioni Etna Doc.

Sono: Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Terre di Costantino (new entry 2024), [Tre.Mi.La](https://www.tre.milola.it).

Milo (Ct): Ritorna Vini Milo il 26 agosto

Autore [Maria Chiara Ferrau](#) — Pubblicato il 20 Agosto 2024 — 59 — 0

ATTUALITÀ CATANIA



A Milo, dal 26 agosto e fino all'8 settembre, è tempo di ViniMilo, la storica manifestazione giunta quest'anno alla 44/a edizione con la formula ibrida per wine expert e wine lovers. Incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori: con dibattiti, confronti e wine tasting pensati per grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori; nei weekend la festa in piazza Belvedere con l'evento "pop" per il grande pubblico.

Di scena, sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato agli amatissimi Battiato e Dalla – artisti che a Milo hanno legato parte della loro vita – saranno le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, attesissima dai wine lovers, **la coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia** per degustazioni guidate dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna. La manifestazione è organizzata dal comune di Milo, sindaco Alfio Cosentino, e dalla proloco, presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell'assessorato regionale all'agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'assessorato al turismo e spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (istituto regionale del vino e dell'olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", **prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism).**



Fra le novità di quest'anno, grazie alla collaborazione con l'istituto IRVO diretto da Gaetano Aprile, **ViniMilo ospiterà una personalità di assoluto rilievo nell'industria del vino internazionale. Si tratta dell'enologo Piero Russo, il Master of Wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) che il 27 e il 28 agosto parteciperà a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola e condurrà due masterclass.** Russo, 38 anni, originario di Marsala, è il terzo italiano a conquistare il titolo (primo nella categoria degli enologi), dimostrando eccellenti competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia.

“Una presenza prestigiosa, quella di Piero Russo – spiega il sindaco Alfio Cosentino – che qui a ViniMilo incontrerà produttori e addetti ai lavori portando il suo contributo di esperto internazionale. Con lui ragioneremo anche sull'andamento della produzione in Sicilia e in particolare sull'Etna dove, come ha documentato il Consorzio Etna Doc, stiamo assistendo al “rincorsa” dei bianchi sui rossi. Anche a Milo, dove l'Etna Bianco Superiore in quattro anni, tra il 2019 e il 2023, ha registrato un +214% di ettolitri imbottigliati (da 404 nel 2019 a 1.270 nel 2023). Un aumento di produzione, di impianti ed ettari rivendicati al Consorzio, che incide positivamente anche sul paesaggio: il territorio ne guadagna in valore economico, ambientale e sociale. Mentre sabato 31 agosto, per l'inaugurazione degli stand in piazza, avremo con noi Salvatore Barbagallo, neo assessore regionale all'agricoltura: una presenza importantissima per parlare delle numerose emergenze del settore in Sicilia”.

La 44/esima edizione di ViniMilo sarà presentata lunedì 26 agosto, come da tradizione, nell'azienda Barone di Villagrande, la più antica cantina del versante est dell'Etna di proprietà della famiglia Nicolosi. Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maueri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione: Benanti con la masterclass sui vini dell'Etna e i grandi bianchi europei (05/09), Maugeri con una comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei (02/09) e Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo, nel cuore del paese, proporrà un excursus fra i vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore; mentre Slow Food per il laboratorio del gusto ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Terra Madre" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca. Tornano i "vitigni gioiello" con il progetto GRASPO e la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e due degustazioni: una con vini da nove regioni italiane (29/08) e l'indomani (30/08) con vitigni reliquia dell'Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. In serata la cena a tema, da Barone di Villagrande, accompagnata da bianchi di territori vulcanici di tutta Italia. Il caricante, vitigno principe dell'area di Milo, sarà il protagonista del primo incontro del 26/08 su contrade, produttori, biodiversità e sostenibilità con la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, dell' AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell'Etna che organizza per il 06/09 un incontro sull'intelligenza artificiale nell'enoturismo. Sabato 31/08 si parlerà di sicurezza sul lavoro in campo agricolo con l'ente bilaterale Ebat Ciala che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore. Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso bandito dalla Proloco di Milo per premiare quei produttori che investono nella comunicazione di prodotto. Un altro premio, alla memoria di Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", sarà assegnato dal Circolo Enofili Etnei.

Le 24 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2024)


Nel 2024 sono diventate 24 le cantine di Milo che rivendicano produzioni Etna Doc. Sono: Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Terre di Costantino (new entry 2024), [Tre.Mi.La.](https://www.tre.milola.it)




ViniMilo 2024: Il Festival dei Vini dell'Etna a Milo con degustazioni, eventi e masterclass

Il comune di Milo celebra ViniMilo 2024, la 44ª edizione dedicata ai vini dell'Etna, dal 26 agosto all'8 settembre. L'evento include degustazioni, masterclass e una mostra gastronomica.


 26 Agosto 2024


 8 Settembre 2024

 Milo (Ct)

 Centro di Milo

vinimilo.it

 facebook.com/ViniMilo2017

 instagram.com/vinimilo/



Publicato il 21 Agosto 2024

Il comune di **Milo** (provincia di Catania) si prepara a celebrare **ViniMilo 2024**, la 44ª edizione della manifestazione dedicata ai **vini dell'Etna**, in programma dal 26 agosto all'8 settembre. Questo evento imperdibile offre un **format ibrido**, con incontri settimanali per professionisti del settore, tra dibattiti e degustazioni, e festeggiamenti aperti al pubblico nei weekend presso Piazza Belvedere.

L'atmosfera sarà arricchita dalle suggestive sculture dedicate a **Battiato** e **Dalla**, simboli del comune di Milo, e dall'esposizione di **prelibatezze siciliane**, con prodotti biologici e tesori **Slow Food**.

Il cuore pulsante di **ViniMilo 2024** sarà l'Enoteca all'aperto, dove si potranno degustare oltre cento etichette di **vini dell'Etna** e della Sicilia, con la guida di esperti del settore. L'evento è organizzato dal **Comune di Milo** e dalla **Proloco**, con il supporto dell'**Assessorato regionale all'Agricoltura** e la collaborazione dell'**IRVO**. Questa edizione si inserisce nel quadro della Sicilia come **Regione europea della gastronomia 2025**, sottolineando l'eccellenza enogastronomica dell'isola.

Tra le novità dell'edizione 2024, l'illustre enologo **Piero Russo, Master of Wine**, terrà incontri e **masterclass** il 27 e 28 agosto, offrendo preziose conoscenze sull'evoluzione vinicola di Milo e dell'Etna, con particolare attenzione alla crescente produzione di **Etna Bianco Superiore**.

L'inaugurazione degli stand, prevista per il 31 agosto, vedrà la partecipazione di **Salvatore Barbagallo**, assessore regionale all'agricoltura, che discuterà delle sfide e delle opportunità del settore vitivinicolo in Sicilia. La presentazione ufficiale di **ViniMilo 2024** avverrà il 26 agosto presso l'azienda **Barone di Villagrande**, storica testimone della tradizione vitivinicola dell'Etna.

Programma ViniMilo 2024:

Lunedì 26 Agosto

Ore 10:30 Azienda Barone di Villagrande

Presentazione alla stampa della 44ª edizione della Vinimilo

Presentazione del premio alla memoria di Mario Grimaldi, a cura del Circolo Enofili Etnei

Ore 17:30 Centro Servizi

Milo, il carricante e l'Etna Bianco Superiore: contrade, produttori, biodiversità, sostenibilità

Quarta edizione



Incontro degustazione con le aziende di Milo

In degustazione 20 referenze di altrettante aziende che coltivano nel comune di Milo. Momento di incontro e riflessione sul vitigno autoctono etneo e sulle evoluzioni qualitative fatte in questi anni. Costo € 30. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Martedì 27 Agosto

Ore 19:30 Centro Servizi

Masterclass “Vini affinati in legno”

L’Etna incontra Francia e Italia attraverso le barriques.

Il contributo delle barriques tra profumi e territori: itinerario eno-sensoriale dalla Francia alla Sicilia passando per Friuli, Toscana, Marche e Campania.

Caffarelli & Co SRL presenta le Tonnellerie Berthomieu-Ermitage e La Grange.

Degustazione condotta da Pietro Russo Master of Wine italiano.

Costo € 35. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Mercoledì 28 Agosto

Ore 17:30 Centro Servizi

I bianchi dell’Etna protagonisti del mercato

Ore 18:30 Centro Servizi

Masterclass “Bianchi e versanti dell’Etna a confronto”

A cura di Pietro Russo Master of Wine italiano.

Costo € 35. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Giovedì 29 Agosto

Ore 20:30 Centro Servizi

100 custodi per 100 vitigni, la Biodiversità Viticola in Italia

Costo € 30. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Venerdì 30 Agosto

Ore 18:30 Centro Servizi

Il progetto RITORNO per i vitigni gioiello dell’Etna

Comune di Milo, Università di Catania, IRVO, Consorzio Etna DOC, AIS Catania G.R.A.S.P.O. e Sassotondo

presentano “Il progetto RITORNO per i vitigni gioiello dell’Etna”.

Ore 20:30 Azienda Barone di Villagrande

Cena degustazione “White Volcanoes”

Sabato 31 Agosto

Ore 10:30 Museo virtuale

Evento Ebat Ciala Catania

Vitivicoltura, salute e sicurezza sul lavoro

Ore 19:30 Centro Storico

Inaugurazione della 44a edizione della ViniMilo e apertura degli stand

Ore 20:30 Centro Servizi

Verticale di Soave Classico “Salvarenza” e Consegna diplomi agli Assaggiatori ed Esperti Assaggiatori

Domenica 1 Settembre

Ore 11:00 Centro Servizi

ViniMilo Design International Competition Giovanni Casella

Cerimonia di Premiazione 1a edizione “ViniMilo Design International Competition Giovanni Casella” delle più belle etichette di Vini bianchi e Spumanti in commercio.

Ore 11:00 Piazza Belvedere

Isola del Gusto: Inaugurazione della Festa e apertura degli stand.



Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food

Ore 11:00 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

Esposizione dei produttori agricoli dell'Etna e siciliani

Ore 18:00 Piazza Municipio

Enoteca all'aperto

Banco degustazione vini dell'Etna e siciliani (oltre cento etichette)

A cura di Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna, in collaborazione con il Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc.

Ore 19:30 e 21:45 Terrazza panoramica del Municipio: In alto i calici

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo

Lunedì 2 Settembre

Ore 18:00 Centro Servizi: Bianco su Nero

L'Etna incontra i Campi Flegrei

Costo € 40. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Martedì 3 Settembre

Ore 20:00 Centro Servizi: Madre Terra – Viaggio attraverso sapori, progetti e presidi Slow Food nell'Italia e nel Mondo. A cura di Slow-Food condotta di Catania.

Costo € 40. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Mercoledì 4 Settembre

Ore 19:30 Centro Servizi

Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia

Un giro d'olio a confronto per esaltare le emozioni, la passione, i sapori e la cultura di una terra di bellezza e biodiversità.

Giovedì 5 Settembre

Ore 18:00 Centro Servizi

L'Etna tra i territori dei grandi bianchi

A cura di Benanti Viticoltori.

Costo € 60. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Venerdì 6 Settembre

Ore 18:30 Museo Virtuale

Turismo ed Intelligenza Artificiale

Tradizione e Futuro per migliorare l'esperienza dei visitatori.

Convegno tematico a cura della Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna.

Ore 20:00 Wine bar (di Milo) Piazza Madonna delle Grazie

Milo... oltre l'Etna Bianco Superiore

Degustazione dei vini di Milo che non appartengono alla categoria Etna Bianco Superiore

Costo € 45. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Sabato 7 Settembre

Ore 10:30 Centro Servizi

Concavo e convesso

Geometrie vulcaniche tra Etna e Montefiascone. Un percorso gustativo volto a evidenziare assonanze e divergenze tra territori plasmati dalla potenza del fuoco e dalla tenacia dell'uomo. Degustazione guidata da Claudio Di Maria AIS, Miglior Sommelier Etna 2024 con Carlo Zucchetti, l'Enogastronomo con il Cappello www.carlozucchetti.it

Ingresso Libero. Prenotazione obbligatoria.

Ore 18:00 Piazza Belvedere



Isola del Gusto: Inaugurazione della Festa e apertura degli stand.

Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.

Ore 18:00 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

Esposizione dei produttori agricoli dell'Etna e siciliani

Ore 18:00 Piazza Municipio

Enoteca all'aperto

Banco degustazione vini dell'Etna e siciliani (oltre cento etichette)

Ore 19:30 e 21:45 Terrazza panoramica del Municipio "In alto i calici"

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo

Costo € 20 (4 calici). Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Ore 20:00 Centro Servizi

Le Facce del Carricante: Tra Terroir e Tradizione

Evento a cura FISAR.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Domenica 8 Settembre

Ore 11:00 Piazza Belvedere

Isola del Gusto

Inaugurazione della Festa e apertura degli stand

Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.

Ore 11:00 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

Esposizione dei produttori agricoli dell'Etna e siciliani

Ore 18:00 Piazza Municipio

Enoteca all'aperto

Banco degustazione vini dell'Etna e siciliani (oltre cento etichette) a cura di Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna, in collaborazione con il Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc.

Ore 19:30 e 21:45 Terrazza panoramica del Municipio

In alto i calici

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo.

Costo € 20 (4 calici). Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Ore 19:00 Centro Servizi

Sulle tracce di Mario Soldati: dalle Alpi al Vulcano

Un viaggio degustativo sensoriale e culturale tra due territori, il Canavese in Piemonte e l'Etna, in Sicilia

Quota di partecipazione € 25

Promo soci di Fondazione Italiana Sommelier € 20



EVENTO BENESSERE | Tutto pronto per Vini Milo 2024

26 agosto 2024 alle ore 10:00 - 8 settembre 2024 alle ore 23:00



A Milo, dal 26 agosto e fino all'8 settembre, è tempo di ViniMilo, la storica manifestazione giunta quest'anno alla 44° edizione con la formula ibrida per wine expert e wine lovers. Incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori: con dibattiti, confronti e wine tasting pensati per grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori; nei weekend la festa in piazza Belvedere con l'evento "pop" per il grande pubblico. Di scena, sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato agli amatissimi Battiato e Dalla – artisti che a Milo hanno legato parte della loro vita – saranno le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, attesissima dai wine lovers, la coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia per degustazioni guidate dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Milo, sindaco Alfio Cosentino, e dalla Proloco, presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism).

Fra le novità di quest'anno, grazie alla collaborazione con l'istituto IRVO diretto da Gaetano Aprile, ViniMilo ospiterà una personalità di assoluto rilievo nell'industria del vino internazionale. Si tratta dell'enologo Piero Russo, il Master of Wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) che il 27 e il 28 agosto parteciperà a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola e condurrà due masterclass. Russo, 38 anni, originario di Marsala, è il terzo italiano a conquistare il titolo



(primo nella categoria degli enologi), dimostrando eccellenti competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia.

“Una presenza prestigiosa, quella di Pietro Russo – spiega il sindaco **Alfio Cosentino** – che qui a ViniMilo incontrerà produttori e addetti ai lavori portando il suo contributo di esperto internazionale. Con lui ragioneremo anche sull'andamento della produzione in Sicilia e in particolare sull'Etna dove, come ha documentato il Consorzio Etna Doc, stiamo assistendo al “rincorsa” dei bianchi sui rossi. Anche a Milo, dove l'Etna Bianco Superiore in quattro anni, tra il 2019 e il 2023, ha registrato un +214% di ettolitri imbottigliati (da 404 nel 2019 a 1.270 nel 2023). Un aumento di produzione, di impianti ed ettari rivendicati al Consorzio, che incide positivamente anche sul paesaggio: il territorio ne guadagna in valore economico, ambientale e sociale. Mentre sabato 31 agosto, per l'inaugurazione degli stand in piazza, avremo con noi Salvatore Barbagallo, neo assessore regionale all'agricoltura: una presenza importantissima per parlare delle numerose emergenze del settore in Sicilia”.

La 44° edizione di ViniMilo sarà presentata lunedì 26 agosto, come da tradizione, nell'azienda Barone di Villagrande, la più antica cantina del versante est dell'Etna di proprietà della famiglia Nicolosi. Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione: Benanti con la masterclass sui vini dell'Etna e i grandi bianchi europei (05/09), Maugeri con una comparata fra i “vulcanici” dell'Etna e dei Campi Flegrei (02/09) e Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo, nel cuore del paese, proporrà un excursus fra i vini del territorio “alternativi” all'Etna Bianco Superiore; mentre Slow Food per il laboratorio del gusto ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema “Terra Madre” parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca. Tornano i “vitigni gioiello” con il progetto GRASPO e la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e due degustazioni: una con vini da nove regioni italiane (29/08) e l'indomani (30/08) con vitigni reliquia dell'Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. In serata la cena a tema, da Barone di Villagrande, accompagnata da bianchi di territori vulcanici di tutta Italia. Il carricante, vitigno principe dell'area di Milo, sarà il protagonista del primo incontro del 26/08 su contrade, produttori, biodiversità e sostenibilità con la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, dell' AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell'Etna che organizza per il 06/09 un incontro sull'intelligenza artificiale nell'enoturismo. Sabato 31/08 si parlerà di sicurezza sul lavoro in campo agricolo con l'ente bilaterale Ebat Ciala che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore. Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso bandito dalla Proloco di Milo per premiare quei produttori che investono nella comunicazione di prodotto. Un altro premio, alla memoria di Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del “bere ragionato”, sarà assegnato dal Circolo Enofili Etnei.

Le 24 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2024)

Nel 2024 sono diventate 24 le cantine di Milo che rivendicano produzioni Etna Doc. Sono: Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Terre di Costantino (new entry 2024), Tre.Mi.La.



26 agosto 2024

Alla 44/a ViniMilo il Master of Wine Pietro Russo per parlare dell'exploit dei bianchi dell'Etna



Di Dedaloro

AGO 26, 2024 #Etna, #pietro russo, #vinimilo



A Milo, dal 26 agosto e fino all'8 settembre, è tempo di ViniMilo, la storica manifestazione giunta quest'anno alla 44/a edizione con la formula ibrida per wine expert e wine lovers. Incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori: con dibattiti, confronti e wine tasting pensati per grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori; nei weekend la festa in piazza Belvedere con l'evento "pop" per il grande pubblico.



Di scena, sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato agli amatissimi Battiato e Dalla – artisti che a Milo hanno legato parte della loro vita – saranno le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, attesissima dai wine lovers, la coinvolgente esperienza dell’Enoteca all’aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell’Etna e della Sicilia per degustazioni



guidate dai sommelier e dall’associazione Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Milo, sindaco Alfio Cosentino, e dalla Proloco, presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell’Assessorato regionale all’Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell’Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell’IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell’Olio). L’edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che

vedranno la Sicilia “Regione europea della gastronomia 2025”, prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell’Igcatt (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism).

Fra le novità di quest’anno, grazie alla collaborazione con l’istituto IRVO diretto da Gaetano Aprile, ViniMilo ospiterà una personalità di assoluto rilievo nell’industria del vino internazionale. Si tratta dell’enologo Piero Russo, il Master of Wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall’omonimo istituto britannico) che il 27 e il 28 agosto parteciperà a una

serie di incontri sulla viticoltura nell’isola e condurrà due masterclass. Russo, 38 anni, originario di Marsala, è il terzo italiano a conquistare il titolo (primo nella categoria degli enologi), dimostrando eccellenti competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell’economia.

“Una presenza prestigiosa, quella di Pietro Russo – spiega il sindaco **Alfio Cosentino** – che qui a ViniMilo incontrerà produttori e addetti ai lavori portando il suo contributo di esperto internazionale.

Con lui ragioneremo anche sull’andamento della produzione in Sicilia e in particolare sull’Etna dove, come ha documentato il Consorzio Etna Doc, stiamo assistendo al “rincorsa” dei bianchi sui rossi. Anche a Milo, dove l’Etna Bianco Superiore in quattro anni, tra il 2019 e il 2023, ha registrato un +214% di ettolitri imbottigliati (da 404 nel 2019 a 1.270 nel 2023). Un aumento di produzione, di impianti ed ettari rivendicati al Consorzio, che incide positivamente anche sul paesaggio: il territorio ne guadagna in valore



economico, ambientale e sociale. Mentre sabato 31 agosto, per l’inaugurazione degli stand in



piazza, avremo con noi Salvatore Barbagallo, neo assessore regionale all'agricoltura: una presenza importantissima per parlare delle numerose emergenze del settore in Sicilia”.

La 44/esima edizione di ViniMilo sarà presentata lunedì 26 agosto, come da tradizione, nell'azienda Barone di Villagrande, la più antica cantina del versante est dell'Etna di proprietà della famiglia Nicolosi. Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it



GLI APPUNTAMENTI

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione: Benanti con la masterclass sui vini dell'Etna e i grandi bianchi europei (05/09), Maugeri con una comparata fra i “vulcanici” dell'Etna e dei Campi Flegrei (02/09) e Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo, nel cuore del paese, proporrà un excursus fra i vini del territorio “alternativi” all'Etna Bianco Superiore; mentre Slow Food per il laboratorio del gusto

ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema “Terra Madre” parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca. Tornano i “vitigni gioiello” con il progetto GRASPO e la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e due degustazioni: una con vini da nove regioni italiane (29/08) e l'indomani (30/08) con vitigni reliquia dell'Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale.

In serata la cena a tema, da Barone di Villagrande, accompagnata da bianchi di territori vulcanici di tutta Italia. Il carricante, vitigno principe dell'area di Milo, sarà il protagonista del primo incontro del 26/08 su contrade, produttori, biodiversità e sostenibilità con la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, dell' AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell'Etna che organizza per il 06/09 un incontro sull'intelligenza artificiale nell'enoturismo. Sabato 31/08 si parlerà di sicurezza sul lavoro in campo agricolo con l'ente bilaterale Ebat Ciala che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore. Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso bandito dalla Proloco di Milo per premiare quei produttori che investono nella comunicazione di prodotto.

Un altro premio, alla memoria di Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del “bere ragionato”, sarà assegnato dal Circolo Enofili Etnei.

LA SICILIA

L'EVENTO

Al via l'edizione 44 di ViniMilo. Per la prima volta anche etichette internazionali

Nella cittadina del versante est dell'Etna quest'anno in degustazione anche vini da Australia, Nuova Zelanda, Stati Uniti, Sudafrica e varie regioni d'Europa. Nei weekend la festa di piazza

Di Redazione | 27 Agosto 2024



Alfio Cosentino
Sindaco di Milo

LA SICILIA

ViniMilo è stata presentata ieri alla stampa, come da tradizione, all'ombra dei castagni dell'azienda **Barone di Villagrande** che, fondata nel 1727, è la **più antica cantina del territorio**. Insieme al sindaco di Milo, **Alfio Cosentino**, erano anche il sindaco metropolitano di Catania, **Enrico Trantino**, e quello di Sant'Alfio, **Alfio La Spina**; il direttore dell'Irvo, **Gaetano Aprile**; il direttore del Consorzio Etna DOC, **Maurizio Lunetta**; la presidente dell'Associazione Strada del Vino e dei sapori dell'Etna, **Gina Russo**; **Elisabetta Nicolosi** (Università di Catania); il presidente della Proloco di Milo, **Alfredo Cavallaro**; i produttori del territorio partner della manifestazione: **Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna**; i rappresentanti delle associazioni di sommelier, assaggiatori e di **Slow Food**; associazioni di categoria e del territorio. Fra questi, per la prima volta, anche l'associazione Enofili Etnei che ha voluto ricordare **Mario Grimaldi**, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", con un premio consegnato ieri a **Roberto Sturniolo**, studente

LA SICILIA

dell'Università di Catania per la tesi sperimentale della laurea in “Scienze e tecnologie alimentari” sull'**impiego dei sottoprodotti del processo di vinificazione per la produzione di frollini** (la produzione di biscotti con la farina estratta dalle vinacce di uva bianca).



Dal 26 agosto torna ViniMilo: degustazioni, prodotti d'eccellenza, presidi Slow Food e spettacoli

Marsalese, 38 anni, **Pietro Russo** – primo siciliano e primo enologo in Italia a conquistare il titolo internazionale di Master of wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) – sarà l'ospite di punta oggi e domani di ViniMilo 2024 dove, con le sue competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia, prenderà parte a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola, all'exploit dell'Etna Bianco Superiore e condurrà due masterclass.

Ieri pomeriggio con una documentatissima degustazione a cura dell'Associazione italiana sommelier (Ais) di 20 etichette di altrettante cantine che producono a Milo, territorio di vocazione dell'Etna Bianco Superiore Doc, ha preso il via la prima settimana di Vinimilo 2024, edizione numero 44 della ormai storica manifestazione dalla doppia anima. Da un lato gli incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori (con dibattiti, confronti e wine tasting d'autore dedicati a grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori, wine lovers ed enoturisti in vacanza sull'Etna); e la festa popolare nei due weekend per il grande pubblico con l'Enoteca all'aperto con oltre 160 etichette e "In alto i calici", lo spazio dedicato ai vini di Milo sulla terrazza del Municipio.

ViniMilo è organizzata dal **Comune di Milo** e dalla **Proloco**, con il sostegno dell'**Assessorato regionale all'Agricoltura**, guidato dal neo assessore **Salvatore Barbagallo** (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'**Assessorato al Turismo e Spettacolo** e con la collaborazione dell'**IRVO** (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio).

LA SICILIA

L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia “**Regione europea della gastronomia 2025**”, prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it



ETNA: al via la 44/a Vinimilo. Per quindici giorni focus sui vini del vulcano e del territorio. Oggi e domani l'enologo Pietro Russo, Master of Wine



di Press Service | 27/08/2024



Marsalese, 38 anni, Pietro Russo – primo siciliano e primo enologo in Italia a conquistare il titolo internazionale di Master of wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall’omonimo istituto britannico) – sarà l’ospite di punta oggi e domani di ViniMilo 2024 dove, con le sue competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell’economia, prenderà parte a una serie di incontri sulla viticoltura nell’isola, all’exploit dell’Etna Bianco Superiore e condurrà due masterclass.

Ieri, con una documentatissima degustazione a cura dell’AIS di 20 etichette di altrettante cantine che producono a Milo, territorio di vocazione dell’Etna Bianco Superiore Doc, ha preso il via la prima settimana di Vinimilo 2024, edizione numero 44 della ormai storica manifestazione dalla doppia anima. Da un lato gli incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori (con dibattiti, confronti e wine tasting d’autore dedicati a grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori, wine lovers ed enoturisti in vacanza sull’Etna); e la festa popolare nei due weekend per il grande pubblico con l’Enoteca

all'aperto con oltre 160 etichette e "In alto i calici", lo spazio dedicato ai vini di Milo sulla terrazza del Municipio.

Al mattino ViniMilo era stata presentata alla stampa, come da tradizione, all'ombra dei castagni dell'azienda Barone di Villagrande che, fondata nel 1727, è la più antica cantina del territorio. Insieme al sindaco di Milo, Alfio Cosentino, erano anche il sindaco metropolitano di Catania, Enrico Trantino, e quello di Sant'Alfio, Alfio La Spina; il direttore dell'IRVO, Gaetano Aprile; il direttore del Consorzio Etna DOC, Maurizio Lunetta; la presidente dell'Associazione Strada del Vino e dei sapori dell'Etna, Gina Russo; Elisabetta Nicolosi (Università di Catania); il presidente della Proloco di Milo, Alfredo Cavallaro; i produttori del territorio partner della manifestazione: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna; i rappresentanti delle associazioni di sommelier, assaggiatori e di Slow Food; associazioni di categoria e del territorio. Fra questi, per la prima volta, anche l'associazione Enofili Etnei che ha voluto ricordare Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", con un premio consegnato ieri a Daniele Sturniolo, studente dell'Università di Catania per la tesi sperimentale della laurea in "Scienze e tecnologie alimentari" sull'impiego virtuoso dei sottoprodotti della vinificazione (la produzione di biscotti con la farina estratta dalle vinacce di uva bianca).



ViniMilo è organizzata dal Comune di Milo e dalla Proloco, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del

Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

Gli appuntamenti di Vinimilo 2024

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione

Masterclass del "Master of wine" Pietro Russo su "Vini affinati in legno" e i "Bianchi dell'Etna"

Sarà Pietro Russo a condurre martedì 27/8 la masterclass che, dalla Francia alla Sicilia, racconterà le produzioni affinate in legno con le barriques: un itinerario eno-sensoriale che include le regioni Friuli, Toscana, Marche e Campania. Caffarelli & Co SRL presenta le Tonnellerie Berthomieu-Ermitage e La Grange. L'indomani, mercoledì 28/8, l'attenzione del master of wine Pietro Russo sarà concentrata sui Bianchi dell'Etna e un excursus fra le produzioni dei vari versanti (ore 18.30, introdotto alle 17.30 da un dibattito sul tema che coinvolgerà il Consorzio Etna Doc (con il direttore Maurizio Lunetta) e l'IRVO (con il direttore Gaetano Aprile).

Gli appuntamenti delle cantine di Milo

[Barone di Villagrande/Benanti/Iuppa/Maugeri]

In degustazione vini d'oltreoceano: dagli States, dall'Australia e dal Sudafrica. Sono quattro le cantine di Milo che propongono approfondimenti per questa edizione 2024. Inizia venerdì 30/9 la storica azienda Barone di Villagrande, la più antica del territorio, che ospita una cena con un menù pensato per esaltare vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le Azzorre, la Nuova Zelanda, l'isola di Santorini in Grecia, ma anche dagli USA, da Alsazia, Ungheria e da varie regioni d'Italia.

A seguire Maugeri lunedì 2/9 con "Bianco su nero", comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico fra loro strettamente collegati: a cura di Giampaolo Gravina con il supporto tecnico di Emiliano Falsini (enologo e produttore) e i racconti di Nicola Carlevaris di Versanti Magazine. Arrivano anche dall'Australia e dal Sudafrica i vini della proposta di Benanti che il

5/9 per la tradizionale masterclass sui “L’Etna e i grandi bianchi” sfoggia un banco assaggi da “giro del mondo” con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche Francia (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), Germania (Nahe) e la Sicilia con l’Etna con 4 cantine. Chiude Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese con una ricca antologia di vini dell’Etna – proporrà una selezione di vini del territorio “alternativi” all’Etna Bianco Superiore. Conducono Ugo Nicosia, sommelier della stessa azienda, e il wine expert Brandon Tokash (con ospiti a sorpresa).

Le degustazioni Ais/Fis/Fisar/Assovini Sicilia/Onav Catania

Si inizia con AIS Sicilia il 26 Agosto, con la 4° edizione de “Il caricante di Milo e l’Etna Bianco superiore”: quarto appuntamento dedicato al vitigno autoctono etneo del quale AIS segue il percorso di evoluzione. La degustazione di 21 etichette di altrettante aziende produttrici a Milo sarà preceduta da una riflessione su biodiversità e sostenibilità del caricante che vedrà la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, di AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell’Etna. Bollicine di scena 1/9 per una degustazione alla cieca di spumanti siciliani e italiani: 6 Etna da nerello mascalese e 6 italiane. Conclude il ciclo di incontri AIS quello dedicato alle produzioni di Montefiascone, nella Tuscia, in provincia di Viterbo, il 7/9 con la partecipazione del giornalista enogastronomico Carlo Zucchetti.

Giovedì 29/8 Assovini Sicilia si racconta. In occasione dei primi 25 anni di attività propone una masterclass condotta da Francesco Pensovecchio, direttore Wine in Sicily, con la collaborazione di Liliana Rosano, responsabile comunicazione Assovini Sicilia. Mentre Onav Catania sabato 31/08, con il coordinamento di Danilo Trapanotto, ha in programma una esclusiva degustazione di 6 annate di Soave Classico Salvarenza di Gini 2012, 2014, 2015, 2018, 2019 e 2021, alla presenza del Presidente Nazionale Vito Intini. In serata la consegna dei diplomi.

Sabato 7/9 il vitigno caricante, esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell’Etna, sarà il tema della degustazione FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da Antonella Carbone e da Francesco Currò. A condurre saranno due enologi, Maria Carella (Cantine Nicosia) e Marco Nicolosi (titolare dell’azienda Barone di Villagrande).

Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l’omaggio di FIS a Mario Soldati, a venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l’Etna Bianco Superiore Doc e l’Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di Agata Arancio e Paolo Di Caro (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con Daniele Lucca, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari.

Il Laboratorio del gusto di Slow Food e gli oli extravergine d'oliva di APO
Per il laboratorio del gusto Slow Food coordinato da Anastasia De Luca ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Madre Terra" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca (Centro Servizi 3/9). L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani: con "Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia". Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità.

I vitigni gioiello italiani e il "Progetto Ritorno" sui vitigni reliquia dell'Etna
Tornano i "vitigni gioiello" con il progetto GRASPO (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) e la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). Il 29/8 interventi dei responsabili GRASPO - Aldo Lorenzoni, Luigino Bertolazzi e Ivano Asperti e Danilo Trapanotto (ONAV Catania) e un banco assaggi da nove regioni italiane. L'indomani (30/08) si parlerà del progetto "Ritorno" sui vitigni reliquia dell'Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. Interventi di Mariagrazia Barbagallo (AIS Catania); Paolo Pennisi (AIS Jonico Etna); Elisabetta Nicolosi (Unict) Salvatore Sparla (IRVO); Maurizio Lunetta (Consorzio Etna DOC); Aldo Lorenzoni e Luigi Bertolazzi (GRASPO); Edoardo Ventimiglia, SASSOTONDO. Conduce il giornalista Turi Caggegi.

Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna: l'Enoteca all'aperto e il convegno su AI
Oltre 160 etichette ai banchi d'assaggio dell'Enoteca all'aperto che, nei due weekend di Vinimilo 2024, saranno gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell'Etna: di cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest'anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti.

Sempre SdV organizza un incontro sull'intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell'enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente Gina Russo e la direttrice Marika Mannino, intervengono Giovanni Giuffrida (CEO Neodata); Luciano de Franco (CEO Paradigma); Simone Di Stefano (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation). Modera la giornalista Maria Bella. In chiusura banco assaggi di olii e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP

La sicurezza sul lavoro in campo agricolo

Un focus sulla sicurezza sul lavoro in campo agricolo sarà il tema dell'appuntamento con l'ente bilaterale Ebat Ciala di Catania che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore (31/08, ore 18.30 aula consiliare del Municipio).

Il premio all'etichetta più bella

Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso "ViniMilo Design International Competition Giovanni Casella" bandito dalla Proloco di Milo e intitolato al fondatore di Vinimilo. Un altro premio, alla memoria di Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", sarà assegnato dal Circolo Enofili Etnei.

Weekend con Enoteca all'aperto, Isola del Gusto e la terrazza al tramonto con "In alto i calici"

Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l'Isola del gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe: la consueta Enoteca all'aperto con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV. Grande attesa per "In alto i calici", banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo e che torna per il secondo anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini.

Artigiani e hobbisti nei due weekend

Decine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popoleranno il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.

FOTO: da sx il sindaco di Milo, Alfio Cosentino, il giornalista Turi Caggegi, Maurizio Lunetta (direttore Consorzio Etna Doc) e Alfredo Cavallaro (presidente Proloco)

ViniMilo 2024, sull'Etna la rassegna del vino tra degustazioni e feste in piazza

A Milo, territorio di vocazione dell'Etna Bianco Superiore Doc, ha preso il via la prima settimana di Vinimilo 2024, edizione numero 44 della ormai storica manifestazione

 Di Redazione  27 Agosto 2024



Marsalese, 38 anni, Pietro Russo – primo siciliano e primo enologo in Italia a conquistare il titolo internazionale di Master of wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) – sarà l'ospite di punta oggi e domani di [ViniMilo 2024](#) dove, con le sue competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia, prenderà parte a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola, all'exploit dell'Etna Bianco Superiore e condurrà due masterclass.

La presentazione di Vinimilo 2024

Ieri, con una documentatissima degustazione a cura dell' AIS di 20 etichette di altrettante cantine che producono a Milo, territorio di vocazione dell'Etna Bianco Superiore Doc, ha preso il via la prima settimana di Vinimilo 2024, edizione numero 44 della ormai [storica manifestazione](#) dalla doppia anima. Da un lato gli incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori (con dibattiti, confronti e wine tasting d'autore dedicati a grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori, wine lovers ed enoturisti in vacanza sull'Etna); e la festa popolare nei due weekend per il grande pubblico con l'Enoteca all'aperto con oltre 160 etichette e "In alto i calici", lo spazio dedicato ai vini di Milo sulla terrazza del Municipio.

I partner della manifestazione

Al mattino ViniMilo era stata presentata alla stampa, come da tradizione, all'ombra dei castagni dell'azienda Barone di Villagrande. Fondata nel 1727, è la più antica cantina del territorio. Insieme al sindaco di Milo, Alfio Cosentino, erano anche il sindaco metropolitano di Catania, Enrico

Trantino, e quello di Sant'Alfio, Alfio La Spina. Presenti inoltre il direttore dell'IRVO, Gaetano Aprile; il direttore del Consorzio Etna DOC, Maurizio Lunetta; la presidente dell'Associazione Strada del Vino e dei sapori dell'Etna, Gina Russo; Elisabetta Nicolosi (Università di Catania); il presidente della Proloco di Milo, Alfredo Cavallaro; i produttori del territorio partner della manifestazione: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna; i rappresentanti delle associazioni di sommelier, assaggiatori e di Slow Food; associazioni di categoria e del territorio. Fra questi, per la prima volta, anche l'associazione Enofili Etnei che ha voluto ricordare Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", con un premio consegnato ieri a Daniele Sturniolo, studente dell'Università di Catania per la tesi sperimentale della laurea in "Scienze e tecnologie alimentari" sull'impiego virtuoso dei sottoprodotti della vinificazione (la produzione di biscotti con la farina estratta dalle vinacce di uva bianca).

I partner istituzionali della rassegna

ViniMilo è organizzata dal **Comune di Milo** e dalla **Proloco**. Con il sostegno **dell'Assessorato regionale all'Agricoltura**, guidato dal neo assessore **Salvatore Barbagallo** (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), **dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo** e con la collaborazione dell'**IRVO** (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia **"Regione europea della gastronomia 2025"**. È la prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

Masterclass del "Master of wine" Pietro Russo

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione. Sarà Pietro Russo a condurre martedì 27/8 la masterclass. Dalla Francia alla Sicilia, racconterà le produzioni affinate in legno con le barriques. Un itinerario eno-sensoriale che include le regioni Friuli, Toscana, Marche e Campania. Caffarelli & Co SRL presenta le Tonnellerie Berthomieu-Ermitage e La Grange. L'indomani, mercoledì 28/8, l'attenzione del master of wine Pietro Russo sarà concentrata sui Bianchi dell'Etna e un excursus fra le produzioni dei vari versanti (ore 18.30, introdotto alle 17.30 da un dibattito sul tema che coinvolgerà il Consorzio Etna Doc (con il direttore Maurizio Lunetta) e l'IRVO (con il direttore Gaetano Aprile).

In degustazione vini da States, Australia e Sudafrica

Sono quattro le cantine di Milo che propongono approfondimenti per questa edizione 2024. **Inizia venerdì 30/9** la storica azienda **Barone di Villagrande**, la più antica del territorio, che ospita una cena con un menù pensato per esaltare vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le **Azzorre, la Nuova Zelanda**, l'isola di Santorini in **Grecia**, ma anche dagli **USA**, da **Alsazia, Ungheria** e da varie regioni d'Italia. **A seguire Maugeri** lunedì 2/9 con "Bianco su nero", comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico fra loro strettamente collegati: a cura di **Giampaolo Gravina** con il supporto tecnico di **Emiliano Falsini** (enologo e produttore) e i racconti di **Nicola Carlevaris** di Versanti Magazine.

I vini locali "alternativi"

Arrivano anche dall'**Australia** e dal **Sudafrica** i vini della proposta di **Benanti** che il 5/9 per la tradizionale masterclass sui "L'Etna e i grandi bianchi" sfoggia un banco assaggi da "giro del mondo" con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche **Francia** (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), **Germania** (Nahe) e la Sicilia con l'**Etna** con 4 cantine. Chiude **Iuppa** (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese

FOCUSICILIA

con una ricca antologia di vini dell'Etna – proporrà una selezione di vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore. Conducono **Ugo Nicosia**, sommelier della stessa azienda, e il wine expert **Brandon Tokash** (con ospiti a sorpresa).

Le degustazioni delle associazioni

Si inizia con **AIS Sicilia** il 26 Agosto, con la 4ª edizione de "Il carricante di Milo e l'Etna Bianco superiore". Quarto appuntamento dedicato al vitigno autoctono etneo del quale AIS segue il percorso di evoluzione. La degustazione di 21 etichette di altrettante aziende produttrici a Milo sarà preceduta da una riflessione su biodiversità e sostenibilità del carricante. L'incontro vedrà la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, di AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell'Etna. Bollicine di scena 1/9 per una degustazione alla cieca di spumanti siciliani e italiani: 6 Etna da nerello mascalese e 6 italiane. Conclude il ciclo di incontri AIS quello dedicato alle produzioni di Montefiascone, nella Toscana, in provincia di Viterbo, il 7/9. Con la partecipazione del giornalista enogastronomico **Carlo Zucchetti**.

Le etichette provenienti dai territori

Giovedì 29/8 **Assovini Sicilia** si racconta. In occasione dei primi 25 anni di attività propone una masterclass condotta da **Francesco Pensavecchio**, direttore Wine in Sicily, con la collaborazione di **Liliana Rosano**, responsabile comunicazione Assovini Sicilia. Mentre **Onav Catania** sabato 31/08, con il coordinamento di **Danilo Trapanotto**, ha in programma una esclusiva degustazione di 6 annate di Soave Classico Salvarenza di Gini 2012, 2014, 2015, 2018, 2019 e 2021, alla presenza del Presidente Nazionale **Vito Intini**. In serata la consegna dei diplomi. Sabato 7/9 il vitigno carricante, esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell'Etna, sarà il tema della degustazione **FISAR** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da **Antonella Carbone** e da **Francesco Currò**. A condurre saranno due enologi, **Maria Carella** (Cantine Nicosia) e **Marco Nicolosi** (titolare dell'azienda Barone di Villagrande).

Un omaggio allo scrittore Mario Soldati

Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l'omaggio di **FIS a Mario Soldati**. L'occasione è l'anniversario dei venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l'Etna Bianco Superiore Doc e l'Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di **Agata Arancio e Paolo Di Caro** (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con **Daniele Lucca**, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari.

Il Laboratorio del gusto di Slow Food

Per il laboratorio del gusto Slow Food coordinato da **Anastasia De Luca** ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia. Sul tema "Madre Terra" si parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca (Centro Servizi 3/9). L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani. Titolo, "Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia". Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità.

I vitigni "gioiello" e "reliquia"

Tornano i "vitigni gioiello" con il progetto GRASPO (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) e la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). Il 29/8 interventi dei responsabili GRASPO – **Aldo Lorenzoni, Luigino Bertolazzi e Ivano Asperti e Danilo Trapanotto** (ONAV Catania) e un banco assaggi da nove regioni italiane. L'indomani (30/08) si parlerà del progetto "Ritorno" sui vitigni reliquia dell'Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. Interventi di **Mariagrazia Barbagallo** (AIS Catania); **Paolo Pennisi** (AIS Jonico Etna); **Elisabetta Nicolosi** (Unict) **Salvatore**



Sparla (IRVO); **Maurizio Lunetta** (Consorzio Etna DOC); **Aldo Lorenzoni e Luigi Bertolazzi** (GRASPO); **Edoardo Ventimiglia**, SASSOTONDO. Conduce il giornalista **Turi Caggegi**.

Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna

Oltre 160 etichette ai banchi d'assaggio dell'Enoteca all'aperto. Banchi che, nei due weekend di Vinimilo 2024, saranno gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell'Etna. Presenti cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest'anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti. Sempre SdV organizza un incontro sull'intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell'enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente **Gina Russo** e la direttrice **Marika Mannino**, intervengono **Giovanni Giuffrida** (CEO Neodata); **Luciano de Franco** (CEO Paradigma); **Simone Di Stefano** (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation). Modera la giornalista **Maria Bella**. In chiusura banco assaggi di olii e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP

Focus su sicurezza e premio alle etichette

Un focus sulla sicurezza sul lavoro in campo agricolo sarà il tema dell'appuntamento con l'ente bilaterale **Ebat Ciala di Catania**. Ente che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore (31/08, ore 18.30 aula consiliare del Municipio). Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso "**ViniMilo Design International Competition Giovanni Casella**". Il concorso è bandito dalla Proloco di Milo e intitolato al fondatore di Vinimilo. Un altro premio, alla memoria di **Mario Grimaldi**, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", sarà assegnato dal **Circolo Enofili Etnei**.

Weekend con Enoteca all'aperto

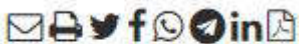
Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici. Ovvero bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l'Isola del gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe. La consueta **Enoteca all'aperto** con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV. Grande attesa per "**In alto i calici**". Si tratta di un banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo. Il banco torna per il secondo anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini.

Artigiani e hobbisti nei due weekend

Decine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popoleranno il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.

Al via la 44 esima edizione di ViniMilo, per 15 giorni masterclass e degustazioni

🕒 27 AGOSTO 2024, 11:55 | 📍 EVENTI



Al via ieri, con una documentatissima degustazione a cura dell’AIS di 20 etichette di altrettante cantine che producono a Milo, territorio di vocazione dell’Etna Bianco Superiore Doc, la prima settimana di Vinimilo 2024, edizione numero 44 della ormai storica manifestazione dalla doppia anima. Da un lato gli incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori (con dibattiti, confronti e wine tasting d’autore dedicati a grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori, wine lovers ed enoturisti in vacanza sull’Etna); e la festa popolare nei due weekend per il grande pubblico con l’Enoteca all’aperto con oltre 160 etichette e “In alto i calici”, lo spazio dedicato ai vini di Milo sulla terrazza del Municipio.

Ospite di punta oggi e domani di ViniMilo 2024 è Pietro Russo, marsalese, 38 anni, primo siciliano e primo enologo in Italia a conquistare il titolo internazionale di Master of wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall’omonimo istituto britannico). Con le sue competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell’economia, prenderà parte a una serie di incontri sulla viticoltura nell’isola, all’exploit dell’Etna Bianco Superiore e condurrà due masterclass.



ViniMilo è organizzata dal Comune di Milo e dalla Proloco, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio).

L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929.

Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it



CIBI E VINI **IN EVIDENZA** **TURISMO E SAPORI**

ViniMilo 2024, ospite di punta è Pietro Russo. L'enologo di Marsala è l'unico italiano "Master of wine"

By Redazione 📅 27 Agosto 2024

Marsalese, 38 anni, Pietro Russo – primo siciliano e primo enologo in Italia a conquistare il titolo internazionale di Master of wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) – sarà l'ospite di punta oggi e domani di ViniMilo 2024 dove, con le sue competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia, prenderà parte a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola, all'exploit dell'Etna Bianco Superiore e condurrà due masterclass.

Ieri, con una documentatissima degustazione a cura dell' AIS di 20 etichette di altrettante cantine che producono a Milo, territorio di vocazione dell'Etna Bianco Superiore Doc, ha preso il via la prima settimana di Vinimilo 2024, edizione numero 44 della ormai storica manifestazione dalla doppia anima. Da un lato gli incontri

infrasettimanali per gli addetti ai lavori (con dibattiti, confronti e wine tasting d'autore dedicati a grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori, wine lovers ed enoturisti in vacanza sull'Etna); e la festa popolare nei due weekend per il grande pubblico con l'Enoteca all'aperto con oltre 160 etichette e "In alto i calici", lo spazio dedicato ai vini di Milo sulla terrazza del Municipio.

Al mattino ViniMilo era stata presentata alla stampa, come da tradizione, all'ombra dei castagni dell'azienda Barone di Villagrande che, fondata nel 1727, è la più antica cantina del territorio. Insieme al sindaco di Milo, Alfio Cosentino, erano anche il sindaco metropolitano di Catania, Enrico Trantino, e quello di Sant'Alfio, Alfio La Spina; il direttore dell'IRVO, Gaetano Aprile; il direttore del Consorzio Etna DOC, Maurizio Lunetta; la presidente dell'Associazione Strada del Vino e dei sapori dell'Etna, Gina Russo; Elisabetta Nicolosi (Università di Catania); il presidente della Proloco di Milo, Alfredo Cavallaro; i produttori del territorio partner della manifestazione: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna; i rappresentanti delle associazioni di sommelier, assaggiatori e di Slow Food; associazioni di categoria e del territorio. Fra questi, per la prima volta, anche l'associazione Enofili Etnei che ha voluto ricordare Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", con un premio consegnato ieri a Daniele Sturniolo, studente dell'Università di Catania per la tesi sperimentale della laurea in "Scienze e tecnologie alimentari" sull'impiego virtuoso dei sottoprodotti della vinificazione (la produzione di biscotti con la farina estratta dalle vinacce di uva bianca).

ViniMilo è organizzata dal **Comune di Milo** e dalla **Proloco**, con il sostegno **dell'Assessorato regionale all'Agricoltura**, guidato dal neo assessore **Salvatore Barbagallo** (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), **dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo** e con la collaborazione dell'**IRVO** (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "**Regione europea della gastronomia 2025**", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI DI VINIMILO 2024

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione

Masterclass del “Master of wine” Pietro Russo su “Vini affinati in legno” e i “Bianchi dell’Etna”

Sarà Pietro Russo a condurre martedì 27/8 la masterclass che, dalla Francia alla Sicilia, racconterà le produzioni affinate in legno con le barriques: un itinerario eno-sensoriale che include le regioni Friuli, Toscana, Marche e Campania. Caffarelli & Co SRL presenta le Tonnellerie Berthomieu-Ermitage e La Grange. L’indomani, mercoledì 28/8, l’attenzione del master of wine Pietro Russo sarà concentrata sui Bianchi dell’Etna e un excursus fra le produzioni dei vari versanti (ore 18.30, introdotto alle 17.30 da un dibattito sul tema che coinvolgerà il Consorzio Etna Doc (con il direttore Maurizio Lunetta) e l’IRVO (con il direttore Gaetano Aprile).

Gli appuntamenti delle cantine di Milo

[Barone di Villagrande/Benanti/Iuppa/Maugeri]

In degustazione vini d’oltreoceano: dagli States, dall’Australia e dal Sudafrica.

Sono quattro le cantine di Milo che propongono approfondimenti per questa edizione 2024. **Inizia venerdì 30/9** la storica azienda **Barone di Villagrande**, la più antica del territorio, che ospita una cena con un menù pensato per esaltare vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le **Azzorre**, la **Nuova Zelanda**, l’isola di Santorini in **Grecia**, ma anche dagli **USA**, da **Alsazia**, **Ungheria** e da varie regioni d’Italia.

A seguire Maugeri lunedì 2/9 con “Bianco su nero”, comparata fra i “vulcanici” dell’Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico fra loro strettamente collegati: a cura di **Giampaolo Gravina** con il supporto tecnico di **Emiliano Falsini** (enologo e produttore) e i racconti di **Nicola Carlevaris** di Versanti Magazine.

Arrivano anche dall’**Australia** e dal **Sudafrica** i vini della proposta di **Benanti** che il 5/9 per la tradizionale masterclass sui “L’Etna e i grandi bianchi” sfoggia un banco assaggi da “giro del mondo” con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche **Francia** (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), **Germania** (Nahe) e la Sicilia con l’**Etna** con 4 cantine. Chiude **Iuppa** (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese con una ricca antologia di vini dell’Etna – proporrà una selezione di vini del territorio “alternativi” all’Etna Bianco Superiore. Conducono **Ugo Nicosia**, sommelier della stessa azienda, e il wine expert **Brandon Tokash** (con ospiti a sorpresa).

Le degustazioni Ais/Fis/Fisar/Assovini Sicilia/Onav Catania

Si inizia con **AIS Sicilia** il 26 Agosto, con la 4° edizione de “Il carricante di Milo e l’Etna Bianco superiore”: quarto appuntamento dedicato al vitigno autoctono etneo del quale AIS segue il percorso di evoluzione. La degustazione di 21 etichette di altrettante aziende produttrici a Milo sarà preceduta da una riflessione su biodiversità e sostenibilità del carricante che vedrà la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, di AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell’Etna.

Bollicine di scena 1/9 per una degustazione alla cieca di spumanti siciliani e italiani: 6 Etna da nerello mascalese e 6 italiane. Conclude il ciclo di incontri AIS quello dedicato alle produzioni di Montefiascone, nella Tuscia, in provincia di Viterbo, il 7/9 con la partecipazione del giornalista enogastronomico **Carlo Zucchetti**.

Giovedì 29/8 **Assovini Sicilia** si racconta. In occasione dei primi 25 anni di attività propone una masterclass condotta da **Francesco Pensovecchio**, direttore Wine in Sicily, con la collaborazione di **Liliana Rosano**, responsabile comunicazione Assovini Sicilia.

Mentre **Onav Catania** sabato 31/08, con il coordinamento di **Danilo Trapanotto**, ha in programma una esclusiva degustazione di 6 annate di Soave Classico Salvarenza di Gini 2012, 2014, 2015, 2018, 2019 e 2021, alla presenza del Presidente Nazionale **Vito Intini**. In serata la consegna dei diplomi.

Sabato 7/9 il vitigno carricante, esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell'Etna, sarà il tema della degustazione **FISAR** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da **Antonella Carbone** e da **Francesco Currò**. A condurre saranno due enologi, **Maria Carella** (Cantine Nicosia) e **Marco Nicolosi** (titolare dell'azienda Barone di Villagrande).

Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l'omaggio di **FIS** a **Mario Soldati**, a venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l'Etna Bianco Superiore Doc e l'Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di **Agata Arancio** e **Paolo Di Caro** (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con **Daniele Lucca**, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari.

Il Laboratorio del gusto di Slow Food e gli oli extravergine d'oliva di APO

Per il laboratorio del gusto Slow Food coordinato da **Anastasia De Luca** ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Madre Terra" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca (Centro Servizi 3/9). L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani: con "Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia". Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità.

I vitigni gioiello italiani e il "Progetto Ritorno" sui vitigni reliquia dell'Etna

Tornano i "vitigni gioiello" con il progetto GRASPO (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) e la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). Il 29/8 interventi dei responsabili GRASPO – **Aldo Lorenzoni**, **Luigino Bertolazzi** e **Ivano Asperti** e **Danilo Trapanotto** (ONAV Catania) e un banco assaggi da nove regioni italiane. L'indomani (30/08) si parlerà del progetto "Ritorno" sui vitigni reliquia dell'Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi,

Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. Interventi di **Mariagrazia Barbagallo** (AIS Catania); **Paolo Pennisi** (AIS Jonico Etna); **Elisabetta Nicolosi** (Unict) **Salvatore Sparla** (IRVO); **Maurizio Lunetta** (Consorzio Etna DOC); **Aldo Lorenzoni e Luigi Bertolazzi** (GRASPO); **Edoardo Ventimiglia**, SASSOTONDO. Conduce il giornalista **Turi Caggegi**.

Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna: l'Enoteca all'aperto e il convegno su AI

Oltre 160 etichette ai banchi d'assaggio dell'Enoteca all'aperto che, nei due weekend di Vinimilo 2024, saranno gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell'Etna: di cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest'anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti.

Sempre SdV organizza un incontro sull'intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell'enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente **Gina Russo** e la direttrice **Marika Mannino**, interverranno **Giovanni Giuffrida** (CEO Neodata); **Luciano de Franco** (CEO Paradigma); **Simone Di Stefano** (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation). Modera la giornalista **Maria Bella**. In chiusura banco assaggi di olii e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP

La sicurezza sul lavoro in campo agricolo

Un focus sulla sicurezza sul lavoro in campo agricolo sarà il tema dell'appuntamento con l'ente bilaterale **Ebat Ciala di Catania** che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore (31/08, ore 18.30 aula consiliare del Municipio).

Il premio all'etichetta più bella

Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso "**ViniMilo Design International Competition Giovanni Casella**" bandito dalla Proloco di Milo e intitolato al fondatore di Vinimilo. Un altro premio, alla memoria di **Mario Grimaldi**, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", sarà assegnato dal **Circolo Enofili Etnei**.

Weekend con Enoteca all'aperto, Isola del Gusto e la terrazza al tramonto con "In alto i calici"

Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l'Isola del gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe: la consueta **Enoteca all'aperto** con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV. Grande attesa per "**In alto i calici**", banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna



Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo e che torna per il secondo anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini.

Artigiani e hobbisti nei due weekend

Decine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popoleranno il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.



**IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLO**

27 agosto 2024



ViniMilo, 26 agosto – 8 settembre 2024

ViniMilo, la sagra dei vini dell'Etna, quest'anno giunta alla 44^a edizione. La più antica manifestazione sull'Etna dedicata ai vini dei suoli vulcanici.

Una manifestazione, cresciuta, maturata e modellata, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni produttori del territorio.

Quando: 26 agosto – 08 settembre 2024

Dove: Milo

Orari:

Lunedì 26 agosto ore 10,30

Martedì 27 agosto ore 19,30

Mercoledì 28 agosto ore 17,30

Giovedì 29 agosto ore 18,30

Venerdì 30 agosto ore 18,30

Sabato 31 agosto ore 10,30

Domenica 1 settembre ore 11,00

Lunedì 2 settembre ore 18,00

Martedì 3 settembre ore 20,00

Mercoledì 4 settembre ore 19,30

Giovedì 5 settembre ore 18,00

Venerdì 6 settembre ore 18,00

Sabato 7 settembre ore 10,30

Domenica 8 settembre ore 11,00

Info:

095 955423

info@vinimilo.it

Programma

Lunedì 26 agosto

Ore 10,30 Azienda Barone di Villagrande

Presentazione alla stampa della 44^a edizione della Vinimilo

Presentazione del premio alla memoria di Mario Grimaldi, a cura del Circolo Enofili Etnei

Ore 17,30 Centro Servizi

Milo, il carricante e l'Etna Bianco Superiore: contrade, produttori, biodiversità, sostenibilità



IL GIORNALE ENOGASTRONOMICO CON IL CAPPELLO

Quarta edizione

Incontro degustazione con le aziende di Milo

Interventi di:

Alfio Cosentino, Sindaco di Milo

Maurizio Lunetta, Direttore Consorzio Etna Doc

Gina Russo, Presidente Strada del vino e dei sapori dell'Etna

Degustazione a cura di AIS Sicilia condotta da:

Federica Milazzo, Miglior sommelier di Sicilia 2022

Gioele Micali, Delegato AIS Taormina

Interverranno durante la degustazione:

Mariagrazia Barbagallo, Vicepresidente AIS Sicilia

Orazio Di Maria, Referente Sicilia Guida Vitae

Claudio Di Maria, Miglior sommelier Etna 2024

Martedì 27 agosto

Ore 19,30 Centro Servizi

Masterclass "Vini affinati in legno"

L'Etna incontra Francia e Italia attraverso le barriques

Il contributo delle barriques tra profumi e territori: itinerario eno-sensoriale dalla Francia alla Sicilia passando per Friuli, Toscana, Marche e Campania.

Caffarelli & Co SRL presenta le Tonnellerie Berthomieu-Ermitage e La Grange.

Degustazione condotta da Pietro Russo Master of Wine italiano.

Costo € 35. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Mercoledì 28 agosto

Ore 17,30 Centro Servizi

I bianchi dell'Etna protagonisti del mercato

Ne parleranno:

Alfio Cosentino, Sindaco di Milo

Maurizio Lunetta, Direttore Consorzio di Tutela Vini dell'Etna

Pietro Russo, Enologo, Master of Wine

Gaetano Aprile, Direttore IRVO

Ore 18,30 Centro Servizi

Masterclass "Bianchi e versanti dell'Etna a confronto"

A cura di Pietro Russo Master of Wine italiano

Costo € 35. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Giovedì 29 agosto

Ore 18,30 Centro Servizi

100 custodi per 100 vitigni, la Biodiversità Viticola in Italia

G.R.A.S.P.O. ed ONAV Catania presentano il nuovo libro di GRASPO

Con interventi di:

Alfio Cosentino, Sindaco di Milo

Danilo Trapanotto, Presidente ONAV Catania

Aldo Lorenzoni, GRASPO

Luigino Bertolazzi, GRASPO

Ivano Asperti, GRASPO



IL GIORNALE ENOGASTRONOMICO CON IL CAPPELLO

In degustazione 10 vini da vitigni rari raccontati dai custodi o dagli autori del libro dal Friuli Bulfon-Lorenzo Bulfon e lo Sciaglin bianco dalla Sardegna Quartomoro – Pietro Cella e l'Arvisionadu dal Piemonte La Chimera – Stefano Turbil e l'Avanà dal Veneto Cà Lustra – Franco Zanovello e la Pedevenda dalla Toscana Sassotondo- Edoardo Ventimiglia ed il Nocchianello Nero dal Trentino Nicolodi -Alfio Nicolodi ed il Lagarino bianco dal Piemonte Tenuta la Marchesa ed il Pelaverga dal Lazio Tenuta di Pietra Porzia- Vittorio Giulini ed il Lecinaro dal Veneto Sacramundi – Gianantonio Brandellero e la Saccola dalla Lombardia Domenico Cuneo e la Mornasca dal Molise Claudio Cipressi e la Tintillia

Ore 20,00 Museo Virtuale
Masterclass di Assovini Sicilia

Venerdì 30 agosto

Ore 18,30 Centro Servizi

Il progetto RITORNO per i vitigni gioiello dell'Etna

Comune di Milo, Università di Catania, IRVO, Consorzio Etna DOC, AIS Catania G.R.A.S.P.O. e Sassotondo

presentano "Il progetto RITORNO per i vitigni gioiello dell'Etna"

Moderata Turi Caggegi, Giornalista.

Con interventi:

Alfio Cosentino, Sindaco di Milo

Mariagrazia Barbagallo, AIS Catania

Paolo Pennisi, AIS Jonico Etna

Elisabetta Nicolosi, Università di Catania

Salvatore Sparla, IRVO

Maurizio Lunetta, Consorzio Etna DOC

Aldo Lorenzoni, GRASPO

Edoardo Ventimiglia, SASSOTONDO

Luigino Bertolazzi di Graspò guida la degustazione di:

Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera e tanti altri.

Salvatore Sparla dell'IRVO presenta alcuni vini da vitigni storici siciliani.

Ore 20,30 Azienda Barone di Villagrande

Cena degustazione "White Volcanoes"

White Volcanoes, un percorso dedicato ai vini bianchi da territori vulcanici di tutto il mondo

Oltre cento etichette, accompagnate da abbinamenti gastronomici del territorio.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Info costi e prenotazioni: +39 342 7633251 / +39 095 7082175

Sabato 31 agosto

Ore 10,30 Museo virtuale

Evento Ebat Ciala Catania

Vitivinicoltura, salute e sicurezza sul lavoro

Ore 19,30 Centro Storico



IL GIORNALE ENOGASTRONOMICO CON IL CAPPELLO

Inaugurazione della 44a edizione della ViniMilo alla presenza dell'Assessore regionale all'agricoltura Prof. Salvatore Barbagallo.

Ore 19,30 Piazza Belvedere

Isola del Gusto

Inaugurazione della Festa e apertura degli stand

Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.

Ore 19,30 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

Esposizione dei produttori agricoli dell'Etna e siciliani

Ore 19,30 Piazza Municipio

Enoteca all'aperto

Banco degustazione vini dell'Etna e siciliani (oltre cento etichette)

A cura di "Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna" e "Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc".

Ore 19,30 e 21,45 Terrazza panoramica del Municipio

In alto i calici

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo

Per ogni turno: Quattro calici a scelta.

Costo € 20 (4 calici). Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Ore 20,00 Centro Servizi

Verticale di Soave Classico "Salvarenza" e Consegna diplomi agli Assaggiatori ed Esperti Assaggiatori.

Esclusiva degustazione di 6 annate di Soave Classico Salvarenza di Gini 2012, 2014, 2015, 2018, 2019 e 2021, alla presenza del Presidente Nazionale Vito Intini.

A cura Delegazione ONAV Catania.

Costo € 45. Info e prenotazioni: catania@onav.it / +39 347 4346373

Domenica 1 settembre

Ore 11,00 Centro Servizi

ViniMilo Design International Competition Giovanni Casella

Cerimonia di Premiazione 1a edizione "ViniMilo Design International Competition Giovanni Casella"

delle più belle etichette di Vini bianchi e Spumanti in commercio.

Ore 11,00 Piazza Belvedere

Isola del Gusto

Inaugurazione della Festa e apertura degli stand

Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.

Ore 11,00 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

Esposizione dei produttori agricoli dell'Etna e siciliani

Ore 18,00 Piazza Municipio

Enoteca all'aperto

Banco degustazione vini dell'Etna e siciliani (oltre cento etichette)

A cura di "Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna" e "Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc".

Ore 19,30 e 21,45 Terrazza panoramica del Municipio

In alto i calici

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo

Per ogni turno: Quattro calici a scelta.

Costo € 20 (4 calici). Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Ore 20,00 Centro Servizi

Il metodo classico: tra l'Etna e l'Italia



IL GIORNALE ENOGASTRONOMICO CON IL CAPPELLO

Degustazione di 12 spumanti metodo classico

A cura di AIS Jonico Etneo e AIS Catania.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Info, costi e prenotazioni:

jonicoetnea@aissicilia.com / +39 393 0284932

catania@aissicilia.com / +39 348 7968428

Lunedì 2 settembre

Ore 18,00 Centro Servizi

Bianco su Nero

L'Etna incontra i Campi Flegrei

Da un'iniziativa della cantina MAUGERI, ideato e curato da Giampaolo Gravina con il supporto tecnico di Emiliano Falsini (enologo e produttore) e i racconti di Nicola Carlevaris (Versanti magazine versantimag.it).

La rivista Versanti dedica ai vini vulcanici il suo numero 1, ancora fresco di stampa.

Insieme al direttore Nicola Carlevaris ne scopriremo temi e argomenti, con particolare attenzione al confronto tra vini etnei e flegrei. Un confronto che la degustazione guidata da Emiliano Falsini e Giampaolo Gravina proverà a mettere "bianco su nero", grazie alla selezione di 6 diverse espressioni del vino bianco di queste 2 terre.

I produttori coinvolti animeranno la discussione.

Costo € 40. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Info: info@cantinamaugeri.it / +39 333 5866229

Martedì 3 settembre

Ore 20,00 Centro Servizi

Madre Terra

Viaggio attraverso sapori, progetti e presidi Slow Food nell'Italia e nel Mondo

A cura di Slow-Food condotta di Catania.

Costo € 40. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Info e prenotazioni: +39 339 5920315

Mercoledì 4 settembre

Ore 19,30 Centro Servizi

Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia

Un giro d'olio a confronto per esaltare le emozioni, la passione, i sapori e la cultura di una terra di bellezza e biodiversità.

A Cura di APO Catania

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Info, costi e prenotazioni: +39 333 7994526

Giovedì 5 settembre

Ore 18,00 Centro Servizi

L'Etna tra i territori dei grandi bianchi

A cura di Benanti Viticoltori.

Elenco dei vini in degustazione:

Ciro Biondi, Etna DOC Bianco – Contrada Ronzini "Pianta" 2021

I Custodi delle vigne dell'Etna, Etna DOC Bianco – Contrada Taverna "Ante" 2021

Domaine Breton, Vouvray AOC – La Dilettante 2023

Mullineaux & Leeu Family Wines, Swartland – Old Wine Chenin Blanc Kloof Street 2021



IL GIORNALE ENOGASTRONOMICO CON IL CAPPELLO

Domaine Michel Chevre, Saumur AOC – Clos de l'Ecotard 2021
Benanti, Etna DOC Bianco – Contrada Cavaliere 2021
Pewsey Vale, Eden Valley – 1961 Block Riesling 2021
Schäfer Fröhlich, Nahe – Riesling Schiefergestein 2021
Dönnhoff, Nahe – Grosses Gewächs Riesling Felsenberg "Felsentürmchen" 2021
Barone di Villagrande, Etna DOC Bianco Superiore – Contrada Villagrande 2021
Benanti, Etna DOC Bianco Superiore – Contrada Rinazzo 2021
Domaine Thierry Laffay, Chablis – 1er Cru Vaillon 2021
Domaine Genot Boulanger, Beaune – En Lulunne 2021
Domaine Michelot, Meursault – Les Grands Charrons 2021
Costo € 60. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Venerdì 6 settembre

Ore 18,00 Museo Virtuale

Strade del Vino dell'Etna e Siciliane

Convegno sul tema AI (Artificial Intelligence) e le sue possibili applicazioni nel comparto enoturistico.

Ore 20,00 Wine bar (di Milo) Piazza Madonna delle Grazie

Milo... oltre l'Etna Bianco Superiore

Degustazione dei vini di Milo che non appartengono alla categoria Etna Bianco Superiore

Milo è l'unico comune sull'Etna il cui vino Bianco DOC può fregiarsi della menzione superiore. Il territorio comunale si estende su quote che permettono la coltivazione di uve diverse dal Carricante, con risultati sorprendenti. Unitevi a noi in un percorso alla scoperta delle eccellenze vitivinicole di Milo, diverse dall'Etna Bianco Superiore.

A cura del Wine Bar di Milo dell'Azienda Agricola Iuppa.

Degustazione condotta dal Sommelier di Azienda Agricola Iuppa Ugo Nicosia, dal wine expert Brandon Tokash ed altri ospiti a sorpresa.

Sarà servito un piatto in abbinamento ai vini.

Costo € 45. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Info e prenotazioni: winebar@cantineiuppa.it / +39 375 5160372

Sabato 7 settembre

Ore 10,30 Centro Servizi

Concavo e convesso: geometrie vulcaniche tra Etna e Montefiascone. Un percorso gustativo volto a evidenziare assonanze e divergenze tra territori plasmati dalla potenza del fuoco e dalla tenacia dell'uomo.

Degustazione guidata da Claudio Di Maria AIS – Miglior Sommelier Etna 2024 con Carlo Zucchetti, l'Enogastronomo con il Cappello www.carlozucchetti.it

Ingresso Libero. Prenotazione obbligatoria.

Info e prenotazioni: info@vinimilo.it

Ore 18,00 Piazza Belvedere

Isola del Gusto

Inaugurazione della Festa e apertura degli stand

Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.

Ore 18,00 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

Esposizione dei produttori agricoli dell'Etna e siciliani

Ore 18,00 Piazza Municipio

Enoteca all'aperto

Banco degustazione vini dell'Etna e siciliani (oltre cento etichette)



IL GIORNALE ENOGASTRONOMIC CON IL CAPPELLO

A cura di “Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna” e “Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc”.

Ore 19,30 e 21,45 Terrazza panoramica del Municipio

In alto i calici

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo

Per ogni turno: Quattro calici a scelta.

Costo € 20 (4 calici). Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Ore 20,00 Centro Servizi

Le Facce del Carricante: Tra Terroir e Tradizione

Degustazione completa

Unisciti a noi per un’esperienza indimenticabile, dove il Carricante sarà il protagonista assoluto.

Organizzato da FISAR Catania, l’evento offrirà una degustazione completa, analizzando il Carricante in tutte le sue forme: dallo spumante metodo classico ai bianchi che hanno reso famoso il nostro territorio.

Ti aspettiamo per scoprire le molteplici sfaccettature di questo vitigno straordinario!

A cura della FISAR.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Info, costi e prenotazioni: info@fisarcatania.it / +39 339 8220242

Domenica 8 settembre

Ore 11,00 Piazza Belvedere

Isola del Gusto

Inaugurazione della Festa e apertura degli stand

Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.

Ore 11,00 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

Esposizione dei produttori agricoli dell’Etna e siciliani

Ore 18,00 Piazza Municipio

Enoteca all’aperto

Banco degustazione vini dell’Etna e siciliani (oltre cento etichette)

A cura di “Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna” e “Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc”.

Ore 19,30 e 21,45 Terrazza panoramica del Municipio

In alto i calici

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo

Per ogni turno: Quattro calici a scelta.

Costo € 20 (4 calici). Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Ore 20,00 Centro Servizi

Sulle tracce di Mario Soldati: dalle Alpi al Vulcano

A cura della Federazione Italiana Sommelier.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Costo € 25 (per i soci FIS quota ridotta a € 20).

Info e prenotazioni: fondazione-sommeliersicilia@gmail.com / +39 328 0018002 / +39 392 4700249 /

+39 371 1822666

Torna la Vinimilo, eventi e degustazioni fino all'8 settembre

La manifestazione enologica offre un ricco programma di degustazioni tematiche e discussioni sul concetto di vino e territorialità



Un momento della conferenza

Si è aperta ieri la 44esima edizione di Vinimilo, la principale manifestazione dedicata ai vini del vulcano, che si svolgerà fino all'8 settembre a Milo. L'evento enologico offre un ricco programma di degustazioni tematiche e discussioni sul concetto di vino e territorialità. Alla conferenza stampa di presentazione, tenutasi presso l'azienda Barone di Villagrande, hanno partecipato giornalisti, enologi, appassionati ed esperti. Il sindaco metropolitano Enrico Trantino è intervenuto, evidenziando il lungo e vincente percorso compiuto da Vinimilo. Nel corso degli anni, la manifestazione ha evoluto il proprio focus, ponendo sempre più attenzione alla cultura sensoriale.

"Se osserviamo attentamente il territorio etneo - ha detto il primo cittadino - ci rendiamo conto della sua straordinaria bellezza. In questo luogo così suggestivo, imprenditori illuminati, spesso senza il supporto delle pubbliche amministrazioni, sono riusciti a creare una sinergia per affermare nei mercati internazionali un prodotto straordinario come il vino dell'Etna. Se in futuro la città metropolitana tornerà a essere governata dalla politica, auspico la creazione di un apposito assessore deputato alla valorizzazione del vino e dei nostri prodotti tipici".

27 agosto 2024



Dal 26 agosto all'8 settembre torna ViniMilo, la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano che riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia per individuare



strategie e progetti di sviluppo. Il sindaco Alfio Cosentino: “Con il Master of Wine Pietro Russo parleremo dell’exploit dell’Etna Bianco Superiore di Milo”.

A Milo, dal 26 agosto e fino all'8 settembre, è tempo di **ViniMilo**, la storica manifestazione giunta quest'anno alla 44° edizione con la formula ibrida per wine expert e wine lovers. Incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori con dibattiti, confronti e wine tasting pensati per grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori; nei weekend la festa in piazza Belvedere con l'evento “pop” per il grande pubblico.

Di scena, sullo sfondo del gruppo scultoreo dedicato agli amatissimi

Battiato e Dalla – artisti che a Milo hanno legato parte della loro vita – saranno le **eccellenze**

agroalimentari siciliane, prodotti bio e Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, attesissima dai wine lovers, la coinvolgente esperienza



dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia per degustazioni guidate dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna.

La manifestazione è organizzata dal **Comune di Milo**, sindaco Alfio Cosentino, e dalla **Proloco**, presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'**IRVO** (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la **Sicilia "Regione**

europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism).

Fra le novità di quest'anno, grazie alla **collaborazione con l'istituto IRVO** diretto da Gaetano Aprile, ViniMilo ospiterà una personalità di assoluto rilievo nell'industria del vino



internazionale. Si tratta dell'**enologo Piero Russo**, il Master of Wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) che il 27 e il 28 agosto parteciperà a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola e condurrà due masterclass. Russo, 38 anni, originario di Marsala, è il terzo italiano a conquistare il titolo (primo nella categoria degli enologi), dimostrando eccellenti competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia.

«Una presenza prestigiosa, quella di Pietro Russo – spiega il **sindaco Alfio Cosentino** – che qui a ViniMilo incontrerà produttori e addetti ai lavori portando il suo contributo di esperto



internazionale. Con lui ragioneremo anche sull'andamento della produzione in Sicilia e in particolare sull'Etna dove, come ha documentato il Consorzio [Etna Doc](#), stiamo assistendo al "rincorsa" dei bianchi sui rossi. Anche a Milo, dove l'Etna Bianco Superiore in quattro anni, tra il 2019 e il 2023, ha registrato un +214% di ettolitri imbottigliati (da 404 nel 2019 a 1.270 nel 2023). Un aumento di produzione, di impianti ed ettari rivendicati al Consorzio, che incide positivamente anche sul paesaggio: il territorio ne guadagna in valore economico, ambientale e sociale. Mentre sabato 31 agosto, per l'inaugurazione degli stand in piazza, avremo con noi Salvatore Barbagallo, neo assessore regionale all'agricoltura: una presenza importantissima per parlare delle numerose emergenze del settore in Sicilia».

La 44° edizione di ViniMilo sarà presentata lunedì 26 agosto, come da tradizione, nell'**azienda Barone di Villagrande**, la più antica cantina del versante est dell'Etna di proprietà della famiglia Nicolosi. Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito

ViniMilo 2024: gli appuntamenti

Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete **degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar**, dagli **assaggiatori Onav e Apo** (olio evo) e da **Assovini Sicilia**, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione: **Benanti con la masterclass sui vini dell'Etna e i grandi bianchi europei** (05/09), **Maugeri con una comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei** (02/09) e **Iuppa** (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo, nel cuore del paese, proporrà un excursus fra i vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore; mentre **Slow Food** per il laboratorio del gusto ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Terra Madre" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca.

Tornano i "vitigni gioiello" con il **progetto GRASPO** e la collaborazione dell'**IRVO** (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e due degustazioni: una con vini da nove regioni italiane (29/08) e l'indomani (30/08) con vitigni reliquia dell'Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale.

In serata la **cena a tema da Barone di Villagrande**, accompagnata da bianchi di territori vulcanici di tutta Italia. Il **Carricante**, vitigno principe dell'area di Milo, sarà il protagonista del primo incontro del 26/08 su contrade, produttori, biodiversità e sostenibilità con la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, dell' AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell'Etna che organizza per il 06/09 un incontro sull'intelligenza artificiale nell'enoturismo.

Sabato 31/08 si parlerà di **sicurezza sul lavoro in campo agricolo** con l'**ente bilaterale Ebat Ciala** che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore. Domenica 01/09 la **premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi**, prima edizione del concorso bandito dalla Proloco di Milo per premiare quei produttori che investono nella



comunicazione di prodotto. Un altro premio, alla memoria di Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", sarà assegnato dal Circolo Enofili Etnei.

Le 24 Cantine di Milo

Nel 2024 sono diventate **24 le cantine di Milo** che rivendicano produzioni Etna Doc. Sono: Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Terre di Costantino (new entry 2024), Tre.Mi.La.

Etna: al via la 44/a edizione di ViniMilo, oggi e domani di scena il Master of Wine Pietro Russo

messinaindiretta 27 Agosto 2024 - 11:47



Dibattiti e masterclass con etichette internazionali: in degustazione vini da Australia, Nuova Zelanda, Stati Uniti, Sudafrica e varie regioni d'Europa. Nei weekend la festa di piazza. Fino all'8 settembre è di scena sull'Etna la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano che riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo. Il sindaco Alfio Cosentino: "Con il Master of Wine Pietro Russo parleremo dell'exploit dell'Etna Bianco Superiore di Milo" Marsalese, 38 anni, Pietro Russo – primo siciliano e primo enologo in Italia a conquistare il titolo internazionale di Master of wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) – sarà l'ospite di punta oggi e domani di ViniMilo 2024 dove, con le sue competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia, prenderà parte a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola, all'exploit dell'Etna Bianco Superiore e condurrà due masterclass. Ieri, con una documentatissima degustazione a cura dell' AIS di 20 etichette di altrettante cantine che producono a Milo, territorio di vocazione dell'Etna Bianco Superiore Doc, ha preso il via la prima settimana di Vinimilo 2024, edizione numero 44 della ormai storica manifestazione dalla doppia anima. Da un lato gli incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori (con dibattiti, confronti e wine tasting d'autore dedicati a grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori, wine lovers ed enoturisti in vacanza sull'Etna); e la festa popolare nei due weekend per il grande pubblico con l'Enoteca all'aperto

Messina *in* Diretta

con oltre 160 etichette e “In alto i calici”, lo spazio dedicato ai vini di Milo sulla terrazza del Municipio. Al mattino ViniMilo era stata presentata alla stampa, come da tradizione, all’ombra dei castagni dell’azienda Barone di Villagrande che, fondata nel 1727, è la più antica cantina del territorio. Insieme al sindaco di Milo, Alfio Cosentino, erano anche il sindaco metropolitano di Catania, Enrico Trantino, e quello di Sant’Alfio, Alfio La Spina; il direttore dell’IRVO, Gaetano Aprile; il direttore del Consorzio Etna DOC, Maurizio Lunetta; la presidente dell’Associazione Strada del Vino e dei sapori dell’Etna, Gina Russo; Elisabetta Nicolosi (Università di Catania); il presidente della Proloco di Milo, Alfredo Cavallaro; i produttori del territorio partner della manifestazione: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna; i rappresentanti delle associazioni di sommelier, assaggiatori e di Slow Food; associazioni di categoria e del territorio. Fra questi, per la prima volta, anche l’associazione Enofili Etnei che ha voluto ricordare Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell’Etna e del “bere ragionato”, con un premio consegnato ieri a Daniele Sturniolo, studente dell’Università di Catania per la tesi sperimentale della laurea in “Scienze e tecnologie alimentari” sull’impiego virtuoso dei sottoprodotti della vinificazione (la produzione di biscotti con la farina estratta dalle vinacce di uva bianca). ViniMilo è organizzata dal Comune di Milo e dalla Proloco, con il sostegno dell’Assessorato regionale all’Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell’Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell’IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell’Olio). L’edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia “Regione europea della gastronomia 2025”, prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell’Igcatt (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell’edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929.

Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

Marcella Ruggeri · 27 ago

ViniMilo, si inizia con il Master of Wine Pietro Russo e l'Etna Bianco Superiore. Fino all'8 settembre anche vini da Australia, Nuova Zelanda e Stati Uniti

Marsalese, 38 anni, Pietro Russo – primo siciliano e primo enologo in Italia a conquistare il titolo internazionale di Master of wine (massimo titolo di esperto di vini assegnato dall'omonimo istituto britannico) – sarà l'ospite di punta nella due giorni di ViniMilo 2024 dove, con le sue competenze nel campo della viticoltura, della comunicazione e dell'economia, prenderà parte a una serie di incontri sulla viticoltura nell'isola, all'exploit dell'Etna Bianco Superiore e condurrà due masterclass.

Con una documentatissima degustazione a cura dell'AIS di 20 etichette di altrettante cantine che producono a Milo, territorio di vocazione dell'Etna Bianco Superiore Doc, ha preso il via la prima settimana di Vinimilo 2024, edizione numero 44 della ormai storica manifestazione dalla doppia anima. Da un lato gli incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori (con dibattiti, confronti e wine tasting d'autore dedicati a grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori, wine lovers ed enoturisti in vacanza sull'Etna); e la festa popolare nei due weekend per il grande pubblico con l'Enoteca all'aperto con oltre 160 etichette e "In alto i calici", lo spazio dedicato ai vini di Milo sulla terrazza del Municipio.



Presentata ViniMilo alla stampa, come da tradizione, all'ombra dei castagni dell'azienda Barone di Villagrande che, fondata nel 1727, è la più antica cantina del territorio. Insieme al sindaco di Milo, Alfio Cosentino, erano anche il sindaco metropolitano di Catania, Enrico Trantino, e quello di Sant'Alfio, Alfio La Spina; il direttore dell'IRVO, Gaetano Aprile; il direttore del Consorzio Etna DOC, Maurizio Lunetta; la presidente dell'Associazione Strada del Vino e dei sapori dell'Etna, Gina Russo; Elisabetta Nicolosi

(Università di Catania); il presidente della Proloco di Milo, Alfredo Cavallaro; i produttori del territorio partner della manifestazione: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna; i rappresentanti delle associazioni di sommelier, assaggiatori e di Slow Food; associazioni di categoria e del territorio. Fra questi, per la prima volta, anche l'associazione Enofili Etnei che ha voluto ricordare Mario Grimaldi, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", con un premio consegnato ieri a Daniele Sturniolo, studente dell'Università di Catania per la tesi sperimentale della laurea in "Scienze e tecnologie alimentari" sull'impiego virtuoso dei sottoprodotti della vinificazione (la produzione di biscotti con la farina estratta dalle vinacce di uva bianca).

ViniMilo è organizzata dal **Comune di Milo** e dalla **Proloco**, con il sostegno dell'**Assessorato regionale all'Agricoltura**, guidato dal neo assessore **Salvatore Barbagallo** (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'**Assessorato al Turismo e Spettacolo** e con la collaborazione dell'**IRVO** (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "**Regione europea della gastronomia 2025**", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI DI VINIMILO 2024



Fra gli appuntamenti di ViniMilo 2024, oltre alle consuete degustazioni guidate dai sommelier Ais, Fis, Fisar, dagli assaggiatori Onav e Apo (olio evo) e da Assovini Sicilia, si segnalano gli incontri curati da alcuni produttori, partner della manifestazione

Masterclass del "Master of wine" Pietro Russo su "Vini affinati in legno" e i "Bianchi dell'Etna"

Sarà Pietro Russo a condurre martedì 27/8 la masterclass che, dalla Francia alla Sicilia, racconterà le produzioni affinate in legno con le barriques: un itinerario eno-sensoriale che include le regioni Friuli,

Toscana, Marche e Campania. Caffarelli & Co SRL presenta le Tonnellerie Berthomieu-Ermitage e La Grange. L'indomani, mercoledì 28/8, l'attenzione del master of wine Pietro Russo sarà concentrata sui Bianchi dell'Etna e un excursus fra le produzioni dei vari versanti (ore 18.30, introdotto alle 17.30 da un dibattito sul tema che coinvolgerà il Consorzio Etna Doc (con il direttore Maurizio Lunetta) e l'IRVO (con il direttore Gaetano Aprile).

Gli appuntamenti delle cantine di Milo [Barone di Villagrande/Benanti/Iuppa/Maugeri] In degustazione vini d'oltreoceano: dagli States, dall'Australia e dal Sudafrica.

Sono quattro le cantine di Milo che propongono approfondimenti per questa edizione 2024. **Inizia venerdì 30/9** la storica azienda **Barone di Villagrande**, la più antica del territorio, che ospita una cena con un menù pensato per esaltare vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le **Azzorre**, la **Nuova Zelanda**, l'isola di Santorini in **Grecia**, ma anche dagli **USA**, da **Alsazia**, **Ungheria** e da varie regioni d'Italia.

A seguire Maugeri lunedì 2/9 con "Bianco su nero", comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico fra loro strettamente collegati: a cura di **Giampaolo Gravina** con il supporto tecnico di **Emiliano Falsini** (enologo e produttore) e i racconti di **Nicola Carlevaris** di Versanti Magazine.

Arrivano anche dall'**Australia** e dal **Sudafrica** i vini della proposta di **Benanti** che il 5/9 per la tradizionale masterclass sui "L'Etna e i grandi bianchi" sfoggia un banco assaggi da "giro del mondo" con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche **Francia** (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), **Germania** (Nahe) e la Sicilia con l'**Etna** con 4 cantine. Chiude **Iuppa** (06/09) che

nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese con una ricca antologia di vini dell'Etna - proporrà una selezione di vini del territorio “alternativi” all'Etna Bianco Superiore. Conducono **Ugo Nicosia**, sommelier della stessa azienda, e il wine expert **Brandon Tokash** (con ospiti a sorpresa).

Le degustazioni Ais/Fis/Fisar/Assovini Sicilia/Onav Catania



Si inizia con **AIS Sicilia** il 26 Agosto, con la 4° edizione de "Il carricante di Milo e l'Etna Bianco superiore": quarto appuntamento dedicato al vitigno autoctono etneo del quale AIS segue il percorso di evoluzione. La degustazione di 21 etichette di altrettante aziende produttrici a Milo sarà preceduta da una riflessione su biodiversità e sostenibilità del carricante che vedrà la partecipazione, tra gli altri, del Consorzio Etna Doc, di AIS Sicilia e della Strada del vino e dei sapori dell'Etna. Bollicine di scena 1/9 per una degustazione alla cieca di spumanti siciliani e italiani: 6 Etna da nerello mascalese e 6 italiane. Conclude il ciclo di incontri AIS quello dedicato alle produzioni di Montefiascone, nella

Tuscia, in provincia di Viterbo, il 7/9 con la partecipazione del giornalista enogastronomico **Carlo Zucchetti**.

Giovedì 29/8 **Assovini Sicilia** si racconta. In occasione dei primi 25 anni di attività propone una masterclass condotta da **Francesco Pensovecchio**, direttore Wine in Sicily, con la collaborazione di **Liliana Rosano**, responsabile comunicazione Assovini Sicilia.

Mentre **Onav Catania** sabato 31/08, con il coordinamento di **Danilo Trapanotto**, ha in programma una esclusiva degustazione di 6 annate di Soave Classico Salvarenza di Gini 2012, 2014, 2015, 2018, 2019 e 2021, alla presenza del Presidente Nazionale **Vito Intini**. In serata la consegna dei diplomi.

Sabato 7/9 il vitigno carricante, esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell'Etna, sarà il tema della degustazione **FISAR** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da **Antonella Carbone** e da **Francesco Currò**. A condurre saranno due enologi, **Maria Carella** (Cantine Nicosia) e **Marco Nicolosi** (titolare dell'azienda Barone di Villagrande).

Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l'omaggio di **FIS** a **Mario Soldati**, a venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l'Etna Bianco Superiore Doc e l'Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di **Agata Arancio** e **Paolo Di Caro** (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con **Daniele Lucca**, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari.

Il Laboratorio del gusto di Slow Food e gli oli extravergine d'oliva di APO

Per il laboratorio del gusto Slow Food coordinato da **Anastasia De Luca** ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema “Madre Terra” parlerà di allevamenti

sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca (Centro Servizi 3/9). L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani: con

“Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d’Italia”. Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità.

I vitigni gioiello italiani e il “Progetto Ritorno” sui vitigni reliquia dell’Etna

Tornano i “vitigni gioiello” con il progetto GRASPO (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell’Originalità e biodiversità viticola) e la collaborazione dell’IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell’Olio). Il 29/8 interventi dei responsabili GRASPO- **Aldo Lorenzoni, Luigino**

Bertolazzi e Ivano Asperti e Danilo Trapanotto (ONAV Catania) e un banco assaggi da nove regioni italiane. L’indomani (30/08) si parlerà del progetto “Ritorno” sui vitigni reliquia dell’Etna come Zzinneuro, Terribile, Madama bianca e nera, Barbarossa, Virdisi, Vispara, Moscatella nera, cultivar al centro di studi e sperimentazioni per verificare la resilienza ai periodi siccitosi come quello attuale. Interventi di **Mariagrazia Barbagallo** (AIS Catania); **Paolo Pennisi** (AIS Jonico Etna); **Elisabetta Nicolosi** (Unict) **Salvatore Sparla** (IRVO); **Maurizio Lunetta** (Consorzio Etna DOC); **Aldo Lorenzoni e Luigi Bertolazzi** (GRASPO); **Edoardo Ventimiglia**, SASSOTONDO. Conduce il giornalista **Turi Caggegi**.

Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna: l’Enoteca all’aperto e il convegno su AI

Oltre 160 etichette ai banchi d’assaggio dell’Enoteca all’aperto che, nei due weekend di Vinimilo 2024, saranno gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell’Etna: di cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest’anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti.

Sempre SdV organizza un incontro sull’intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell’enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente **Gina Russo** e la direttrice **Marika Mannino**, intervengono **Giovanni Giuffrida** (CEO Neodata); **Luciano de Franco** (CEO Paradigma); **Simone Di Stefano** (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation). Modera la giornalista **Maria Bella**. In chiusura banco assaggi di olii e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP

La sicurezza sul lavoro in campo agricolo

Un focus sulla sicurezza sul lavoro in campo agricolo sarà il tema dell’appuntamento con l’ente bilaterale **Ebat Ciala di Catania** che riunisce le più importanti sigle sindacali e imprenditoriali del settore (31/08, ore 18.30 aula consiliare del Municipio).

Il premio all’“etichetta più bella

Domenica 01/09 la premiazione della più bella etichetta di vini e spumanti bianchi, prima edizione del concorso **“ViniMilo Design International Competition Giovanni Casella”** bandito dalla Proloco di Milo e intitolato al fondatore di Vinimilo. Un altro premio, alla memoria di **Mario Grimaldi**, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell’Etna e del “bere ragionato”, sarà assegnato dal **Circolo Enofili Etnei**.

Weekend con Enoteca all’aperto, Isola del Gusto e la terrazza al tramonto con “In alto i calici”

Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l’Isola del gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe: la consueta **Enoteca**

all'aperto con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV. Grande attesa per “**In alto i calici**”, banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo e che torna per il secondo anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini.

Artigiani e hobbisti nei due weekend

Decine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popoleranno il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.

ViniMilo 2024, un programma ricco di appuntamenti per esperti, professionisti e wine lovers

di: Gianmaria Tesel

📅 27/08/2024



La cantina Barone di Villagrande è stata come per tradizione la sede della presentazione della ViniMilo, manifestazione di promozione del vino giunta quest'anno alla sua 44esima edizione. Lo stesso giorno, il 26 agosto, il Centro Servizi di Milo (Catania) ha ospitato la quarta edizione dell'incontro-degustazione dal titolo *Milo, il carricante e l'Etna Bianco Superiore: contrade, produttori, biodiversità, sostenibilità*, che ha avuto per protagoniste 20 espressioni di altrettante cantine che producono nel milese.

Ampi gli interventi degli ospiti che si sono susseguiti. Il 30 agosto sarà la data della cena-degustazione *White Volcanoes, un percorso dedicato ai vini bianchi da territori vulcanici di tutto il mondo*, un percorso dalle Azzorre alla Nuova Zelanda, attraversando gli Stati Uniti, l'Ungheria, l'Alsazia, la Grecia e, ovviamente, l'Italia e la Sicilia.

Turi Caggegi, giornaliste a anima della manifestazione, ha moderato la presentazione che ha visto il contributo costante di **Gaetano Aprile**, direttore generale IRVO, **Alfio Cosentino**, sindaco di Milo, **Gina Russo**, titolare della cantina Russo e presidente della Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna, con il sostegno del sindaco di Catania **Enrico Trantino**. Nel corso della mattinata è stato consegnato il *premio alla memoria di Mario Grimaldi*, figura che ha sostenuto la cultura del vino dell'Etna, a cura del Circolo Enofili Etnei, con il professor **Franz Zipper** che ha premiato lo studente **Roberto Storniolo**.

Hanno partecipato alla presentazione **Alfio La Spina**, sindaco di Sant’Alfio; **Antonio Arcidiacono**, Presidente del Consiglio Comunale di Milo; **Alfonso Caltagirone**, per Barone di Villagrande; **Carla Maugeri**, titolare della Cantina Maugeri (che ha introdotto l’incontro-degustazione della manifestazione, di giorno 2 settembre, condotto da Giampaolo Gravina, *Bianco su Nero, L’Etna incontra i Campi Flegrei*); **Simona Florio**, per Benanti; **Fabio Percolla**, per Tenute di Nuna; **Angelo Iuppa**, titolare della cantina Iuppa (che da poco ha inaugurato un wine bar, proprio a Milo, con quasi tutte le referenze dei vini etne); **Maurizio Lunetta**, direttore del Consorzio di Tutela dei vini Etna DOC **Claudio Di Maria**, sommelier AIS Sicilia 2024 (che ha spiegato le iniziative dell’associazione durante la manifestazione); **Giovanni Laudani**, direttore reggente dell’Ente Parco regionale dell’Etna; **Agata Arancio**, vicepresidente FIS Sicilia e ideatrice dell’evento di chiusura della ViniMilo, *Sulle tracce di Mario Soldati: dalle Alpi al Vulcano*); **Francesco Currò**, consigliere di Fisar Catania; **Daniilo Trapanotto**, delegato ONAV Catania (che ha organizzato, per il 29/08, con Aldo Lorenzoni di Paolo Li Rosi, per slow food; *GRASPO 100 custodi per 100 vitigni, la Biodiversità Viticola in Italia*); **Elisabetta Nicolosi**, Professoressa associata di Arboricoltura generale e coltivazioni arboree (ideatrice de *Il progetto RITORNO per i vitigni gioiello dell’Etna*, del 30/08); **Giosuè Catania**, presidente regionale per la Sicilia dell’Associazione Città dell’Olio; **Paolo Li Rosi**, per Slow Food Catania; **Claudio Petralia**, presidente dell’Ebat-Ciala, l’Ente Bilaterale Agricolo Territoriale – Cassa Integrazione Assistenza Lavoratori Agricoli, della Provincia di Catania; **Leonardo Patti**, storico sindaco di Sant’Alfio; Paolo Sessa, ex.sindaco di Milo e voce culturale e del vino del luogo molto importante.

ViniMilo è la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano e riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo. ViniMilo è un progetto del Comune di Milo.

Le date 2024: dal 26 agosto all’8 settembre.

Il programma su: <https://www.vinimilo.it>

Le 24 Cantine di Milo

(dato aggiornato al 2024)

Azienda Agricola A Massara	Cedric Perraud
Azienda Agricola Alfio Cosentino	Eredi Di Maio
Azienda Agricola Crasà – SRC	Federico Curtaz
Azienda Agricola Gaetano Russo	I Custodi delle Vigne dell’Etna
Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro	I Vigneri di Salvo Foti
Azienda Agricola Raciti Sebastiano	Maugeri
Barone Di Villagrande	Pietradolce
Benanti Viticoltori	Sive Natura
Calcagno Vini	Tenuta di Fessina
Cantine Di Nessuno	Tenute Di Nuna
Cantine Edomè	Terre di Costantino (new entry 2024)
Cantine Iuppa	Tre.Mi.La.

[Scarica PDF](#)

VINIMILO 2024, VIA ALLA 44ESIMA EDIZIONE DELLA PIÙ ANTICA MANIFESTAZIONE SICILIANA DEDICATA AL VINO

Dibattiti e masterclass con etichette internazionali: degustazioni di vini dall'Australia, Nuova Zelanda, Stati Uniti, Sudafrica e varie regioni d'Europa. Nei weekend la festa di piazza



I vigneti dell'azienda Barone di Villagrande

Fino all'8 settembre è di scena sull'Etna la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano, **ViniMilo**, che riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo.

Il 26 agosto, con una documentatissima degustazione a cura dell'**AIS** di 20 etichette di altrettante cantine che producono a Milo, territorio di vocazione dell'**Etna Bianco Superiore Doc**, ha preso il via la prima settimana di **Vinimilo 2024**, edizione numero 44 della ormai storica manifestazione dalla doppia anima.



La Masterclass su Carricante ed Etna bianco superiore

Vinimilo 2024, la presentazione dell'evento alla stampa

Da un lato gli incontri infrasettimanali per gli addetti ai lavori (con dibattiti, confronti e wine tasting d'autore dedicati a grandi e piccoli produttori, enologi, docenti e ricercatori universitari, sommelier e assaggiatori, wine lovers ed enoturisti in vacanza sull'Etna); e la festa popolare nei due weekend per il grande pubblico con l'Enoteca all'aperto con oltre 160 etichette e "In alto i calici", lo spazio dedicato ai vini di Milo sulla terrazza del Municipio.



La conferenza stampa di apertura di ViniMilo

Al mattino **ViniMilo** era stata presentata alla stampa, come da tradizione, all'ombra dei castagni dell'azienda Barone di Villagrande che, fondata nel 1727, è la più antica cantina del territorio. Insieme al sindaco di Milo, **Alfio Cosentino**, erano anche il sindaco metropolitano di Catania, **Enrico Trantino**, e quello di Sant'Alfio, **Alfio La Spina**; il direttore dell'**IRVO**, **Gaetano Aprile**; il direttore del **Consorzio Etna DOC**, **Maurizio Lunetta**; la presidente dell'**Associazione Strada del Vino e dei sapori dell'Etna**, **Gina Russo**; **Elisabetta Nicolosi** (Università di Catania); il presidente della Proloco di Milo, **Alfredo Cavallaro**; i produttori del territorio partner della manifestazione: **Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna**; i rappresentanti delle associazioni di sommelier, assaggiatori e di Slow Food; associazioni di categoria e del territorio.

Il premio allo studente catanese Daniele Sturniolo

Fra questi, per la prima volta, anche l'associazione **Enofili Etnei** che ha voluto ricordare **Mario Grimaldi**, animatore delle attività legate alla cultura del vino dell'Etna e del "bere ragionato", con un premio consegnato ieri a **Daniele Sturniolo**, studente dell'Università di Catania per la tesi sperimentale della laurea in "Scienze e tecnologie alimentari" sull'impiego virtuoso dei sottoprodotti della vinificazione (la produzione di biscotti con la farina estratta dalle vinacce di uva bianca).

Entrata nel vivo la rassegna “ViniMilo” 2024

Agosto 28, 2024 [Lucio Di Mauro](#) [Catania](#), [Enogastronomia](#), [Sicilia](#)



La prima giornata della **Vinimilo** 2024 si è conclusa con l'appuntamento al centro servizi di Milo.

Grazie alla presenza del nostro inviato sommelier **Antonio Di Mauro** che, con precisione e competenza, ha seguito l'evento, raccontandoci anche nei particolari, l'apertura della manifestazione.

La sontuosa degustazione del Carricante, è stata condotta da **Federica Milazzo**, già miglior sommelier AIS di Sicilia 2022 e da

Gioele Micali, che detiene il primato di sommelier AIS più giovane d'Italia.

Un viaggio nelle contrade del territorio di Milo per entrare nell'essenza delle caratteristiche dell'Etna Bianco Superiore DOC che solo qui si può produrre.

Alfio Cosentino, Sindaco di Milo, produttore anch'egli di vino, ha aperto i lavori, ribadendo la crescita, in quantità ma, soprattutto, in qualità, delle cantine che, vent'anni fa, erano appena due e adesso sono ben ventisei.

La parola è passata a **Federica Milazzo** che ha condotto magistralmente i numerosi assaggi coadiuvata da **Gioele Micali**. Insieme hanno svelato agli astanti i profumi e i sapori del bianco superiore con le peculiarità delle contrade di produzione.

La degustazione è stata composta da ben 19 etichette, più una, alla cieca, del simpatico ed eclettico **Saro Grasso**. Quasi tutte le cantine che ricadono nel territorio di Milo erano presenti ed hanno deliziato il palato dei partecipanti tra cui produttori, giornalisti e Wine lovers. Oltre alle blasonate e storiche cantine di **Barone di Villagrande e Benanti**, si sono messi in luce dei giovani vignaioli. Una menzione speciale va ad un vino che si etichetta Etna Bianco 2022 IGT Terre Siciliane "**GenerAzioni 2022**" cantina **Tre.Mi.La.**, un vino macerato. La giovane produttrice **Gloria Di Paola** è stata coraggiosa a presentare questo vino che ha diviso il pubblico ma sicuramente si è fatto notare e ha ribadito il concetto di longevità dei bianchi. Una nota di merito all'assaggio la meritano le cantine **Edomè e Terre di Nuna**, che hanno riscontrato il favore dei presenti.

Terra di Costantino, Pietra Dolce, Gaetano Russo, Cantine di Nessuno, Calcagno, Federico Curtaz, Sassotondo, Eredi Di Maio, Sive Natura, I Custodi delle Vigne dell'Etna, Maugeri, Tenuta di Fessina, Iuppa, Azienda di Rachele, sono le altre cantine in degustazione.

L'intervento, a conclusione dei lavori, di **Claudio Di Maria**, miglior sommelier Sicilia AIS 2023, ha sottolineato la strada intrapresa del Bianco Superiore che, a suo avviso, andrà ancora avanti prevedendo un futuro brillante. Ha ringraziato, infine, tutti i sommelier AIS per il servizio svolto in modo impeccabile.

Vinimilo, il “Progetto Ritorno” di Sassotondo e la salvaguardia dei vitigni reliquia dell’università di Catania

di: Gianmaria Tesel

30/08/2024



Anche quest’anno **ViniMilo** ha posto al centro dell’attenzione l’importanza del recupero di “vitigni reliquia” attraverso approfondimenti di grande interesse. Il 29 agosto, con *100 custodi per 100 vitigni, la Biodiversità Viticola in Italia*, **G.R.A.S.P.O** (Gruppo di ricerca ampelografica sostenibile per la preservazione della biodiversità viticola) e **ONAV Catania** hanno introdotto il nuovo libro di G.R.A.S.P.O al centro Servizi di Milo.

Nella stessa location, il giorno successivo, il **Comune di Milo**, **l’Università di Catania**, **IRVO**, **il Consorzio Etna DOC**, **AIS Catania**, **G.R.A.S.P.O.** e **Sassotondo** hanno presentato *Il progetto RITORNO per i vitigni gioiello dell’Etna*. All’incontro, moderato dal giornalista **Turi Caggeggi**, sono intervenuti **Aldo Lorenzoni** e **Luigino Bertolazzi**, di G.R.A.S.P.O, con il contributo di **Edoardo Ventimiglia** dell’azienda Sassotondo; **Elisabetta Nicolosi**, professoressa associata di Arboricoltura generale e coltivazioni arboree dell’Università di Catania; **Aldo Lorenzoni** e **Luigino Bertolazzi** GRASPO; **Maurizio Lunetta**, direttore del Consorzio per la Tutela dei Vini Etna DOC; **Alfio Cosentino**, Sindaco di Milo; **Mariagrazia Barbagallo**, vice-presidente AIS Sicilia; **Paolo Pennisi**, AIS Jonico Etnea; **Salvatore Sparla**, funzionario di IRVO; **Pucci Giuffrida**, di Al-Cantàra.

Edoardo Ventimiglia, a capo della cantina toscana Sassotondo, ha legami molto forti con Catania. Suo nonno, il barone Gaetano, nato nella città etnea, diede un grande contributo alla crescita culturale catanese. Fu pioniere della cinematografia italiana e della città del “Liotru” nel primo decennio dello scorso secolo, nonché cameraman di Alfred Hitchcock e docente al Centro Sperimentale di Cinematografia. Edoardo ha, inoltre, inaugurato da poco presso Palazzo Scammacca una mostra che racconta varie decadi di storia del cinema legate alla figura del nonno. A quest’ultimo si deve, poi, la fondazione della Pro Patria Catania, squadra di calcio progenitrice del Calcio Catania. La passione di Edoardo per la terra natale del nonno ha radici lontane. Dal 2000 frequenta Vini Milo, legandosi sempre più al contesto e ai vini del vulcano. Lo assistono Alfio Cosentino e Aldo Lorenzoni.

Durante il meeting, Ventimiglia ha raccontato così il suo progetto: *“Negli ultimi 15 anni ho visto tanta gente che tornava nei luoghi d’origine, riscoprendo la vocazione al vino delle proprie famiglie. Anch’io, dalla Toscana, ho avvertito questo sentimento di “ritorno” e, sovvenzionato anche da Proposta Vini, ho voluto produrre un vino che segnasse il mio legame con la terra del mio avo. Con la collaborazione dell’enologo Federico Curtaz e della cantina Eredi Di Maio, che ha messo a disposizione le uve di Contrada Caselle (Milo), ho dato vita a un DOC Etna Bianco Superiore (prima annata 2021), etichettato proprio con il termine “Ritorno”. Lo vendo in formato Magnum e il ricavato è destinato, su richiesta della Famiglia Patané (Eredi Di Maio), in favore dell’AIRC, Fondazione Italiana Ricerca sul Cancro, supportando anche G.R.A.S.P.O e l’Università di Catania nei loro progetti di salvaguardia dei vitigni reliquia”.*

Elisabetta Nicolosi, per l’università catanese, ha illustrato il progetto sui vitigni etnei che rischiano di scomparire o che si dovrebbero riscoprire, affermando: *“la collaborazione con G.R.A.S.P.O nasce due anni fa per l’interesse comune sulla biodiversità vitivinicola, soprattutto per il territorio etneo. L’Università di Catania lavorava già da diversi anni al progetto sulle varietà reliquia dell’Etna, così abbiamo deciso di portare avanti insieme un programma di microvinificazione vitigni reliquia provenienti da un nostro campo collezione. Abbiamo identificato 11 varietà, tutte diverse, a bacca bianca e a bacca rossa. Alcuni produttori etnei hanno dato la disponibilità a creare dei propri campi sperimentali nelle loro proprietà con alcune varietà a rischio di estinzione che abbiamo fornito loro. Tra essi troviamo: Al-Cantàra, Murgo, Santa Maria La Nave, Cantina di Nessuno, Mecori, Villagrande, Serafica, il direttore del Consorzio per la Tutela dei Vini Etna DOC, Maurizio Lunetta, che su un proprio terreno ha impiantato sei differenti varietà a bacca rossa. Abbiamo programmato la microvinificazione con il supporto di IRVO e crediamo di riuscire a salvaguardare un patrimonio del passato che guarda al futuro.”*

Nel corso della serata sono stati proposti gli assaggi di alcuni vini derivanti da varietà reliquia siciliane e provenienti da altre parti d’Italia.

I vini:

BIANCHI	ROSSI	ROSATI
<ul style="list-style-type: none"> • Minnella Bianca • Madama Bianca • Vispara dell'Etna • Virdisi 	<ul style="list-style-type: none"> • Terribile • Zinneùru • Madama Nera • Moscatella Nera • Tribboti • Nerello Mascalese Scammacca 1 • Nerello Mascalese Scammacca 2 • Pastena Rosso • Leunfurtisi 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastena Rosato

**100 CUSTODI PER 100 VITIGNI,
 LA BIODIVERSITÀ VITICOLA IN ITALIA**
 il nuovo libro di G.R.A.S.P.O.

GIOVEDÌ 29 AGOSTO
 ore 19:00
 Centro servizi

G.R.A.S.P.O. ed ONAV Catania presentano
100 CUSTODI PER 100 VITIGNI, LA BIODIVERSITÀ VITICOLA IN ITALIA. IL NUOVO LIBRO DI GRASPO

Con interventi di:
 Alfio Costantino - sindaco di Milo
 Daniela Tapparetta - ONAV Catania
 Aldo Lorenzoni - GRASPO
 Luigi Bertolazzi - GRASPO
 Ivano Asperti - GRASPO

In degustazione 11 vini da vitigni rari raccontati dai
 custodi e dagli autori del libro

1. Dal Friuli - Bullen, conosci Bullen e lo Scoglio bianco
2. Dalla Sardegna - Guarnarone - Piero Cella e l'Arreolato
3. Dal Piemonte - La Chirera - Stefano Turbi e l'Avana
4. Dal Veneto - Ca Latta - Franco Zambello e la Fedonella
5. Dalla Basilicata - Scostanzo - Edoardo Venturigo ed il Nicotiano Nero
6. Dal Trentino - Nicolodi - Alfo Nicolodi ed il Lagarina bianco
7. Dal Piemonte - Tenute le Merisere ed il Pelavergo
8. Dal Lazio - Tenute di Pavia Pozza - Vito Guino ed il Lechiano
9. Dal Veneto - Sacconardi - Gianrico Bazzolani e la Sacola
10. Dalla Lombardia - Domenico Canto e la Minerva
11. Dal Molise - Claudio Corradi e la Terfida

**100 CUSTODI PER 100 VITIGNI,
 LA BIODIVERSITÀ VITICOLA IN ITALIA**
 presentazione ufficiale del nuovo libro di G.R.A.S.P.O.

VINIMILO
Venerdì 30 Agosto
 ORE 19,00

CENTRO SERVIZI
 Comune di Milo, Università di Catania,
 IRVO, Consorzio Etna DOC, AIS Catania

G.R.A.S.P.O. a seconda presentazione
IL PROGETTO RIFORNDO
 per i vitigni gioielli dell'Etna

CON INTERVENTI DI:
 Presentazione: Dani Caggigi - Giornalista
 Alfio Costantino - sindaco di Milo
 Mariagrazia Barbagallo - AIS Catania
 Paolo Pennisi - AIS Etna DOC
 Elisabetta Nicolodi - Università di Catania
 Sebastiano Sparta - IRVO
 Maurizio Lanetta - Consorzio Etna DOC
 Aldo Lorenzoni - GRASPO
 Edoardo Venturigo - ASSOCIANDO

Luigi Bertolazzi di Graspoguida la degustazione di:
 Calanone, Terribile, Madama Nera, Terribile, Virdisi, Vigore, Moscatella nera e Terribile.
 Sebastiano Sparta dell'IRVO presenta alcuni vini da vitigni rari siciliani.
 Edoardo Venturigo presenta l'Etna Rosso Superiore Sicano.

WINE IN SICILY ◀
WIS
Magazine



Filigrà recuperati
2019 - Recupero Filigrà - C.A. Cantine Siciliane

Fanci' Lucà, Agostino, Pasquale, Muzzone, Gian, Michele Spadaro 1933, Muzzone 1939

Reinhold, Carlotta, Caterina vero, Prappato, Enzo, Rosanna, Pasquale, Barbara, Michele vero, Pasquale, Vincenzo, Giulio, Pasquale, Giuseppe, Muzzone, Jù, Umberto, Giuseppe, Alvaro, Lucia, Maurizio, Caterina Maria, Caterina, Marco, Pasquale, Marco d'Amico, Pasquale, Giulio, Michele Marco, Pasquale Maria, Tom

Luigi/Roby, Pasquale, Gian vito, Muzzone, Pasquale, più Franco, Aurelio Maria, Luca di cuia, Pasquale

Barbarosa Filo, Michele S., Michele S., Umberto, Giuseppe, Terribile, Vincenzo, Michele, Muzzone, Muzzone vera, Muzzone vera



LA SICILIA

COMUNICATI STAMPA

ViniMilo, seconda settimana della storica manifestazione sui vini dell'Etna

Di Press Service | 02 Settembre 2024



La visita dell'assessore regionale all'Agricoltura è l'occasione per parlare di siccità: "Stanziati fondi per i laghetti aziendali". Il format ViniMilo approvato dal Master of Wine Pietro Russo: "Eccezionale esempio di coesione territoriale". Le sperimentazioni sui "vitigni gioiello" dell'Etna, serbatoio di geni per fronteggiare cambiamenti climatici e parassiti. Premio per la più bella etichetta a Barone di Villagrande, seconda Al-Cantara, terza Maria Papa

Oltre 600 winelovers alle degustazioni infrasettimanali (alcune sold out con oltre 80 iscritti), 50 relatori, 200 etichette esplorate da sommelier e assaggiatori cui si aggiungono le migliaia di visitatori che, nel primo weekend di ViniMilo 2024, hanno gremito la piazza Belvedere con gli stand gastronomici, l'Enoteca all'aperto e la terrazza del Municipio con l'angolo dedicato ai vini di Milo. Sono i numeri eccezionali della prima settimana di eventi di ViniMilo, 44/a edizione della manifestazione organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo e che, crescendo, ha cambiato identità e "missione": quella di comunicare e far incontrare sull'Etna il mondo del vino italiano e internazionale. Sabato, ospite del sindaco Alfio Cosentino, in visita il neo assessore

LA SICILIA

regionale all'agricoltura, Salvatore Barbagallo. “Un appuntamento tradizionale – ha commentato l'assessore Barbagallo – che rappresenta per tutti gli espositori, per tutte le cantine, un'occasione straordinaria per far conoscere i magnifici prodotti dell'Etna”. Interrogato sui problemi legati alla siccità, l'assessore ha risposto: “Purtroppo quando si manifesta una siccità è difficile in Agricoltura intervenire perché i volumi idrici in gioco sono veramente rilevanti. Tuttavia abbiamo dato un sostegno agli apicoltori in questa zona e stiamo dando dei finanziamenti agli agricoltori che non hanno potuto seminare, quindi per i seminativi. Abbiamo poi stanziato dei fondi per la realizzazione di laghetti aziendali e di pozzi per intervenire prontamente. E nell'arco di qualche mese metteremo a bando cento milioni di euro a favore delle aziende agricole per poter intervenire sempre con laghetti aziendali”.

Un “format”, quello di ViniMilo che ha conquistato anche il Master of Wine Pietro Russo, ospite di spicco della prima settimana, che nel corso di un intervento ha detto: “Quello che vedo a Milo è un eccezionale esempio di coesione territoriale che non esiste altrove in Sicilia. Trovo che possa candidarsi come “Città del Vino”, al pari di tante altre belle realtà in altre parti d'Italia”. Straordinaria occasione di confronto, venerdì scorso, quella fra produttori e attori istituzionali – Regione, Irvo, Università, Consorzi, associazioni di produttori e gli esperti di G.R.A.S.P.O. (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) – per un aggiornamento sulle sperimentazioni e le microvinificazioni sui cosiddetti “vitigni reliquia”. Un progetto, sostenuto da Graspò in tutta Italia e supportato sull'Etna dal produttore Edoardo Ventimiglia (Cantina Sassotondo), che coinvolge l'Università di Catania, con la prof. Elisabetta Nicolosi impegnata nella selezione di questi vitigni dapprima allevati nei campi sperimentali dell'ateneo e poi “adottati” da produttori dell'Etna per reintrodurle nel microclima e territorio ideali. Salvatore Sparla (IRVO) ha svelato come siano i Nebrodi il territorio siciliano con il maggior numero di varietà antiche. Ceppi rari, sopravvissuti in piccole porzioni di vigneti antichi e che, come ha sottolineato Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio Etna Doc, rappresentano “un patrimonio della biodiversità, un giacimento genetico cui attingere per trovare soluzioni ai cambiamenti climatici o alle patologie”. Tra gli eventi collaterali della prima settimana, la premiazione dell'etichetta più bella con la prima edizione del concorso “ViniMilo Design International Competition-Giovanni Casella” dedicato al fondatore della manifestazione. Primo posto a “Etna Bianco Doc Superiore” di Barone di Villagrande; secondo “Ciuri di strata” di Al-Cantára; Terzo “Cuore di Marchesa” di Maria Papa. Ai vincitori una targa in bronzo, oro, argento e bronzo del maestro Placido Calí, autore della scultura dedicata a Dalla e Battiato. La giuria di esperti era composta da Gianni Latino (grafic Designer”, Santo Pappalardo, Alfredo Guglielmino (artista), Rosario Faraci (docente universitario) e Giuseppe Lazzaro Danzuso (giornalista). Il concorso, organizzato dalla Proloco presieduta da Alfredo Cavallaro, è stato coordinato da Paolo Sessa (segretario del premio). ViniMilo

LA SICILIA

è organizzata dal Comune di Milo e dalla Proloco, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI DELLA SECONDA SETTIMANA

[dal 2 all'8 settembre]

"VINIMILO FEST, wine, food and live music" 1° edizione [anfiteatro Lucio Dalla] Giovedì 5 settembre, ore 21 All'insegna della convivialità, debutta quest'anno a ViniMilo un nuovo evento "Vinimilo Fest", serata dedicata a piatti tipici siciliani – crispelle di acciuga e ricotta, pane con salsiccia, stracotto di asina etc. – che vedranno ai fornelli i produttori e i ristoratori del territorio. Co-protagonista della cena sarà l'Etna Bianco Superiore Doc, il vino prodotto nella zona di Milo. Musica jazz dal vivo nello scenario avvolgente del teatro Lucio Dalla, nel parco comunale di Milo. Gli appuntamenti delle cantine di Milo [Barone di Villagrande/Benanti/Iuppa/Maugeri] In degustazione vini d'oltreoceano: dagli States, dall'Australia e dal Sudafrica. Dopo la serata da Barone di Villagrande – con i vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le Azzorre, la Nuova Zelanda, l'isola di Santorini in Grecia, ma anche dagli USA, da Alsazia, Ungheria e da varie regioni d'Italia – le degustazioni proposte dai produttori proseguono con Maugeri lunedì 2/9 con "Bianco su nero", comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico fra loro strettamente collegati: a cura di Giampaolo Gravina con il supporto tecnico di Emiliano Falsini (enologo e produttore) e i racconti di Nicola Carlevaris di Versanti Magazine. Arrivano anche dall'Australia e dal Sudafrica i vini della proposta di Benanti che il 5/9 per la tradizionale masterclass sui "L'Etna e i grandi bianchi" sfoggia un banco assaggi da "giro del mondo" con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche Francia (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), Germania (Nahe) e la Sicilia con l'Etna con 4 cantine. Chiude Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese con una ricca antologia di vini dell'Etna – proporrà una selezione di vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore. Conducono Ugo Nicosia, sommelier della stessa azienda, e il wine expert Brandon Tokash (con ospiti a sorpresa). Le degustazioni Ais/Fis/Fisar/Assovini Sicilia/Onav Catania AIS Sicilia conclude il proprio ciclo di incontri con le produzioni di Montefiascone, nella Tuscia, in provincia di Viterbo, il 7/9 con la partecipazione del giornalista enogastronomico Carlo Zucchetti. Nella stessa giornata, sabato 7/9 il vitigno carricante, esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell'Etna, sarà il tema della

LA SICILIA

degustazione FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da Antonella Carbone e da Francesco Currò. A condurre saranno due enologi, Maria Carella (Cantine Nicosia) e Marco Nicolosi (titolare dell'azienda Barone di Villagrande). Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l'omaggio di FIS a Mario Soldati, a venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l'Etna Bianco Superiore Doc e l'Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di Agata Arancio e Paolo Di Caro (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con Daniele Lucca, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari. Il Laboratorio del gusto di Slow Food e gli oli extravergine d'oliva di APO

Per il laboratorio del gusto Slow Food coordinato da Anastasia De Luca ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Madre Terra" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca (Centro Servizi 3/9). L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani: con "Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia". Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità. Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna: l'Enoteca all'aperto e il convegno su AI

Oltre 160 etichette ai banchi d'assaggio dell'Enoteca all'aperto che, nei due weekend di Vinimilo 2024, sono gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell'Etna: di cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest'anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti. Sempre SdV organizza un incontro sull'intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell'enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente Gina Russo e la direttrice Marika Mannino, intervengono Giovanni Giuffrida (CEO Neodata); Luciano de Franco (CEO Paradigma); Simone Di Stefano (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation). Modera la giornalista Maria Bella. In chiusura banco assaggi di olii e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP Weekend con Enoteca all'aperto, Isola del Gusto e la terrazza al tramonto con "In alto i calici". Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l'Isola del gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe: la consueta Enoteca all'aperto con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV. Grande attesa per "In alto i calici", banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo e che torna per il secondo

LA SICILIA

anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini. Artigiani e hobbisti nei due weekendDecine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popolano il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.

ViniMilo, seconda settimana della storica manifestazione sui vini dell'Etna



110 7 minuti di lettura



Da sinistra, Gina Russo, con il sindaco Cosentino, stringe la mano all'assessore Barbagallo

La visita dell'assessore regionale all'Agricoltura è l'occasione per parlare di siccità: "Stanziati fondi per i laghetti aziendali". Il format ViniMilo approvato dal Master of Wine Pietro Russo: "Eccezionale esempio di coesione territoriale". Le sperimentazioni sui "vitigni gioiello" dell'Etna, serbatoio di geni per fronteggiare cambiamenti climatici e parassiti. Premio per la più bella etichetta a Barone di Villagrande, seconda Al-Cantara, terza Maria Papa

Oltre 600 winelovers alle degustazioni infrasettimanali (alcune sold out con oltre 80 iscritti), 50 relatori, 200 etichette esplorate da sommelier e assaggiatori cui si aggiungono le migliaia di visitatori che, nel primo weekend di ViniMilo 2024, hanno gremito la piazza Belvedere con gli stand gastronomici, l'Enoteca all'aperto e la terrazza del Municipio con l'angolo dedicato ai vini di Milo.



Sono i numeri eccezionali della prima settimana di eventi di ViniMilo, 44/a edizione della manifestazione organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo e che, crescendo, ha cambiato identità e “missione”: quella di comunicare e far incontrare sull’Etna il mondo del vino italiano e internazionale. Sabato, ospite del sindaco Alfio Cosentino, in visita il neo assessore regionale all’agricoltura, Salvatore Barbagallo. “Un appuntamento tradizionale – ha commentato l’assessore Barbagallo – che rappresenta per tutti gli espositori, per tutte le cantine, un’occasione straordinaria per far conoscere i magnifici prodotti dell’Etna”. Interrogato sui problemi legati alla siccità, l’assessore ha risposto: “Purtroppo quando si manifesta una siccità è difficile in Agricoltura intervenire perché i volumi idrici in gioco sono veramente rilevanti. Tuttavia abbiamo dato un sostegno agli apicoltori in questa zona e stiamo dando dei finanziamenti agli agricoltori che non hanno potuto seminare, quindi per i seminativi. Abbiamo poi stanziato dei fondi per la realizzazione di laghetti aziendali e di pozzi per intervenire prontamente. E nell’arco di qualche mese metteremo a bando cento milioni di euro a favore delle aziende agricole per poter intervenire sempre con laghetti aziendali”.

Un “format”, quello di ViniMilo che ha conquistato anche il Master of Wine Pietro Russo, ospite di spicco della prima settimana, che nel corso di un intervento ha detto: “Quello che vedo a Milo è un eccezionale esempio di coesione territoriale che non esiste altrove in Sicilia. Trovo che possa candidarsi come “Città del Vino”, al pari di tante altre belle realtà in altre parti d’Italia”.

Straordinaria occasione di confronto, venerdì scorso, quella fra produttori e attori istituzionali – Regione, Irvo, Università, Consorzi, associazioni di produttori e gli esperti di **G.R.A.S.P.O.** (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell’Originalità e biodiversità viticola) – per un aggiornamento sulle sperimentazioni e le microvinificazioni sui cosiddetti “vitigni reliquia”. Un progetto, sostenuto da Graspò in tutta Italia e supportato sull’Etna dal produttore Edoardo Ventimiglia (Cantina Sassotondo), che coinvolge l’Università di Catania, con la prof. Elisabetta Nicolosi impegnata nella selezione di questi vitigni dapprima allevati nei campi sperimentali dell’ateneo e poi “adottati” da produttori dell’Etna per reintrodurle nel microclima e territorio ideali. Salvatore Sparla (IRVO) ha svelato come siano i Nebrodi il territorio siciliano con il maggior numero di varietà antiche. Ceppi rari, sopravvissuti in piccole porzioni di vigneti antichi e che, come ha sottolineato Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio Etna Doc, rappresentano “un patrimonio della biodiversità, un giacimento genetico cui attingere per trovare soluzioni ai cambiamenti climatici o alle patologie”.

Tra gli eventi collaterali della prima settimana, la premiazione dell’etichetta più bella con la prima edizione del concorso “ViniMilo Design International Competition-Giovanni Casella” dedicato al fondatore della manifestazione. Primo posto a “Etna Bianco Doc Superiore” di Barone di Villagrande; secondo “Ciuri di strata” di Al-Cantára; Terzo “Cuore di Marchesa” di Maria Papa. Ai vincitori una targa in bronzo, oro, argento e bronzo del maestro Placido Calí, autore della scultura dedicata a Dalla e Battiato. La giuria di esperti era composta da Gianni Latino (grafic Designer”, Santo Pappalardo, Alfredo Guglielmino (artista), Rosario Faraci (docente universitario) e Giuseppe Lazzaro Danzuso (giornalista). Il concorso, organizzato dalla Proloco presieduta da Alfredo Cavallaro, è stato coordinato da Paolo Sessa (segretario del premio).

ViniMilo è organizzata dal **Comune di Milo** e dalla **Proloco**, con il sostegno dell’**Assessorato regionale all’Agricoltura**, guidato dal neo assessore **Salvatore Barbagallo** (presente il



pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'**Assessorato al Turismo e Spettacolo** e con la collaborazione dell'**IRVO** (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "**Regione europea della gastronomia 2025**", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI DELLA SECONDA SETTIMANA [dal 2 all'8 settembre] **"VINIMILO FEST, wine, food and live music" 1° edizione [anfiteatro Lucio Dalla]**

Giovedì 5 settembre, ore 21

All'insegna della convivialità, debutta quest'anno a ViniMilo un nuovo evento "Vinimilo Fest", serata dedicata a piatti tipici siciliani – crispelle di acciuga e ricotta, pane con salsiccia, stracotto di asina etc. – che vedranno ai fornelli i produttori e i ristoratori del territorio. Co-protagonista della cena sarà l'Etna Bianco Superiore Doc, il vino prodotto nella zona di Milo. Musica jazz dal vivo nello scenario avvolgente del teatro Lucio Dalla, nel parco comunale di Milo.

Gli appuntamenti delle cantine di Milo [Barone di Villagrande/Benanti/Iuppa/Maugeri] **In degustazione vini d'oltreoceano: dagli States, dall'Australia e dal Sudafrica.**

Dopo la serata da Barone di Villagrande – con i vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le **Azzorre**, la **Nuova Zelanda**, l'isola di Santorini in **Grecia**, ma anche dagli **USA**, da **Alsazia**, **Ungheria** e da varie regioni d'Italia – le degustazioni proposte dai produttori proseguono con **Maugeri** lunedì 2/9 con "Bianco su nero", comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico fra loro strettamente collegati: a cura di **Giampaolo Gravina** con il supporto tecnico di **Emiliano Falsini** (enologo e produttore) e i racconti di **Nicola Carlevaris** di Versanti Magazine.

Arrivano anche dall'**Australia** e dal **Sudafrica** i vini della proposta di **Benanti** che il 5/9 per la tradizionale masterclass sui "L'Etna e i grandi bianchi" sfoggia un banco assaggi da "giro del mondo" con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche **Francia** (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), **Germania** (Nahe) e la Sicilia con l'**Etna** con 4 cantine. Chiude **Iuppa** (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese con una ricca antologia di vini dell'Etna – proporrà una selezione di vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore. Conducono **Ugo Nicosia**, sommelier della stessa azienda, e il wine expert **Brandon Tokash** (con ospiti a sorpresa).

Le degustazioni Ais/Fis/Fisar/Assovini Sicilia/Onav Catania

AIS Sicilia conclude il proprio ciclo di incontri con le produzioni di Montefiascone, nella Tuscia, in provincia di Viterbo, il 7/9 con la partecipazione del giornalista enogastronomico **Carlo Zucchetti**.

Nella stessa giornata, sabato 7/9 il vitigno carricante, esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell'Etna, sarà il tema della degustazione **FISAR** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da **Antonella Carbone** e da **Francesco Currò**. A condurre saranno due enologi, **Maria Carella** (Cantine Nicosia) e **Marco Nicolosi** (titolare dell'azienda Barone di Villagrande).

Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l'omaggio di **FIS** a **Mario Soldati**, a venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco



assaggi Piemonte e Sicilia con l'Etna Bianco Superiore Doc e l'Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di **Agata Arancio e Paolo Di Caro** (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con **Daniele Lucca**, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari.

Il Laboratorio del gusto di Slow Food e gli oli extravergine d'oliva di APO

Per il laboratorio del gusto Slow Food coordinato da **Anastasia De Luca** ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Madre Terra" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca (Centro Servizi 3/9). L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani: con "Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia". Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità.

Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna: l'Enoteca all'aperto e il convegno su AI

Oltre 160 etichette ai banchi d'assaggio dell'Enoteca all'aperto che, nei due weekend di Vinimilo 2024, sono gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell'Etna: di cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest'anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti.

Sempre SdV organizza un incontro sull'intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell'enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente **Gina Russo** e la direttrice **Marika Mannino**, intervengono **Giovanni Giuffrida** (CEO Neodata); **Luciano de Franco** (CEO Paradigma); **Simone Di Stefano** (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation). Modera la giornalista **Maria Bella**. In chiusura banco assaggi di olii e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP

Weekend con Enoteca all'aperto, Isola del Gusto e la terrazza al tramonto con "In alto i calici"

Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l'Isola del gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe: la consueta **Enoteca all'aperto** con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV. Grande attesa per "**In alto i calici**", banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo e che torna per il secondo anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini.

Artigiani e hobbisti nei due weekend

Decine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popolano il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.



La squadra dei sommelier



Pietro Russo (Master of Wine),
con Lunetta, Cosentino, D'Aprile



I rappresentanti delle tre cantine vincitrici il concorso delle etichette, – da sinistra Al-Cantara, Barone di Villagrande e Maria Papa –tra il presidente della Pro Loco Cavallaro e il sindaco Cosentino

ViviEnna

ViniMilo, seconda settimana della storica manifestazione sui vini dell'Etna

Comunicati Stampa - 02/09/2024



Di Redazione

La visita dell'assessore regionale all'Agricoltura è l'occasione per parlare di siccità: "Stanzianti fondi per i laghetti aziendali". Il format ViniMilo approvato dal Master of Wine Pietro Russo: "Eccezionale esempio di coesione territoriale". Le sperimentazioni sui "vitigni gioiello" dell'Etna, serbatoio di geni per fronteggiare cambiamenti climatici e parassiti. Premio per la più bella etichetta a Barone di Villagrande, seconda Al-Cantara, terza Maria Papa

Oltre 600 winelovers alle degustazioni infrasettimanali (alcune sold out con oltre 80 iscritti), 50 relatori, 200 etichette esplorate da sommelier e assaggiatori cui si aggiungono le migliaia di visitatori che, nel primo weekend di ViniMilo 2024, hanno gremito la piazza Belvedere con gli stand gastronomici, l'Enoteca all'aperto e la terrazza del Municipio con l'angolo dedicato ai vini di Milo.

Sono i numeri eccezionali della prima settimana di eventi di ViniMilo, 44/a edizione della manifestazione organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo e che, crescendo, ha cambiato identità e "missione": quella di comunicare e far incontrare sull'Etna il mondo del vino italiano e internazionale. Sabato, ospite del sindaco Alfio Cosentino, in visita il neo assessore regionale all'agricoltura, Salvatore Barbagallo.

ViviEnna

“Un appuntamento tradizionale – ha commentato l’assessore Barbagallo – che rappresenta per tutti gli espositori, per tutte le cantine, un’occasione straordinaria per far conoscere i magnifici prodotti dell’Etna”. Interrogato sui problemi legati alla siccità, l’assessore ha risposto: “Purtroppo quando si manifesta una siccità è difficile in Agricoltura intervenire perché i volumi idrici in gioco sono veramente rilevanti. Tuttavia abbiamo dato un sostegno agli apicoltori in questa zona e stiamo dando dei finanziamenti agli agricoltori che non hanno potuto seminare, quindi per i seminativi. Abbiamo poi stanziato dei fondi per la realizzazione di laghetti aziendali e di pozzi per intervenire prontamente. E nell’arco di qualche mese metteremo a bando cento milioni di euro a favore delle aziende agricole per poter intervenire sempre con laghetti aziendali”.

Un “format”, quello di ViniMilo che ha conquistato anche il Master of Wine Pietro Russo, ospite di spicco della prima settimana, che nel corso di un intervento ha detto: “Quello che vedo a Milo è un eccezionale esempio di coesione territoriale che non esiste altrove in Sicilia. Trovo che possa candidarsi come “Città del Vino”, al pari di tante altre belle realtà in altre parti d’Italia”.

Straordinaria occasione di confronto, venerdì scorso, quella fra produttori e attori istituzionali – Regione, Irvo, Università, Consorzi, associazioni di produttori e gli esperti di G.R.A.S.P.O. (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell’Originalità e biodiversità viticola) – per un aggiornamento sulle sperimentazioni e le microvinificazioni sui cosiddetti “vitigni reliquia”. Un progetto, sostenuto da Graspò in tutta Italia e supportato sull’Etna dal produttore Edoardo Ventimiglia (Cantina Sassotondo), che coinvolge l’Università di Catania, con la prof. Elisabetta Nicolosi impegnata nella selezione di questi vitigni dapprima allevati nei campi sperimentali dell’ateneo e poi “adottati” da produttori dell’Etna per reintrodurle nel microclima e territorio ideali. Salvatore Sparla (IRVO) ha svelato come siano i Nebrodi il territorio siciliano con il maggior numero di varietà antiche. Ceppi rari, sopravvissuti in piccole porzioni di vigneti antichi e che, come ha sottolineato Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio Etna Doc, rappresentano “un patrimonio della biodiversità, un giacimento genetico cui attingere per trovare soluzioni ai cambiamenti climatici o alle patologie”.

Tra gli eventi collaterali della prima settimana, la premiazione dell’etichetta più bella con la prima edizione del concorso “ViniMilo Design International Competition-Giovanni Casella” dedicato al fondatore della manifestazione. Primo posto a “Etna Bianco Doc Superiore” di Barone di Villagrande; secondo “Ciuri di strata” di Al-Cantára; Terzo “Cuore di Marchesa” di Maria Papa. Ai vincitori una targa in bronzo, oro, argento e bronzo del maestro Plácido Calí, autore della scultura dedicata a Dalla e Battiato. La giuria di esperti era composta da Gianni Latino (grafic Designer”, Santo Pappalardo, Alfredo Guglielmino (artista), Rosario Faraci (docente universitario) e Giuseppe

ViviEnna

Lazzaro Danzuso (giornalista). Il concorso, organizzato dalla Proloco presieduta da Alfredo Cavallaro, è stato coordinato da Paolo Sessa (segretario del premio).

ViniMilo è organizzata dal Comune di Milo e dalla Proloco, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI DELLA SECONDA SETTIMANA [dal 2 all'8 settembre]

"VINIMILO FEST, wine, food and live music" 1° edizione [anfiteatro Lucio Dalla]

Giovedì 5 settembre, ore 21

All'insegna della convivialità, debutta quest'anno a ViniMilo un nuovo evento "Vinimilo Fest", serata dedicata a piatti tipici siciliani – crispelle di acciuga e ricotta, pane con salsiccia, stracotto di asina etc. – che vedranno ai fornelli i produttori e i ristoratori del territorio. Co-protagonista della cena sarà l'Etna Bianco Superiore Doc, il vino prodotto nella zona di Milo. Musica jazz dal vivo nello scenario avvolgente del teatro Lucio Dalla, nel parco comunale di Milo.

Gli appuntamenti delle cantine di Milo [Barone di Villagrande/Benanti/Iuppa/Maugeri]

In degustazione vini d'oltreoceano: dagli States, dall'Australia e dal Sudafrica.

Dopo la serata da Barone di Villagrande – con i vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le Azzorre, la Nuova Zelanda, l'isola di Santorini in Grecia, ma anche dagli USA, da Alsazia, Ungheria e da varie regioni d'Italia – le degustazioni proposte dai produttori proseguono con Maugeri lunedì 2/9 con "Bianco su nero", comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico fra loro strettamente collegati: a cura di Giampaolo Gravina con il supporto tecnico di Emiliano Falsini (enologo e produttore) e i racconti di Nicola Carlevaris di Versanti Magazine.

Arrivano anche dall'Australia e dal Sudafrica i vini della proposta di Benanti che il 5/9 per la tradizionale masterclass sui "L'Etna e i grandi bianchi" sfoggia un banco assaggi da "giro del mondo" con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche Francia (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), Germania (Nahe) e la Sicilia con l'Etna con 4 cantine. Chiude Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese con una ricca antologia di vini dell'Etna – proporrà una selezione di vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore. Conducono Ugo Nicosia, sommelier della stessa azienda, e il wine expert Brandon Tokash (con ospiti a sorpresa).

ViviEnna

Le degustazioni Ais/Fis/Fisar/Assovini Sicilia/Onav Catania

AIS Sicilia conclude il proprio ciclo di incontri con le produzioni di Montefiascone, nella Tuscia, in provincia di Viterbo, il 7/9 con la partecipazione del giornalista enogastronomico Carlo Zucchetti.

Nella stessa giornata, sabato 7/9 il vitigno carricante, esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell'Etna, sarà il tema della degustazione FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da Antonella Carbone e da Francesco Currò. A condurre saranno due enologi, Maria Carella (Cantine Nicosia) e Marco Nicolosi (titolare dell'azienda Barone di Villagrande).

Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l'omaggio di FIS a Mario Soldati, a venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l'Etna Bianco Superiore Doc e l'Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di Agata Arancio e Paolo Di Caro (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con Daniele Lucca, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari.

Il Laboratorio del gusto di Slow Food e gli oli extravergine d'oliva di APO

Per il laboratorio del gusto Slow Food coordinato da Anastasia De Luca ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Madre Terra" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca (Centro Servizi 3/9). L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani: con "Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia". Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità.

Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna: l'Enoteca all'aperto e il convegno su AI

Oltre 160 etichette ai banchi d'assaggio dell'Enoteca all'aperto che, nei due weekend di Vinimilo 2024, sono gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell'Etna: di cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest'anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti.

Sempre SdV organizza un incontro sull'intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell'enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente Gina Russo e la direttrice Marika Mannino, intervengono Giovanni Giuffrida (CEO Neodata); Luciano de Franco (CEO Paradigma); Simone Di Stefano (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation).

Vivi Enna

Moderata la giornalista Maria Bella. In chiusura banco assaggi di olii e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP

Weekend con Enoteca all'aperto, Isola del Gusto e la terrazza al tramonto con "In alto i calici"

Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l'Isola del Gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe: la consueta Enoteca all'aperto con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier AIS e assaggiatori ONAV. Grande attesa per "In alto i calici", banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo e che torna per il secondo anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini.

Artigiani e hobbisti nei due weekend

Decine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popolano il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.



ViviEnna



DIDASCALIE

a – Da sinistra, Gina Russo, con il sindaco Cosentino, stringe la mano all'assessore Barbagallo

b – Le tre cantine vincitrici, da sinistra Al-Cantara, Barone di Villagrande e Maria Papa

c – La squadra di sommelier e assaggiatori dell'Enoteca all'aperto

d – Da destra, Pietro Russo (Master of Wine), Lunetta, Cosentino, D'Aprile

e – Una delle degustazioni infrasettimanali di ViniMilo

3 settembre 2024

Vino/Etna: prosegue la seconda settimana della storica manifestazione sui vini dell'Etna



la squadra di sommelier e assaggiatori dell'Enoteca all'aperto

La visita dell'assessore regionale all'Agricoltura è l'occasione per parlare di siccità: "Stanziati fondi per i laghetti aziendali"

Milo (Ct) – Il format ViniMilo approvato dal Master of Wine Pietro Russo: "Eccezionale esempio di coesione territoriale".

Le sperimentazioni sui "vitigni gioiello" dell'Etna, serbatoio di geni per fronteggiare cambiamenti climatici e parassiti.

Premio alla più bella etichetta a Barone di Villagrande, seconda Al-Cantara, terza Maria Papa

Oltre 600 winelovers alle degustazioni infrasettimanali (alcune sold out con oltre 80 iscritti), 50 relatori, 200 etichette esplorate da sommelier e assaggiatori cui si aggiungono le migliaia di visitatori che, nel primo weekend di ViniMilo 2024, hanno gremito la piazza Belvedere con gli stand gastronomici, l'Enoteca all'aperto e la terrazza del Municipio con l'angolo dedicato ai vini di Milo.

Sono i numeri eccezionali della prima settimana di eventi di ViniMilo, 44/a edizione della manifestazione organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo e che, crescendo, ha cambiato identità



e “missione”: quella di comunicare e far incontrare sull’Etna il mondo del vino italiano e internazionale. Sabato, ospite del sindaco Alfio Cosentino, in visita il neo assessore regionale all’agricoltura, Salvatore Barbagallo. “Un appuntamento tradizionale – ha commentato l’assessore Barbagallo – che rappresenta per tutti gli espositori, per tutte le cantine, un’occasione straordinaria per far conoscere i magnifici prodotti dell’Etna”. Interrogato sui problemi legati alla siccità, l’assessore ha risposto: “Purtroppo quando si manifesta una siccità è difficile in Agricoltura intervenire perché i volumi idrici in gioco sono veramente rilevanti. Tuttavia abbiamo dato un sostegno agli apicoltori in questa zona e stiamo dando dei finanziamenti agli agricoltori che non hanno potuto seminare, quindi per i seminativi. Abbiamo poi stanziato dei fondi per la realizzazione di laghetti aziendali e di pozzi per intervenire prontamente. E nell’arco di qualche mese metteremo a bando cento milioni di euro a favore delle aziende agricole per poter intervenire sempre con laghetti aziendali”.

Un “format”, quello di ViniMilo che ha conquistato anche il Master of Wine Pietro Russo, ospite di spicco della prima settimana, che nel corso di un intervento ha detto: “Quello che vedo a Milo è un eccezionale esempio di coesione territoriale che non esiste altrove in Sicilia. Trovo che possa candidarsi come “Città del Vino”, al pari di tante altre belle realtà in altre parti d’Italia”.

Straordinaria occasione di confronto, venerdì scorso, quella fra produttori e attori istituzionali – Regione, Irvo, Università, Consorzi, associazioni di produttori e gli esperti di G.R.A.S.P.O. (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell’Originalità e biodiversità viticola) – per un aggiornamento sulle sperimentazioni e le microvinificazioni sui cosiddetti “vitigni reliquia”. Un progetto, sostenuto da Graspò in tutta Italia e supportato sull’Etna dal produttore Edoardo Ventimiglia (Cantina Sassotondo), che coinvolge l’Università di Catania, con la prof. Elisabetta Nicolosi impegnata nella selezione di questi vitigni dapprima allevati nei campi sperimentali dell’ateneo e poi “adottati” da produttori dell’Etna per reintrodurle nel microclima e territorio ideali. Salvatore Sparla (IRVO) ha svelato come siano i Nebrodi il territorio siciliano con il maggior numero di varietà antiche. Ceppi rari, sopravvissuti in piccole porzioni di vigneti antichi e che, come ha sottolineato Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio Etna Doc, rappresentano “un patrimonio della biodiversità, un giacimento genetico cui attingere per trovare soluzioni ai cambiamenti climatici o alle patologie”.

Tra gli eventi collaterali della prima settimana, la premiazione dell’etichetta più bella con la prima edizione del concorso “ViniMilo Design International Competition-Giovanni Casella” dedicato al fondatore della manifestazione. Primo posto a “Etna Bianco Doc Superiore” di Barone di Villagrande; secondo “Ciuri di strata” di Al-Cantára; Terzo “Cuore di Marchesa” di Maria Papa. Ai vincitori una targa in bronzo, oro, argento e bronzo del maestro Placido Calí, autore della scultura dedicata a Dalla e Battiato. La giuria di esperti era composta da Gianni Latino (grafic Designer”, Santo Pappalardo, Alfredo Guglielmino (artista), Rosario Faraci (docente universitario) e Giuseppe Lazzaro Danzuso (giornalista). Il concorso, organizzato dalla Proloco presieduta da Alfredo Cavallaro, è stato coordinato da Paolo Sessa (segretario del premio).

ViniMilo è organizzata dal Comune di Milo e dalla Proloco, con il sostegno dell’Assessorato regionale all’Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell’Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell’IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell’Olio). L’edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia “Regione europea della gastronomia 2025”, prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell’Igcatt (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell’edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it



Gli appuntamenti della seconda settimana [dal 2 all'8 settembre]

“VINIMILO FEST, wine, food and live music” 1° edizione [anfiteatro Lucio Dalla]

Giovedì 5 settembre, ore 21

All'insegna della convivialità, debutta quest'anno a ViniMilo un nuovo evento “Vinimilo Fest”, serata dedicata a piatti tipici siciliani – crispelle di acciuga e ricotta, pane con salsiccia, stracotto di asina etc. – che vedranno ai fornelli i produttori e i ristoratori del territorio. Co-protagonista della cena sarà l'Etna Bianco Superiore Doc, il vino prodotto nella zona di Milo. Musica jazz dal vivo nello scenario avvolgente del teatro Lucio Dalla, nel parco comunale di Milo.

Gli appuntamenti delle cantine di Milo [Barone di Villagrande/Benanti/Iuppa/Maugeri]

In degustazione vini d'oltreoceano: dagli States, dall'Australia e dal Sudafrica.

Dopo la serata da Barone di Villagrande – con i vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le Azzorre, la Nuova Zelanda, l'isola di Santorini in Grecia, ma anche dagli USA, da Alsazia, Ungheria e da varie regioni d'Italia – le degustazioni proposte dai produttori proseguono con Maugeri lunedì 2/9 con “Bianco su nero”, comparata fra i “vulcanici” dell'Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico fra loro strettamente collegati: a cura di Giampaolo Gravina con il supporto tecnico di Emiliano Falsini (enologo e produttore) e i racconti di Nicola Carlevaris di Versanti Magazine.

Arrivano anche dall'Australia e dal Sudafrica i vini della proposta di Benanti che il 5/9 per la tradizionale masterclass sui “L'Etna e i grandi bianchi” sfoggia un banco assaggi da “giro del mondo” con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche Francia (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), Germania (Nahe) e la Sicilia con l'Etna con 4 cantine. Chiude Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese con una ricca antologia di vini dell'Etna – proporrà una selezione di vini del territorio “alternativi” all'Etna Bianco Superiore. Conducono Ugo Nicosia, sommelier della stessa azienda, e il wine expert Brandon Tokash (con ospiti a sorpresa).

Le degustazioni Ais/Fis/Fisar/Assovini Sicilia/Onav Catania

AIS Sicilia conclude il proprio ciclo di incontri con le produzioni di Montefiascone, nella Tuscia, in provincia di Viterbo, il 7/9 con la partecipazione del giornalista enogastronomico Carlo Zucchetti.

Nella stessa giornata, sabato 7/9 il vitigno carricante, esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell'Etna, sarà il tema della degustazione FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da Antonella Carbone e da Francesco Currò. A condurre saranno due enologi, Maria Carella (Cantine Nicosia) e Marco Nicolosi (titolare dell'azienda Barone di Villagrande).



VM2024, le tre cantine vincitrici, da sx Al-Cantara, Barone di Villagrande e Maria Papa

Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l'omaggio di FIS a Mario Soldati, a venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l'Etna Bianco Superiore Doc e l'Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di Agata Arancio e Paolo Di Caro (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con Daniele Lucca, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta

gourmet di Katia Sicari.



Il Laboratorio del gusto di Slow Food e gli oli extravergine d'oliva di APO

Per il laboratorio del gusto Slow Food coordinato da Anastasia De Luca ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Madre Terra" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca (Centro Servizi 3/9). L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani: con "Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia". Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità.

Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna: l'Enoteca all'aperto e il convegno su AI

Oltre 160 etichette ai banchi d'assaggio dell'Enoteca all'aperto che, nei due weekend di Vinimilo 2024, sono gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell'Etna: di cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest'anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti.

Sempre SdV organizza un incontro sull'intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell'enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente Gina Russo e la direttrice Marika Mannino, intervengono Giovanni Giuffrida (CEO Neodata); Luciano de Franco (CEO Paradigma); Simone Di Stefano (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation). Modera la giornalista Maria Bella. In chiusura banco assaggi di oli e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP

Weekend con Enoteca all'aperto, Isola del Gusto e la terrazza al tramonto con "In alto i calici"

Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l'Isola del gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe: la consueta Enoteca all'aperto con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV. Grande attesa per "In alto i calici", banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo e che torna per il secondo anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini.

Artigiani e hobbisti nei due weekend

Decine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popolano il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.

ViniMilo, seconda settimana della storica manifestazione sui vini dell'Etna



di Press Service | 03/09/2024



Di Redazione

La visita dell'assessore regionale all'Agricoltura è l'occasione per parlare di siccità: "Stanziati fondi per i laghetti aziendali". Il format ViniMilo approvato dal Master of Wine Pietro Russo: "Eccezionale esempio di coesione territoriale". Le sperimentazioni sui "vitigni gioiello" dell'Etna, serbatoio di geni per fronteggiare cambiamenti climatici e parassiti. Premio per la più bella etichetta a Barone di Villagrande, seconda Al-Cantara, terza Maria Papa

Oltre 600 winelovers alle degustazioni infrasettimanali (alcune sold out con oltre 80 iscritti), 50 relatori, 200 etichette esplorate da sommelier e assaggiatori cui si aggiungono le migliaia di visitatori che, nel primo weekend di ViniMilo 2024, hanno gremito la piazza Belvedere con gli stand gastronomici, l'Enoteca all'aperto e la terrazza del Municipio con l'angolo dedicato ai vini di Milo.

Sono i numeri eccezionali della prima settimana di eventi di ViniMilo, 44/a edizione della manifestazione organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo e che, crescendo, ha cambiato identità e "missione": quella di comunicare e far incontrare sull'Etna il mondo del vino italiano e internazionale. Sabato, ospite del sindaco Alfio Cosentino, in visita il neo assessore regionale all'agricoltura, Salvatore Barbagallo.

“Un appuntamento tradizionale – ha commentato l’assessore Barbagallo – che rappresenta per tutti gli espositori, per tutte le cantine, un’occasione straordinaria per far conoscere i magnifici prodotti dell’Etna”. Interrogato sui problemi legati alla siccità, l’assessore ha risposto: “Purtroppo quando si manifesta una siccità è difficile in Agricoltura intervenire perché i volumi idrici in gioco sono veramente rilevanti. Tuttavia abbiamo dato un sostegno agli apicoltori in questa zona e stiamo dando dei finanziamenti agli agricoltori che non hanno potuto seminare, quindi per i seminativi. Abbiamo poi stanziato dei fondi per la realizzazione di laghetti aziendali e di pozzi per intervenire prontamente. E nell’arco di qualche mese metteremo a bando cento milioni di euro a favore delle aziende agricole per poter intervenire sempre con laghetti aziendali”.

Un “format”, quello di ViniMilo che ha conquistato anche il Master of Wine Pietro Russo, ospite di spicco della prima settimana, che nel corso di un intervento ha detto: “Quello che vedo a Milo è un eccezionale esempio di coesione territoriale che non esiste altrove in Sicilia. Trovo che possa candidarsi come “Città del Vino”, al pari di tante altre belle realtà in altre parti d’Italia”.

Straordinaria occasione di confronto, venerdì scorso, quella fra produttori e attori istituzionali – Regione, Irvo, Università, Consorzi, associazioni di produttori e gli esperti di G.R.A.S.P.O. (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell’Originalità e biodiversità viticola) – per un aggiornamento sulle sperimentazioni e le microvinificazioni sui cosiddetti “vitigni reliquia”. Un progetto, sostenuto da Graspò in tutta Italia e supportato sull’Etna dal produttore Edoardo Ventimiglia (Cantina Sassotondo), che coinvolge l’Università di Catania, con la prof. Elisabetta Nicolosi impegnata nella selezione di questi vitigni dapprima allevati nei campi sperimentali dell’ateneo e poi “adottati” da produttori dell’Etna per reintrodurle nel microclima e territorio ideali. Salvatore Sparla (IRVO) ha svelato come siano i Nebrodi il territorio siciliano con il maggior numero di varietà antiche. Ceppi rari, sopravvissuti in piccole porzioni di vigneti antichi e che, come ha sottolineato Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio Etna Doc, rappresentano “un patrimonio della biodiversità, un giacimento genetico cui attingere per trovare soluzioni ai cambiamenti climatici o alle patologie”.

Tra gli eventi collaterali della prima settimana, la premiazione dell’etichetta più bella con la prima edizione del concorso “ViniMilo Design International Competition-Giovanni Casella” dedicato al fondatore della manifestazione. Primo posto a “Etna Bianco Doc Superiore” di Barone di Villagrande; secondo “Ciuri di strata” di Al-Cantàra; Terzo “Cuore di Marchesa” di Maria Papa. Ai vincitori una targa in bronzo, oro, argento e bronzo del maestro Placido Calí, autore della scultura dedicata a Dalla e Battiato. La giuria di esperti era composta da Gianni Latino (grafic Designer”, Santo Pappalardo, Alfredo Guglielmino (artista), Rosario Faraci (docente universitario) e Giuseppe

Lazzaro Danzuso (giornalista). Il concorso, organizzato dalla Proloco presieduta da Alfredo Cavallaro, è stato coordinato da Paolo Sessa (segretario del premio).

ViniMilo è organizzata dal Comune di Milo e dalla Proloco, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI DELLA SECONDA SETTIMANA [dal 2 all'8 settembre]

"VINIMILO FEST, wine, food and live music" 1° edizione [anfiteatro Lucio Dalla]

Giovedì 5 settembre, ore 21

All'insegna della convivialità, debutta quest'anno a ViniMilo un nuovo evento "Vinimilo Fest", serata dedicata a piatti tipici siciliani – crispelle di acciuga e ricotta, pane con salsiccia, stracotto di asina etc. – che vedranno ai fornelli i produttori e i ristoratori del territorio. Co-protagonista della cena sarà l'Etna Bianco Superiore Doc, il vino prodotto nella zona di Milo. Musica jazz dal vivo nello scenario avvolgente del teatro Lucio Dalla, nel parco comunale di Milo.

Gli appuntamenti delle cantine di Milo [Barone di Villagrande/Benanti/Iuppa/Maugeri] In degustazione vini d'oltreoceano: dagli States, dall'Australia e dal Sudafrica.

Dopo la serata da Barone di Villagrande – con i vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le Azzorre, la Nuova Zelanda, l'isola di Santorini in Grecia, ma anche dagli USA, da Alsazia, Ungheria e da varie regioni d'Italia – le degustazioni proposte dai produttori proseguono con Maugeri lunedì 2/9 con "Bianco su nero", comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico fra loro strettamente collegati: a cura di Giampaolo Gravina con il supporto tecnico di Emiliano Falsini (enologo e produttore) e i racconti di Nicola Carlevaris di Versanti Magazine.

Arrivano anche dall'Australia e dal Sudafrica i vini della proposta di Benanti che il 5/9 per la tradizionale masterclass sui "L'Etna e i grandi bianchi" sfoggia un banco assaggi da "giro del mondo" con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche Francia (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), Germania (Nahe) e la Sicilia con l'Etna con 4 cantine. Chiude Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese con una ricca antologia di vini dell'Etna – proporrà una selezione di vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore. Conducono Ugo Nicosia, sommelier della stessa azienda, e il wine expert Brandon Tokash (con ospiti a sorpresa).

Le degustazioni Ais/Fis/Fisar/Assovini Sicilia/Onav Catania

AIS Sicilia conclude il proprio ciclo di incontri con le produzioni di Montefiascone, nella Tuscia, in provincia di Viterbo, il 7/9 con la partecipazione del giornalista enogastronomico Carlo Zucchetti.

Nella stessa giornata, sabato 7/9 il vitigno carricante, esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell'Etna, sarà il tema della degustazione FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da Antonella Carbone e da Francesco Currò. A condurre saranno due enologi, Maria Carella (Cantine Nicosia) e Marco Nicolosi (titolare dell'azienda Barone di Villagrande).

Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l'omaggio di FIS a Mario Soldati, a venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l'Etna Bianco Superiore Doc e l'Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di Agata Arancio e Paolo Di Caro (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con Daniele Lucca, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari.

Il Laboratorio del gusto di Slow Food e gli oli extravergine d'oliva di APO

Per il laboratorio del gusto Slow Food coordinato da Anastasia De Luca ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Madre Terra" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca (Centro Servizi 3/9). L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani: con "Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia". Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità.

Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna: l'Enoteca all'aperto e il convegno su AI

Oltre 160 etichette ai banchi d'assaggio dell'Enoteca all'aperto che, nei due weekend di Vinimilo 2024, sono gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell'Etna: di cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest'anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti.

Sempre SdV organizza un incontro sull'intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell'enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente Gina Russo e la direttrice Marika Mannino, intervengono Giovanni Giuffrida (CEO Neodata); Luciano de Franco (CEO Paradigma); Simone Di Stefano (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation).

Moderata la giornalista Maria Bella. In chiusura banco assaggi di olii e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP

Weekend con Enoteca all'aperto, Isola del Gusto e la terrazza al tramonto con "In alto i calici"

Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l'Isola del gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe: la consueta Enoteca all'aperto con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV. Grande attesa per "In alto i calici", banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo e che torna per il secondo anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini.

Artigiani e hobbisti nei due weekend

Decine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popolano il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.





DIDASCALIE

a – Da sinistra, Gina Russo, con il sindaco Cosentino, stringe la mano all'assessore Barbagallo

b – Le tre cantine vincitrici, da sinistra Al-Cantara, Barone di Villagrande e Maria Papa

c – La squadra di sommelier e assaggiatori dell'Enoteca all'aperto

d – Da destra, Pietro Russo (Master of Wine), Lunetta, Cosentino, D'Aprile

e – Una delle degustazioni infrasettimanali di ViniMilo

ViniMilo 2024, migliaia di visitatori nella prima settimana. I prossimi eventi

Proseguono gli eventi di ViniMilo 2024, la rassegna vinicola del vulcano organizzata dal Comune di Milo e dalla Proloco, con il sostegno della Regione. I prossimi appuntamenti

 Di Redazione  3 Settembre 2024



Oltre **600 winelovers** agli eventi di degustazione infrasettimanali (alcune sold out con oltre 80 iscritti), **50 relatori**, **200 etichette esplorate da sommelier** e assaggiatori cui si aggiungono le **migliaia di visitatori** che, nel primo weekend di **ViniMilo 2024**, hanno gremito la piazza Belvedere con gli stand gastronomici, l'Enoteca all'aperto e la terrazza del Municipio con l'angolo dedicato ai vini di Milo. Sono i numeri eccezionali della **44/a edizione della manifestazione organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo e che, crescendo, ha cambiato identità e "missione"**. Quella di comunicare e far incontrare sull'Etna il mondo del vino italiano e internazionale.

Il punto sulla siccità

Sabato, ospite del sindaco **Alfio Cosentino**, in visita il neo assessore regionale all'agricoltura, **Salvatore Barbagallo**. "Un appuntamento tradizionale" ha commentato l'assessore Barbagallo, "che rappresenta per tutti gli espositori, per tutte le cantine, un'occasione straordinaria per far conoscere i magnifici prodotti dell'Etna". Interrogato sui problemi legati alla siccità, l'assessore ha risposto: "Purtroppo quando si manifesta una siccità è difficile in Agricoltura intervenire perché i volumi idrici in gioco sono veramente rilevanti. Tuttavia abbiamo

dato un **sostegno agli apicoltori in questa zona**. E stiamo dando dei finanziamenti agli agricoltori che non hanno potuto seminare, quindi per i seminativi. Abbiamo poi stanziato dei fondi per la realizzazione di laghetti aziendali e di pozzi per intervenire prontamente. E nell'arco di qualche mese metteremo a bando cento **milioni di euro a favore delle aziende agricole** per poter intervenire sempre con laghetti aziendali".

Coinvolti Regione, Università e Consorzi

Un "format", quello di ViniMilo che ha conquistato anche il Master of Wine **Pietro Russo**, ospite di spicco della prima settimana. "Quello che vedo a Milo è un **eccezionale esempio di coesione territoriale che non esiste altrove in Sicilia**. Trovo che possa candidarsi come "Città del Vino", al pari di tante altre belle realtà in altre parti d'Italia". Straordinaria occasione di confronto, venerdì scorso, quella fra produttori e attori istituzionali – Regione, Irvo, Università, Consorzi, associazioni di produttori e gli esperti di **G.R.A.S.P.O.** (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) – per un **aggiornamento sulle sperimentazioni e le microvinificazioni sui cosiddetti "vitigni reliquia"**.

Reintroduzioni di vitigni sull'Etna

Un progetto, sostenuto da **Graspo** in tutta Italia e supportato sull'Etna dal produttore Edoardo Ventimiglia (Cantina Sassotondo), che coinvolge l'Università di Catania, con la prof. **Elisabetta Nicolosi** impegnata nella selezione di questi vitigni dapprima allevati nei campi sperimentali dell'ateneo e poi "adottati" da produttori dell'Etna per reintrodurle nel microclima e territorio ideali. **Salvatore Sparla** (IRVO) ha svelato come siano i Nebrodi il territorio siciliano con il maggior numero di varietà antiche. Ceppi rari, sopravvissuti in piccole porzioni di vigneti antichi. E che, come ha sottolineato **Maurizio Lunetta**, direttore del Consorzio Etna Doc, rappresentano "un patrimonio della biodiversità, un giacimento genetico cui attingere. Per trovare soluzioni ai **cambiamenti climatici** o alle patologie".

I premi per l'etichetta più bella

Tra gli eventi collaterali della prima settimana, la premiazione dell'etichetta più bella con la prima edizione del concorso "ViniMilo Design International Competition-Giovanni Casella" dedicato al fondatore della manifestazione. Primo posto a "Etna Bianco Doc Superiore" di Barone di Villagrande; secondo "Ciuri di strata" di Al-Cantára; Terzo "Cuore di Marchesa" di Maria Papa. Ai vincitori una targa in bronzo, oro, argento e bronzo del maestro Placido Calí, autore della scultura dedicata a Dalla e Battiato. La giuria di esperti era composta da **Gianni Latino** (grafic Designer", **Santo Pappalardo**, **Alfredo Guglielmino** (artista), Rosario Faraci (docente universitario) e **Giuseppe Lazzaro Danzuso** (giornalista). Il concorso, organizzato dalla Proloco presieduta da **Alfredo Cavallaro**, è stato coordinato da **Paolo Sessa** (segretario del premio).

Gli organizzatori della manifestazione

ViniMilo è organizzata dal **Comune di Milo** e dalla **Proloco**, con il sostegno **dell'Assessorato regionale all'Agricoltura**, guidato dal neo assessore **Salvatore Barbagallo** (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), **dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo** e con la collaborazione dell'**IRVO** (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "**Regione europea della gastronomia 2025**". Prima regione in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it.

ViniMilo 2024, gli eventi della seconda settimana

Giovedì 5 settembre, ore 21. All'insegna della convivialità, debutta quest'anno a ViniMilo un nuovo evento "Vinimilo Fest". Serata dedicata a piatti tipici siciliani – crispelle di acciuga e ricotta, pane con salsiccia, stracotto di asina etc. – che vedranno ai fornelli i produttori e i ristoratori del territorio. Co-protagonista della cena sarà l'**Etna Bianco Superiore Doc**, il vino prodotto nella zona di Milo. Musica jazz dal vivo nello scenario avvolgente del teatro **Lucio Dalla**, nel parco comunale di Milo.

Vini da States, Australia e Sudafrica

Dopo la serata da Barone di Villagrande – con i vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le **Azzorre**, la **Nuova Zelanda**, l'isola di Santorini in **Grecia**, ma anche dagli **USA**, da **Alsazia**, **Ungheria** e da varie regioni d'Italia – le degustazioni proposte dai produttori proseguono con **Maugeri** lunedì 2/9 con "Bianco su nero", comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico fra loro strettamente collegati: a cura di **Giampaolo Gravina** con il supporto tecnico di **Emiliano Falsini** (enologo e produttore) e i racconti di **Nicola Carlevaris** di Versanti Magazine.

Un nuovo wine bar in paese

Arrivano anche dall'**Australia** e dal **Sudafrica** i vini della proposta di **Benanti** che il 5/9 per la tradizionale masterclass sui "L'Etna e i grandi bianchi" sfoggia un banco assaggi da "giro del mondo" con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche **Francia** (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), **Germania** (Nahe) e la Sicilia con l'**Etna** con 4 cantine. Chiude **Iuppa** (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese con una ricca antologia di vini dell'Etna – proporrà una selezione di vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore. Conducono **Ugo Nicosia**, sommelier della stessa azienda, e il wine expert **Brandon Tokash** (con ospiti a sorpresa).

Le degustazioni delle associazioni

AIS Sicilia conclude il proprio ciclo di incontri con le produzioni di Montefiascone, nella Tuscia, in provincia di Viterbo, il 7/9 con la partecipazione del giornalista enogastronomico **Carlo Zucchetti**. Nella stessa giornata, sabato 7/9 il vitigno carricante. Esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell'Etna, sarà il tema della degustazione **FISAR** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da **Antonella Carbone** e da **Francesco Currò**. A condurre saranno due enologi, **Maria Carella** (Cantine Nicosia) e **Marco Nicolosi** (titolare dell'azienda Barone di Villagrande). Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l'omaggio di **FIS** a **Mario Soldati**. A venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l'Etna Bianco Superiore Doc e l'Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di **Agata Arancio** e **Paolo Di Caro** (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con **Daniele Lucca**, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari.

Il Laboratorio del gusto di Slow Food

Per il laboratorio del gusto Slow Food coordinato da **Anastasia De Luca** ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia. E sul tema "Madre Terra" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca (Centro Servizi

3/9). L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani. Con "Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia". Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità.

Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna

Oltre 160 etichette ai banchi d'assaggio dell'Enoteca all'aperto che, nei due weekend di Vinimilo 2024, sono gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell'Etna: di cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest'anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti. Sempre SdV organizza un incontro sull'intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell'enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente **Gina Russo** e la direttrice **Marika Mannino**, intervengono **Giovanni Giuffrida** (CEO Neodata); **Luciano de Franco** (CEO Paradigma); **Simone Di Stefano** (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation). Modera la giornalista **Maria Bella**. In chiusura banco assaggi di olii e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP

Weekend con Enoteca all'aperto

Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l'Isola del gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe. La consueta **Enoteca all'aperto** con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV. Grande attesa per "**In alto i calici**", banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo e che torna per il secondo anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla porta bicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini. Decine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popolano il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.

Vino/Etna: prosegue la seconda settimana della storica manifestazione sui vini dell'Etna



VIP Sicilia

La visita dell'assessore regionale all'Agricoltura è l'occasione per parlare di siccità: "Stanziati fondi per i laghetti aziendali"

Milo (Ct) – Il format ViniMilo approvato dal Master of Wine Pietro Russo: "Eccezionale esempio di coesione territoriale".

Le sperimentazioni sui "vitigni gioiello" dell'Etna, serbatoio di geni per fronteggiare cambiamenti climatici e parassiti.

Premio alla più bella etichetta a Barone di Villagrande, seconda Al-Cantara, terza Maria Papa

Oltre 600 winelovers alle degustazioni infrasettimanali (alcune sold out con oltre 80 iscritti), 50 relatori, 200 etichette esplorate da sommelier e assaggiatori cui si aggiungono le migliaia di visitatori che, nel primo weekend di ViniMilo 2024, hanno gremito la piazza Belvedere con gli stand gastronomici, l'Enoteca all'aperto e la terrazza del Municipio con l'angolo dedicato ai vini di Milo.

Sono i numeri eccezionali della prima settimana di eventi di ViniMilo, 44/a edizione della manifestazione organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo e che, crescendo, ha cambiato identità e "missione": quella di comunicare e far incontrare sull'Etna il mondo del vino italiano e internazionale. Sabato, ospite del sindaco Alfio Cosentino, in visita il neo assessore regionale all'agricoltura, Salvatore Barbagallo. "Un appuntamento tradizionale – ha commentato l'assessore Barbagallo – che rappresenta per tutti gli espositori, per tutte le cantine, un'occasione straordinaria per far conoscere i magnifici prodotti dell'Etna". Interrogato sui problemi legati alla siccità, l'assessore ha risposto: "Purtroppo quando si manifesta una siccità è difficile in Agricoltura intervenire perché i volumi idrici in gioco sono veramente rilevanti. Tuttavia abbiamo dato un sostegno agli apicoltori in questa zona e stiamo dando dei finanziamenti agli agricoltori che non hanno potuto seminare, quindi per i seminativi. Abbiamo poi stanziato dei fondi per la realizzazione di laghetti aziendali e di pozzi per intervenire prontamente. E nell'arco di qualche mese metteremo a bando cento milioni di euro a favore delle aziende agricole per poter intervenire sempre con laghetti aziendali".

Un "format", quello di ViniMilo che ha conquistato anche il Master of Wine Pietro Russo, ospite di spicco della prima settimana, che nel corso di un intervento ha detto: "Quello che vedo a Milo è un eccezionale esempio di coesione territoriale che non esiste altrove in Sicilia. Trovo che possa candidarsi come "Città del Vino", al pari di tante altre belle realtà in altre parti d'Italia".

Straordinaria occasione di confronto, venerdì scorso, quella fra produttori e attori istituzionali – Regione, Irvo, Università, Consorzi, associazioni di produttori e gli esperti di G.R.A.S.P.O. (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) – per un aggiornamento sulle sperimentazioni e le microvinificazioni sui cosiddetti "vitigni reliquia". Un progetto, sostenuto da Graspò in tutta Italia e supportato sull'Etna dal produttore Edoardo Ventimiglia (Cantina Sassotondo), che coinvolge l'Università di Catania, con la prof. Elisabetta Nicolosi impegnata nella selezione di questi vitigni dapprima allevati nei campi sperimentali dell'ateneo e poi "adottati" da produttori dell'Etna per reintrodurle nel microclima e territorio ideali. Salvatore Sparla (IRVO) ha svelato come siano i Nebrodi il territorio siciliano con il maggior numero di varietà antiche. Ceppi rari, sopravvissuti in piccole porzioni di vigneti antichi e che, come ha sottolineato Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio Etna Doc, rappresentano "un patrimonio della biodiversità, un giacimento genetico cui attingere per trovare soluzioni ai cambiamenti climatici o alle patologie".

Tra gli eventi collaterali della prima settimana, la premiazione dell'etichetta più bella con la prima edizione del concorso "ViniMilo Design International Competition-Giovanni Casella" dedicato al fondatore della manifestazione. Primo posto a "Etna Bianco Doc Superiore" di Barone di Villagrande; secondo "Ciuri di strata" di Al-Cantára; Terzo "Cuore di Marchesa" di Maria Papa. Ai vincitori una targa in bronzo, oro, argento e bronzo del maestro Placido Calí, autore della scultura dedicata a Dalla e Battiato. La giuria di esperti era composta da Gianni Latino (grafic Designer", Santo Pappalardo, Alfredo Guglielmino (artista), Rosario Faraci (docente universitario) e Giuseppe Lazzaro Danzuso (giornalista). Il concorso, organizzato dalla Proloco presieduta da Alfredo Cavallaro, è stato coordinato da Paolo Sessa (segretario del premio).

VIP Sicilia

ViniMilo è organizzata dal Comune di Milo e dalla Proloco, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

Gli appuntamenti della seconda settimana [dal 2 all'8 settembre]

"VINIMILO FEST, wine, food and live music" 1° edizione [anfiteatro Lucio Dalla]

Giovedì 5 settembre, ore 21 - All'insegna della convivialità, debutta quest'anno a ViniMilo un nuovo evento "Vinimilo Fest", serata dedicata a piatti tipici siciliani – crispelle di acciuga e ricotta, pane con



La squadra di sommelier e assaggiatori dell'Enoteca all'aperto

salsiccia, stracotto di asina etc. – che vedranno ai fornelli i produttori e i ristoratori del territorio. Coprotagonista della cena sarà l'Etna Bianco Superiore Doc, il vino prodotto nella zona di Milo. Musica jazz dal vivo nello scenario avvolgente del teatro Lucio Dalla, nel parco comunale di Milo. Gli appuntamenti delle cantine di Milo [Barone di Villagrande/Benanti/Iuppa/Maugeri] In degustazione vini d'oltreoceano: dagli States, dall'Australia e dal Sudafrica. Dopo la serata da Barone di Villagrande – con i vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le Azzorre, la Nuova Zelanda, l'isola di Santorini in Grecia, ma anche dagli USA, da Alsazia, Ungheria e da varie regioni d'Italia – le degustazioni proposte dai produttori proseguono con Maugeri lunedì 2/9 con "Bianco su nero", comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico fra loro strettamente collegati: a cura di Giampaolo Gravina con il supporto tecnico di Emiliano Falsini (enologo e produttore) e i racconti di Nicola Carlevaris di Versanti Magazine.



Da sx Gina Russo, con il sindaco Cosentino, stringe la mano all'assessore Barbagallo



Etichetta Primo posto, Etna Bianco Superiore (az. Barone di Villagrande)

VIP Sicilia

Arrivano anche dall'Australia e dal Sudafrica i vini della proposta di Benanti che il 5/9 per la tradizionale masterclass sui "L'Etna e i grandi bianchi" sfoggia un banco assaggi da "giro del mondo" con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche Francia (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), Germania (Nahe) e la Sicilia con l'Etna con 4 cantine. Chiude Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese con una ricca antologia di vini dell'Etna – proporrà una selezione di vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore. Conducono Ugo Nicosia, sommelier della stessa azienda, e il wine expert Brandon Tokash (con ospiti a sorpresa).



Winelovers dagli USA, sx il collezionista Brandon Tokash con un amico statunitense



Le degustazioni Ais/Fis/Fisar/Assovini Sicilia/Onav Catania

AIS Sicilia conclude il proprio ciclo di incontri con le produzioni di Montefiascone, nella Tuscia, in provincia di Viterbo, il 7/9 con la partecipazione del giornalista enogastronomico Carlo Zucchetti.

Nella stessa giornata, sabato 7/9 il vitigno carricante, esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell'Etna, sarà il tema della degustazione FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da Antonella Carbone e da Francesco Currò. A condurre saranno due enologi, Maria Carella (Cantine Nicosia) e Marco Nicolosi (titolare dell'azienda Barone di Villagrande).

Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l'omaggio di FIS a Mario Soldati, a venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l'Etna Bianco Superiore Doc e l'Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di Agata Arancio e Paolo Di Caro (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con Daniele Lucca, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari.

Il Laboratorio del gusto di Slow Food e gli oli extravergine d'oliva di APO

Per il laboratorio del gusto Slow Food coordinato da Anastasia De Luca ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Madre Terra" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca (Centro Servizi 3/9). L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani: con "Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia". Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità.

Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna: l'Enoteca all'aperto e il convegno su AI

Oltre 160 etichette ai banchi d'assaggio dell'Enoteca all'aperto che, nei due weekend di Vinimilo 2024, sono gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell'Etna: di cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest'anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti.



Sempre SdV organizza un incontro sull'intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell'enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente Gina Russo e la direttrice Marika Mannino, intervengono Giovanni Giuffrida (CEO Neodata); Luciano de Franco (CEO Paradigma); Simone Di Stefano (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation). Modera la giornalista Maria Bella. In chiusura banco assaggi di olii e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP

Weekend con Enoteca all'aperto, Isola del Gusto e la terrazza al tramonto con "In alto i calici"

Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l'Isola del gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe: la consueta Enoteca all'aperto con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV. Grande attesa per "In alto i calici", banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo e che torna per il secondo anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini.

Artigiani e hobbisti nei due weekend

Decine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popolano il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.

ViniMilo: “Vitigni del passato per vini del futuro” – Il progetto “Ritorno”



MILO – Una sinergia vera tra Comune di Milo, Università di Catania, IRVO, Consorzio Etna DOC, AIS Catania, G.R.A.S.P.O. e Sassotondo. Una forte volontà di salvaguardare la biodiversità che sull'Etna si esprime con vitigni antichissimi e rari tali da essere denominati “Reliquia”.

Il Sindaco Alfio Cosentino, apre l'interessante serata sposando in toto l'iniziativa che reputa molto valida e che può dare un reale supporto a tutto il comparto vitivinicolo.

La professoressa Elisabetta Nicolosi, dell'Università di Catania del dipartimento Agricoltura Alimentazione e Ambiente, racconta come nasce “Ritorno”. Un progetto sperimentale nato dal recupero di viti resilienti che producendo, per via dell'esiguo numero di ceppi, quantità minime di uva. Avvalendosi della collaborazione dell'IRVO, come ci racconta Salvatore Sparla, si effettua il DNA della pianta e, accertata l'unicità della tipologia, si va in produzione, a volte raccogliendo solo 5/10 kg di uva che viene subito spedita in veneto per delle micro vinificazioni grazie a GRASPO guidata dal vulcanico Aldo Lorenzoni con Luigino Bertolazzi autore anche del terzo libro che raccoglie le storie incredibili di questi vitigni.

Il dipartimento, prosegue Sparla, recupera personalmente queste viti o su segnalazione del CNR, come il “Pastena” dal nome del prof. Pastena, esimio ampelografo irpino che fece un incrocio tra il Catarratto e l’Aglanico, ottenendo un vitigno a bacca rossa vinificato sia in rosso sia in rosato in piccole vasche da 100 litri.

“Ritorno” sancisce anche il movimento che si è creato dal veneto, alla toscana fino alla Sicilia. Edoardo Ventimiglia, nipote di Gaetano che si divideva tra il Catania calcio ed il cinema, ha



seguito il cammino tracciato dal nonno, viaggiando tra Putignano e il versante est dell’Etna, in particolare prendendo un terreno in contrada Caselle a Milo. Produttore di Ciliegiole nella sua maremma toscana, il cuore lo porta a sposare questo progetto e mette a disposizione, come altri vignaioli dell’Etna, del terreno per i vitigni “reliquia”. Questa collaborazione, sottolinea ancora la prof.ssa Elisabetta Nicolosi, è stata necessaria in quanto l’Università ha dei campetti per far crescere e

produrre i vitigni recuperati ma sono nella piana di Catania. La possibilità di allevarli nel loro habitat ideale, l’Etna, ha reso il tutto più prezioso. “Ritorno” vuole dare un supporto concreto per far fronte ai cambiamenti climatici introducendo specie autoctone che possono aiutare realmente i produttori.

Aldo Lorenzoni sottolinea le attività di GRASPO in questi quattro anni, i numeri: 200.000 km percorsi, 200 Aziende visitate, 150 prelievi di materiale vegetale di vigne vecchie, 150 analisi di DNA, 3 libri, 15 varietà scoperte, 20 vinificazioni nel 2021, 64 nel 2022 e 100 nel 2023.

Grazie ai sommelier dell’AIS associazione sempre presente e attiva a ViniMilo e con l’intervento di Maria Grazia Barbagallo vice presidente di AIS Sicilia e di Paolo Pennisi responsabile di AIS Ionico Etneo, si è

passati alla degustazione, unica e rara, di: Vispara dell’Etna, Virdisi, Madama Bianca e Nera, Moscatella Nera, Terribile, Tribboti, Zzinneuro, Pastena rosso e rosato. “Vitigni del passato per vini del futuro”



CIBI E VINI **IN EVIDENZA** **TURISMO E SAPORI**

ViniMilo 2024, sull'Etna l'incontro del vino iatliano con i grandi vini internazionali

By Redazione 📅 4 Settembre 2024

Oltre 600 winelovers alle degustazioni infrasettimanali (alcune sold out con oltre 80 iscritti), 50 relatori, 200 etichette esplorate da sommelier e assaggiatori cui si aggiungono le migliaia di visitatori che, nel primo weekend di ViniMilo 2024, hanno gremito la piazza Belvedere con gli stand gastronomici, l'Enoteca all'aperto e la terrazza del Municipio con l'angolo dedicato ai vini di Milo.

Sono i numeri eccezionali della prima settimana di eventi di ViniMilo, 44/a edizione della manifestazione organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo e che, crescendo, ha cambiato identità e "missione": quella di comunicare e far incontrare sull'Etna il mondo del vino italiano e internazionale. Sabato, ospite del sindaco Alfio Cosentino, in visita il neo assessore regionale all'agricoltura, Salvatore Barbagallo. "Un appuntamento tradizionale – ha commentato l'assessore Barbagallo – che rappresenta per tutti gli espositori, per tutte le cantine, un'occasione straordinaria

per far conoscere i magnifici prodotti dell'Etna". Interrogato sui problemi legati alla siccità, l'assessore ha risposto: "Purtroppo quando si manifesta una siccità è difficile in Agricoltura intervenire perché i volumi idrici in gioco sono veramente rilevanti. Tuttavia abbiamo dato un sostegno agli apicoltori in questa zona e stiamo dando dei finanziamenti agli agricoltori che non hanno potuto seminare, quindi per i seminativi. Abbiamo poi stanziato dei fondi per la realizzazione di laghetti aziendali e di pozzi per intervenire prontamente. E nell'arco di qualche mese metteremo a bando cento milioni di euro a favore delle aziende agricole per poter intervenire sempre con laghetti aziendali".

Un "format", quello di ViniMilo che ha conquistato anche il Master of Wine Pietro Russo, ospite di spicco della prima settimana, che nel corso di un intervento ha detto: "Quello che vedo a Milo è un eccezionale esempio di coesione territoriale che non esiste altrove in Sicilia. Trovo che possa candidarsi come "Città del Vino", al pari di tante altre belle realtà in altre parti d'Italia".

Straordinaria occasione di confronto, venerdì scorso, quella fra produttori e attori istituzionali – Regione, Irvo, Università, Consorzi, associazioni di produttori e gli esperti di **G.R.A.S.P.O.** (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) – per un aggiornamento sulle sperimentazioni e le microvinificazioni sui cosiddetti "vitigni reliquia". Un progetto, sostenuto da Graspò in tutta Italia e supportato sull'Etna dal produttore Edoardo Ventimiglia (Cantina Sassotondo), che coinvolge l'Università di Catania, con la prof. Elisabetta Nicolosi impegnata nella selezione di questi vitigni dapprima allevati nei campi sperimentali dell'ateneo e poi "adottati" da produttori dell'Etna per reintrodurle nel microclima e territorio ideali. Salvatore Sparla (IRVO) ha svelato come siano i Nebrodi il territorio siciliano con il maggior numero di varietà antiche. Ceppi rari, sopravvissuti in piccole porzioni di vigneti antichi e che, come ha sottolineato Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio Etna Doc, rappresentano "un patrimonio della biodiversità, un giacimento genetico cui attingere per trovare soluzioni ai cambiamenti climatici o alle patologie".

Tra gli eventi collaterali della prima settimana, la premiazione dell'etichetta più bella con la prima edizione del concorso "ViniMilo Design International Competition-Giovanni Casella" dedicato al fondatore della manifestazione. Primo posto a "Etna Bianco Doc Superiore" di Barone di Villagrande; secondo "Ciuri di strata" di Al-Cantára; Terzo "Cuore di Marchesa" di Maria Papa. Ai vincitori una targa in bronzo, oro, argento e bronzo del maestro Placido Calí, autore della scultura dedicata a Dalla e Battiato. La giuria di esperti era composta da Gianni Latino (grafic Designer", Santo Pappalardo, Alfredo Guglielmino (artista), Rosario Faraci (docente universitario) e Giuseppe Lazzaro Danzuso (giornalista). Il concorso, organizzato dalla Proloco presieduta da Alfredo Cavallaro, è stato coordinato da Paolo Sessa (segretario del premio).



ViniMilo è organizzata dal **Comune di Milo** e dalla **Proloco**, con il sostegno dell'**Assessorato regionale all'Agricoltura**, guidato dal neo assessore **Salvatore Barbagallo** (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'**Assessorato al Turismo e Spettacolo** e con la collaborazione dell'**IRVO** (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "**Regione europea della gastronomia 2025**", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI DELLA SECONDA SETTIMANA [dal 2 all'8 settembre]

"VINIMILO FEST, wine, food and live music" 1° edizione [anfiteatro Lucio Dalla]

Giovedì 5 settembre, ore 21

All'insegna della convivialità, debutta quest'anno a ViniMilo un nuovo evento "Vinimilo Fest", serata dedicata a piatti tipici siciliani – crispelle di acciuga e ricotta, pane con salsiccia, stracotto di asina etc. – che vedranno ai fornelli i produttori e i ristoratori del territorio. Co-protagonista della cena sarà l'Etna Bianco Superiore Doc, il vino prodotto nella zona di Milo. Musica jazz dal vivo nello scenario avvolgente del teatro Lucio Dalla, nel parco comunale di Milo.

Gli appuntamenti delle cantine di Milo

[Barone di Villagrande/Benanti/Iuppa/Maugeri]

In degustazione vini d'oltreoceano: dagli States, dall'Australia e dal Sudafrica.

Dopo la serata da Barone di Villagrande – con i vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le **Azzorre**, la **Nuova Zelanda**, l'isola di Santorini in **Grecia**, ma anche dagli **USA**, da **Alsazia**, **Ungheria** e da varie regioni d'Italia – le degustazioni proposte dai produttori proseguono con **Maugeri** lunedì 2/9 con "Bianco su nero", comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico fra loro strettamente collegati: a cura di **Giampaolo Gravina** con il supporto tecnico di **Emiliano Falsini** (enologo e produttore) e i racconti di **Nicola Carlevaris** di Versanti Magazine.

Arrivano anche dall'**Australia** e dal **Sudafrica** i vini della proposta di **Benanti** che il 5/9 per la tradizionale masterclass sui "L'Etna e i grandi bianchi" sfoggia un banco assaggi da "giro del mondo" con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche **Francia** (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), **Germania** (Nahe) e la Sicilia con l'**Etna** con 4 cantine. Chiude **Iuppa** (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese con una ricca antologia di vini dell'Etna – proporrà una selezione di vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore. Conducono **Ugo Nicosia**, sommelier della stessa azienda, e il wine expert **Brandon Tokash** (con ospiti a sorpresa).

Le degustazioni Ais/Fis/Fisar/Assovini Sicilia/Onav Catania

AIS Sicilia conclude il proprio ciclo di incontri con le produzioni di Montefiascone, nella Tuscia, in provincia di Viterbo, il 7/9 con la partecipazione del giornalista enogastronomico **Carlo Zucchetti**.

Nella stessa giornata, sabato 7/9 il vitigno carricante, esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell'Etna, sarà il tema della degustazione **FISAR** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da **Antonella Carbone** e da **Francesco Currò**. A condurre saranno due enologi, **Maria Carella** (Cantine Nicosia) e **Marco Nicolosi** (titolare dell'azienda Barone di Villagrande).

Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l'omaggio di **FIS** a **Mario Soldati**, a venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l'Etna Bianco Superiore Doc e l'Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di **Agata Arancio** e **Paolo Di Caro** (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con **Daniele Lucca**, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari.

Il Laboratorio del gusto di Slow Food e gli oli extravergine d'oliva di APO

Per il laboratorio del gusto Slow Food coordinato da **Anastasia De Luca** ospiterà formaggi, pani, salumi, legumi, dolci, oli e vini da varie regioni d'Italia e sul tema "Madre Terra" parlerà di allevamenti sostenibili e della proposta di presidio per la farina siciliana maiorca (Centro Servizi 3/9). L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani: con "Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia". Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità.

Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna: l'Enoteca all'aperto e il convegno su AI

Oltre 160 etichette ai banchi d'assaggio dell'Enoteca all'aperto che, nei due weekend di Vinimilo 2024, sono gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell'Etna: di cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest'anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti.

Sempre SdV organizza un incontro sull'intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell'enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente **Gina Russo** e la direttrice **Marika Mannino**, intervengono **Giovanni Giuffrida** (CEO Neodata); **Luciano de Franco** (CEO Paradigma); **Simone Di Stefano** (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation). Modera la giornalista **Maria Bella**. In chiusura banco assaggi di olii e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP



Weekend con Enoteca all'aperto, Isola del Gusto e la terrazza al tramonto con "In alto i calici"

Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l'Isola del gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe: la consueta **Enoteca all'aperto** con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV. Grande attesa per "**In alto i calici**", banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo e che torna per il secondo anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini.

Artigiani e hobbisti nei due weekend

Decine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popolano il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.

4 settembre 2024

ViniMilo: Il progetto “Ritorno” per i vitigni gioiello dell’Etna’



La storica cantina **Barone di Villagrande** ha ospitato “**White Volcanoes**” una degustazione con un fil rouge: il terroir. I terreni vulcanici caratterizzano con il loro patrimonio minerale i vini che in questa serata sono stati degustati. Dalla Nuova Zelanda al sud Africa, dall’America alla Germania e poi i nostri vini Irpini, dell’Etna e Altoatesini.



Gli assaggi sono stati accompagnati dalle pietanze della brigata della Cantina che ha proposto il suo Bianco Superiore, tra i migliori Bianchi del versante est. Marco Nicolosi, Patron ed enologo della cantina ospitante ha accolto in pieno il progetto “**Ritorno**” offrendo dei terreni per la salvaguardia dei vitigni “Reliquia”.



Con **Aldo Lorenzoni** dell'associazione **G.R.A.S.P.O.** c'è stato un bel siparietto per passaggio delle consegne. Prezioso anche l'intervento della professoressa **Elisabetta Nicolosi** Uni CT dipartimento Alimentazione, Ambiente, Agricoltura del Università di Catania. Una bella serata in una cantina prestigiosa per valorizzare un territorio meritevole e il lavoro di chi ci vive e produce.

LA SICILIA

COMUNICATI STAMPA

Con Slow Food a ViniMilo il “giro d’Italia” dei sapori e delle voci dei produttori

In diretta i collegamenti con Bergamo, Arezzo, Roma, Cosenza

Di Press Service | 05 Settembre 2024



Un giro d’Italia attraverso i sapori e i presidi “con la chiocciola”. Reso affascinante dalle voci – e le inflessioni dialettali – di produttori, allevatori, vignaioli che, collegati da remoto dalla Lombardia, dalla Toscana, il Lazio e la Calabria, insieme ai siciliani in sala hanno raccontato la storia dei prodotti di cui sono custodi.

Straordinario, proprio per l’eccellenza dei cibi proposti, il laboratorio del gusto “Madre Terra” organizzato ieri, 3 settembre, per Vinimilo 2024 da Anastasia De Luca, presidente e già fiduciaria di Slow Food Catania che si avvia alla conclusione del suo secondo (e ultimo mandato). A introdurre la serata – sold out da una settimana – le parole del sindaco di Milo, Alfio Cosentino, che ha ringraziato De Luca per la passione e la cura che in questi anni ha dedicato ai progetti per ViniMilo. Con lei alla conduzione il sommelier Salvo Gulisano.

Due i cicli di assaggi con abbinamenti ai vini. I presidi Slow Food erano lo Stracchino all’Antica di Prati Parini (Valli Orobiche, Bergamo); il Fagiolo Zolfino e l’olio EVO di Botti (Arezzo), il Tarese Valdarno della macelleria Sani (Arezzo); il Ciambellò del forno Sant’Antonio (Galliciano, Roma); il biscotto Giglietto di Palestrina (Roma); Mentre dalla Sicilia sul piatto il Lardo di suino nero dei Nebrodi (Messina); il pistacchio di Lochi (Bronte); il salame di suino nero e la torta di carote del Forno Biancuccia di Catania. Nei calici Klopè

LA SICILIA

di Tenuta Valle delle Ferle (Sicilia, Caltagirone); Manzoni di Sereno Magri (Lombardia, Bergamo); Capolemole bianco di Carpineti (Lazio, Velletri); Malpelo di Maciaciumi (Sicilia, Adrano); Centesimino di La Sabbiona (Emilia Romagna/Faenza); Valcalepio di Sereno Magri (Lombardia, Bergamo); il Moscato di Saracena della Cantina Viola (Calabria, Cosenza); e il Cherry di ciliegia moretta romagnola della Distilleria Roteglia (Emilia Romagna, Vignola).

E giovedì 5 settembre, all'insegna della convivialità, debutta a ViniMilo un nuovo evento "Vinimilo Fest", serata dedicata a piatti tipici siciliani – crispelle di acciuga e ricotta, pane con salsiccia, stracotto di asina etc. – che vedranno ai fornelli i produttori e i ristoratori del territorio. Co-protagonista della cena sarà l'Etna Bianco Superiore Doc, il vino prodotto nella zona di Milo. Musica jazz dal vivo nello scenario avvolgente del teatro Lucio Dalla, nel parco comunale di Milo. Si inizia alle 21.



ViniMilo è organizzata dal Comune di Milo e dalla Proloco, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI DELLA SECONDA SETTIMANA [dal 2 all'8 settembre]

Gli appuntamenti delle cantine di Milo [Barone di Villagrande/Benanti/Iuppa/Maugeri]

In degustazione vini d'oltreoceano: dagli States, dall'Australia e dal Sudafrica.

Dopo la serata da Barone di Villagrande – con i vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le Azzorre, la Nuova Zelanda, l'isola di Santorini in Grecia, ma anche dagli

LA SICILIA

USA, da Alsazia, Ungheria e da varie regioni d'Italia – le degustazioni proposte dai produttori proseguono con Maugeri lunedì 2/9 con “Bianco su nero”, comparata fra i “vulcanici” dell'Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico fra loro strettamente collegati: a cura di Giampaolo Gravina con il supporto tecnico di Emiliano Falsini (enologo e produttore) e i racconti di Nicola Carlevaris di Versanti Magazine.

Arrivano anche dall'Australia e dal Sudafrica i vini della proposta di Benanti che il 5/9 per la tradizionale masterclass sui “L'Etna e i grandi bianchi” sfoggia un banco assaggi da “giro del mondo” con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche Francia (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), Germania (Nahe) e la Sicilia con l'Etna con 4 cantine. Chiude Iuppa (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese con una ricca antologia di vini dell'Etna – proporrà una selezione di vini del territorio “alternativi” all'Etna Bianco Superiore. Conducono Ugo Nicosia, sommelier della stessa azienda, e il wine expert Brandon Tokash (con ospiti a sorpresa).

Le degustazioni Ais/Fis/Fisar/Assovini Sicilia/Onav Catania

AIS Sicilia conclude il proprio ciclo di incontri con le produzioni di Montefiascone, nella Tuscia, in provincia di Viterbo, il 7/9 con la partecipazione del giornalista enogastronomico Carlo Zucchetti. Nella stessa giornata, sabato 7/9 il vitigno carricante, esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell'Etna, sarà il tema della degustazione FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da Antonella Carbone e da Francesco Currò. A condurre saranno due enologi, Maria Carella (Cantine Nicosia) e Marco Nicolosi (titolare dell'azienda Barone di Villagrande).

Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l'omaggio di FIS a Mario Soldati, a venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l'Etna Bianco Superiore Doc e l'Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di Agata Arancio e Paolo Di Caro (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con Daniele Lucca, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari. Il Laboratorio del gusto sugli oli extravergine d'oliva di APO

L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani: con “Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia”. Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità.

Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna: l'Enoteca all'aperto e il convegno su AIOltre 160 etichette ai banchi d'assaggio dell'Enoteca all'aperto che, nei due weekend di Vinimilo 2024, sono gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell'Etna: di cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest'anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti.

Sempre SdV organizza un incontro sull'intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell'enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente Gina Russo e la direttrice Marika Mannino, intervengono Giovanni Giuffrida (CEO Neodata); Luciano de Franco (CEO Paradigma); Simone Di Stefano (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation). Modera la giornalista Maria Bella. In chiusura banco assaggi di olii e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP

LA SICILIA

Weekend con Enoteca all'aperto, Isola del Gusto e la terrazza al tramonto con "In alto i calici" Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l'Isola del gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe: la consueta Enoteca all'aperto con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV. Grande attesa per "In alto i calici", banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo e che torna per il secondo anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini. Artigiani e hobbisti nei due weekend

Decine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popolano il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.



L'INTERVISTA

Pietro Russo (MW): “Milo può diventare come una Montalcino dei bianchi? Necessario lavorare sull'enoturismo ma la strada è quella giusta”

di Redazione

05 Settembre 2024



“Milo ha le carte in regola per poter essere di fatto una delle Città del Vino siciliane. Lo è già dell’Etna, senz’altro, però se penso a Porto, Saint-Emilion, Montalcino... credo che Milo abbia tutte le caratteristiche per poterlo essere”. A dirlo è il Master of Wine **Pietro Russo**, durante il suo intervento alla manifestazione ViniMilo.

Lo abbiamo così contattato, per approfondire questo tema e per capire il successo dei bianchi dell’Etna e del boom dell’Etna Bianco Superiore prodotto solo a **Milo** (+214% in quattro anni). “Si tratta di un centro che ha tanti aspetti positivi – ci racconta Russo – perché c’è contenuto, una storia importante di

cronachedigusto

territorio e una cultura legata alla produzione di vino del posto, oltre a un aspetto paesaggistico non indifferente e favorevole”.

Quali sono, quindi, gli aspetti che l’hanno portata a realizzare questo pensiero?

“Penso anche alla posizione strategica del paese perché si trova vicino Catania, a due passi dal mare. È una zona comoda e piccola che ha grandi potenzialità per poter lavorare in termini di territorio, contesto e paesaggio”.

Come ha trovato i produttori, durante la sua visita?

“Sono molto consapevoli di ciò che hanno tra le mani. Da poco è stato per esempio inaugurato un wine bar che propone solo etichette dell’Etna. Questo dimostra che anche chi lavora in quella zona riconosce le potenzialità del territorio”.

Cosa manca invece a Milo per fare il grande passo? Su cosa si dovrebbe lavorare?

“Si dovrebbe fare un lavoro di posizionamento”.

Per esempio la zona di Montalcino cos’ha in più?

“In quella zona ci arriva il turista del vino altospeso. Oggi sull’Etna nel versante Est il turista passa, ma per fare lo step bisogna avere un cliente di un certo profilo che voglia andare oltre la conoscenza sporadica. È necessario avere un cliente consumatore che ricerca alternative ai classici”.

I vini dell’Etna possono essere quindi delle alternative?

“Secondo me sì, possono essere valide alternative a classici come il Riesling della Mosella o Chardonnay della Borgogna”.

Quali sono i consigli che si sente di dare per fare questo salto di qualità?

“Ai produttori l’ho già detto: devono essere coraggiosi e fare gli sforzi economici del caso. Stiamo parlando di prodotti che meritano e che possono affrontare il tempo. Il potenziale dell’affinamento è uno dei requisiti della qualità dei grandi vini come Brunello, Barolo, Montalcino”.

E in termini di enoturismo?

“Questo è un altro punto fondamentale. Sarebbe bello che si incrementassero sinergie, senza competizione, con i produttori del versante Nord. Bisogna trovare le competenze adatte perché non ci si può improvvisare in questo settore. E poi sarebbe necessario avere l’aiuto della politica. Ho visto entusiasmo anche da parte dell’amministrazione a voler fare bene ed è positivo, un qualcosa che fa ben sperare”.

Quali altri centri possono concorrere sui grandi Bianchi italiani per diventare come le zone di Montalcino o Barolo?

“Penso la zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi o Tortona con il Timorasso, Soave. Ci sono diversi piccoli centri che possono offrire tanto ai degustatori”.

ViniMilo 2024, sull'Etna un giro d'Italia alla scoperta dei presidi Slow Food

Produttori, allevatori, vignaioli dei presidi Slow Food di tutta Italia hanno partecipato (da remoto) alla serata di ViniMilo 2024 dedicata alle eccellenze enogastronomiche italiane

 Di Redazione  5 Settembre 2024



A ViniMilo 2024 un giro d'Italia attraverso i sapori e i presidi "con la chiocciola", ovvero Slow Food. Reso affascinante dalle voci – e le inflessioni dialettali – di produttori, allevatori, vignaioli che, collegati da remoto dalla Lombardia, dalla Toscana, il Lazio e la Calabria, insieme ai siciliani in sala hanno raccontato la storia dei prodotti di cui sono custodi. Straordinario, proprio per l'eccellenza dei cibi proposti, il laboratorio del gusto "**Madre Terra**". Organizzato ieri, 3 settembre, per [Vinimilo 2024](#) da Anastasia De Luca, presidente e già fiduciaria di Slow Food Catania che si avvia alla conclusione del suo secondo (e ultimo) mandato. A introdurre la serata – sold out da una settimana – le parole del sindaco di Milo, Alfio Cosentino. Il primo cittadino ha ringraziato De Luca per la passione e la cura che in questi anni ha dedicato ai progetti per ViniMilo. Con lei alla conduzione il sommelier Salvo Gulisano.

ViniMilo2024, la serata Slow Food

Due i cicli di assaggi con abbinamenti ai vini. I presidi Slow Food erano lo Stracchino all'Antica di Prati Parini (Valli Orobiche, Bergamo); il Fagiolo Zolfino e l'olio EVO di Botti (Arezzo), il Tarese



Valdarno della macelleria Sani (Arezzo); il Ciambellò del forno Sant'Antonio (Galliciano, Roma); il biscotto Giglietto di Palestrina (Roma); Mentre dalla Sicilia sul piatto il Lardo di suino nero dei Nebrodi (Messina); il pistacchio di Lochi (Bronte); il salame di suino nero e la torta di carote del Forno Biancuccia di Catania. Nei calici Klopè di Tenuta Valle delle Ferle (Sicilia, Caltagirone); Manzoni di Sereno Magri (Lombardia, Bergamo); Capolemole bianco di Carpineti (Lazio, Velletri); Malpelo di Maciaciumi (Sicilia, Adrano); Centesimino di La Sabbiona (Emilia Romagna/Faenza); Valcalepio di Sereno Magri (Lombardia, Bergamo); il Moscato di Saracena della Cantina Viola (Calabria, Cosenza); e il Cherry di ciliegia moretta romagnola della Distilleria Roteglia (Emilia Romagna, Vignola).

Gli eventi dei prossimi giorni

E giovedì 5 settembre, all'insegna della convivialità, debutta a ViniMilo un nuovo evento, **"Vinimilo Fest"**. Serata dedicata a piatti tipici siciliani – crispelle di acciuga e ricotta, pane con salsiccia, stracotto di asina etc. – che vedranno ai fornelli i produttori e i ristoratori del territorio. Co-protagonista della cena sarà l'Etna Bianco Superiore Doc, il vino prodotto nella zona di Milo. Musica jazz dal vivo nello scenario avvolgente del teatro Lucio Dalla, nel parco comunale di Milo. Si inizia alle 21. ViniMilo è organizzata dal **Comune di Milo** e dalla **Proloco**. Con il sostegno **dell'Assessorato regionale all'Agricoltura**, guidato dal neo assessore **Salvatore Barbagallo** (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), **dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo** e con la collaborazione dell'**IRVO** (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio).

I partner della manifestazione

L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia **"Regione europea della gastronomia 2025"**. Prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it



CIBI E VINI **IN EVIDENZA** **TURISMO E SAPORI**

Slow Food a ViniMilo: il "Giro d'Italia" di sapori, racconti e dialetti. Da Bergamo, Arezzo, Roma e Cosenza

By Redazione  5 Settembre 2024

Un giro d'Italia attraverso i sapori e i presidi "con la chiocciola". Reso affascinante dalle voci – e le inflessioni dialettali – di produttori, allevatori, vignaioli che, collegati da remoto dalla Lombardia, dalla Toscana, il Lazio e la Calabria, insieme ai siciliani in sala hanno raccontato la storia dei prodotti di cui sono custodi.

Straordinario, proprio per l'eccellenza dei cibi proposti, il laboratorio del gusto "Madre Terra" organizzato il 3 settembre, per Vinimilo 2024 da Anastasia De Luca, presidente e già fiduciaria di Slow Food Catania che si avvia alla conclusione del suo secondo (e ultimo mandato). A introdurre la serata – sold out da una settimana – le parole del sindaco di Milo, Alfio Cosentino, che ha ringraziato De Luca per la

passione e la cura che in questi anni ha dedicato ai progetti per ViniMilo. Con lei alla conduzione il sommelier Salvo Gulisano.

Due i cicli di assaggi con abbinamenti ai vini. I presidi Slow Food erano lo Stracchino all'Antica di Prati Parini (Valli Orobiche, Bergamo); il Fagiolo Zolfino e l'olio EVO di Botti (Arezzo), il Tarese Valdarno della macelleria Sani (Arezzo); il Ciambellò del forno Sant'Antonio (Galliciano, Roma); il biscotto Giglietto di Palestrina (Roma); Mentre dalla Sicilia sul piatto il Lardo di suino nero dei Nebrodi (Messina); il pistacchio di Lochi (Bronte); il salame di suino nero e la torta di carote del Forno Biancuccia di Catania.

Nei calici Klopè di Tenuta Valle delle Ferle (Sicilia, Caltagirone); Manzoni di Sereno Magri (Lombardia, Bergamo); Capolemole bianco di Carpineti (Lazio, Velletri); Malpelo di Maciaciumi (Sicilia, Adrano); Centesimino di La Sabbiona (Emilia Romagna/Faenza); Valcalepio di Sereno Magri (Lombardia, Bergamo); il Moscato di Saracena della Cantina Viola (Calabria, Cosenza); e il Cherry di ciliegia moretta romagnola della Distilleria Roteglia (Emilia Romagna, Vignola).

E giovedì 5 settembre, all'insegna della convivialità, debutta a ViniMilo un nuovo evento "**Vinimilo Fest**", serata dedicata a piatti tipici siciliani – crispelle di acciuga e ricotta, pane con salsiccia, stracotto di asina etc. – che vedranno ai fornelli i produttori e i ristoratori del territorio. Co-protagonista della cena sarà l'Etna Bianco Superiore Doc, il vino prodotto nella zona di Milo. Musica jazz dal vivo nello scenario avvolgente del teatro Lucio Dalla, nel parco comunale di Milo. Si inizia alle 21.

ViniMilo è organizzata dal **Comune di Milo** e dalla **Proloco**, con il sostegno **dell'Assessorato regionale all'Agricoltura**, guidato dal neo assessore **Salvatore Barbagallo** (presente il pomeriggio di sabato 31 agosto), **dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo** e con la collaborazione dell'**IRVO** (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "**Regione europea della gastronomia 2025**", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929. Il programma è consultabile sul sito www.vinimilo.it

GLI APPUNTAMENTI DELLA SECONDA SETTIMANA [dal 2 all'8 settembre]

Gli appuntamenti delle cantine di Milo

[Barone di Villagrande/Benanti/Iuppa/Maugeri]

In degustazione vini d'oltreoceano: dagli States, dall'Australia e dal Sudafrica.

Dopo la serata da Barone di Villagrande – con i vini provenienti da territori vulcanici ed estremi come le **Azzorre**, la **Nuova Zelanda**, l'isola di Santorini in **Grecia**, ma anche dagli **USA**, da **Alsazia**, **Ungheria** e da varie regioni d'Italia – le degustazioni proposte dai produttori proseguono con **Maugeri** lunedì 2/9 con "Bianco su nero", comparata fra i "vulcanici" dell'Etna e dei Campi Flegrei, territori dal suolo vulcanico

fra loro strettamente collegati: a cura di **Giampaolo Gravina** con il supporto tecnico di **Emiliano Falsini** (enologo e produttore) e i racconti di **Nicola Carlevaris** di Versanti Magazine.

Arrivano anche dall'**Australia** e dal **Sudafrica** i vini della proposta di **Benanti** che il 5/9 per la tradizionale masterclass sui "L'Etna e i grandi bianchi" sfoggia un banco assaggi da "giro del mondo" con ben 14 etichette. Oltre ai Paesi già citati anche **Francia** (Loira, Chablis, Beaune/Meursault), **Germania** (Nahe) e la Sicilia con l'**Etna** con 4 cantine. Chiude **Iuppa** (06/09) che nella terrazza del nuovo wine bar di Milo – enoteca nel cuore del paese con una ricca antologia di vini dell'Etna – proporrà una selezione di vini del territorio "alternativi" all'Etna Bianco Superiore. Conducono **Ugo Nicosia**, sommelier della stessa azienda, e il wine expert **Brandon Tokash** (con ospiti a sorpresa).

Le degustazioni Ais/Fis/Fisar/Assovini Sicilia/Onav Catania

AIS Sicilia conclude il proprio ciclo di incontri con le produzioni di Montefiascone, nella Tuscia, in provincia di Viterbo, il 7/9 con la partecipazione del giornalista enogastronomico **Carlo Zucchetti**.

Nella stessa giornata, sabato 7/9 il vitigno carricante, esplorato attraverso cinque etichette provenienti da altrettanti versanti e territori dell'Etna, sarà il tema della degustazione **FISAR** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) coordinata da **Antonella Carbone** e da **Francesco Currò**. A condurre saranno due enologi, **Maria Carella** (Cantine Nicosia) e **Marco Nicolosi** (titolare dell'azienda Barone di Villagrande).

Si chiude domenica 8/9 con la letteratura e l'omaggio di **FIS** a **Mario Soldati**, a venticinque anni dalla scomparsa dello scrittore e pioniere del giornalismo enogastronomico. Sul banco assaggi Piemonte e Sicilia con l'Etna Bianco Superiore Doc e l'Erbaluce con il Caluso Docg. A cura di **Agata Arancio** e **Paolo Di Caro** (vice presidente e presidente FIS) in dialogo con **Daniele Lucca**, ideatore di un progetto di comunicazione dedicato ai vignaioli. In abbinamento una ricetta gourmet di Katia Sicari.

Il Laboratorio del gusto sugli oli extravergine d'oliva di APO

L'olio EVO sarà di scena il 4/9 con APO Catania e un excursus fra olii siciliani, etnei e italiani: con "Dal Vulcano al Barocco con un occhio al resto d'Italia". Per esplorare le espressioni di regioni e territori, ognuno con la propria identità e biodiversità.

Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna: l'Enoteca all'aperto e il convegno su AI

Oltre 160 etichette ai banchi d'assaggio dell'Enoteca all'aperto che, nei due weekend di Vinimilo 2024, sono gestiti dai sommelier Ais Sicilia e dagli assaggiatori Onav Catania. Ampia scelta fra i prodotti di 72 aziende dell'Etna: di cui 55 Rossi, 50 bianchi, 10 Etna Bianco Superiore DOC di Milo, 25 rosati e 20 spumanti. Presente anche quest'anno la Strada del Vino del Val di Noto con 21 aziende tra bianchi, rossi, rosati e vini passiti.

Sempre SdV organizza un incontro sull'intelligenza artificiale (6/9) e le sue proiezioni nella viticoltura (sensori, droni e algoritmi monitorano i vigneti e danno utili informazioni per gestire la vendemmia) e nell'enoturismo (gestione intelligente dei percorsi, sostenibilità ambientale e conservazione delle tradizioni locali). Con la presidente **Gina Russo** e la direttrice **Marika Mannino**, intervengono **Giovanni Giuffrida** (CEO Neodata); **Luciano de Franco** (CEO Paradigma); **Simone Di Stefano** (Innovation Manager esperto in trasformazione digitale ed open Innovation). Modera la giornalista **Maria Bella**. In chiusura banco assaggi di olii e pane a cura del Consorzio Monte Etna DOP

Weekend con Enoteca all'aperto, Isola del Gusto e la terrazza al tramonto con "In alto i calici"

Nei due weekend la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano prodotti tipici, bio e a KM zero; presidi Slow Food; artigiani e hobbisti. Per l'Isola del gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe: la consueta **Enoteca all'aperto** con oltre 160 etichette e, ospiti, i vini del Val di Noto per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV. Grande attesa per **"In alto i calici"**, banco assaggio dedicato alle produzioni di Etna Bianco Superiore Doc (EBS) di Milo e che torna per il secondo anno sulla terrazza panoramica del Municipio dove dalle prime ore del tramonto sarà di scena l'EBS insieme con rossi e rosati del territorio. Come sempre sono a disposizione i calici di vetro con tracolla portabicchiere (con cauzione) e i gettoni in terracotta per l'acquisto dei vini.

Artigiani e hobbisti nei due weekend

Decine, fra artigiani e hobbisti che nei due weekend popolano il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. Orari: sabato dalle 18 alle 24; domenica dalle 10 alle 24.

Vinimilo, l'Etna incontra la Falanghina dei Campi Flegrei

di: Gianmaria Tesei

📅 07/09/2024



Bianco su Nero – L'Etna incontra i Campi Flegrei. È questo il titolo del confronto voluto da **Cantine Maugeri** per **ViniMilo**. L'evento è stato ideato e condotto da **Giampaolo Gravina**, giornalista e docente al Master in *Wine Culture* all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, come anche al Master in Filosofia del cibo e del vino dell'Università Vita & Salute di Milano.



L'incontro si è tenuto il **2 settembre** al Centro Servizi di **Milo** e ha avuto il supporto tecnico dell'enologo **Emiliano Falsini**, consulente tra gli altri di Maugeri e Girolamo Russo, e produttore sull'Etna con una propria azienda.

Protagoniste della serata sono state anche le narrazioni sui vini vulcanici di **Nicola Carlevaris**, direttore di *Versanti Magazine*, in dettaglio quelli etnei posti a confronto con quelli dei Campi Flegrei.

Sono intervenuti **Gea Cali**, responsabile dell'ospitalità, del marketing e sommelier di Cantine Maugeri, **Alfio Cosentino** sindaco di Milo, **Mirella Buscemi** dell'azienda Buscemi; **Alberto Aiello** dell'azienda Graci (nonché marito di Buscemi); **Giuseppe Fortunato** di Contrada Salandra; **Giuseppe Russo** per Girolamo Russo.



Sette i vini assaggiati per sviscerare l'argomento. Gravina ha ricordato come il poter assaporare e parlare dei vini etnei sia una rilevante esperienza sensoriale e un mezzo per riannodarsi alle origini calatine del padre. Lo stesso Gravina ha tenuto a sottolineare come l'esperienza maturata nella qualità di vice-curatore per la guida ai Vini d'Italia de L'Espresso (2002-2016) e autore per testate quali Enogea, lo abbia convinto a *non vivisezionare i vini*. Il suo suggerimento è

compiere un'equilibrata narrazione dell'intersezione tra *“palato e parlato”*, tra *“versare e conservare”*.

I vini:

DOC Sicilia Bianco, Il Bianco 2023 – Buscemi

Carricante 70% e Grecanico 30%

L'azienda è nata nel 2016 quando Alberto Aiello Graci dona a sua moglie Mirella Buscemi un appezzamento di 4 ettari con vigne di 90 anni in Contrada Tartaraci (a 980 metri s.l.m.), vicino Bronte (CT). Buscemi, che esercita la professione di farmacista, incomincia a vinificare quasi per gioco. Il territorio si trova appena fuori la DOC Etna, in una zona ricca di minerali con molta “sciara” (ossia lava che, raffreddatasi, si è solidificata) e rocce. La datazione risale ad una eruzione del XVI secolo. È un'areale in cui si trovano nerello mascalese, che non facilmente trova l'adeguata maturazione in contesti complessi, carricante e grenache. Quest'ultimo varietale in questa zona ha – e ha avuto anche in passato – particolare attenzione al fine di arrotondare le asperità del Mascalese. Oltre che dai suddetti vitigni l'azienda vinifica uve grecanico, che nelle annate più fresche regalano sentori verdi come il capperò. La contrada Tartaraci si distingue peraltro per una forte biodiversità dovuta a erbe spontanee e frutteti. La produzione ammonta a 5.000 bottiglie di rosso – un blend di Mascalese (70 %) e Grenache (30%) – e 4.000 di bianco, il vino in degustazione. Dopo la fermentazione, affina per 10 mesi in acciaio e tonneau. Il colore è giallo luminoso. Al naso è elegante. Si schiudono note di frutta esotica e fiori bianchi, note erbacee e di macchia mediterranea. In bocca è tagliente, raffinato e persistente. Fresco e dinamico, mostra una sapidità crescente che nel finale diviene significativa. L'acidità è ben presente ed è quasi citrica. Il Grecanico amplifica il profilo austero del Carricante.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Volpare 2022 – Cantine Maugeri

Carricante 100%

Siamo a Milo (CT), in Contrada Volpare e Contrada Praino, a 700 metri s.l.m. L'azienda nasce pochi anni fa quando i Maugeri hanno voluto valorizzare il territorio, riprendendo l'attività vitivinicola di famiglia interrottasi verso la metà degli anni '70. La proprietà si compone di 8 ettari vitati a nerello mascalese, carricante e catarratto, con 83 terrazzamenti attornati da muretti in pietra lavica che costituiscono un percorso di circa 3 km. I terreni sono vulcanici, con presenza significativa di minerali. Gli stessi vigneti hanno esposizioni diverse. Un raffinato Country Boutique Hotel si sta sviluppando proprio in Contrada Volpare, grazie ad un progetto di Carla Maugeri. Comprenderà una struttura recettiva costituita da una villa con vista sui vigneti, spa, palestra e piscina. A breve, in Contrada Praino, sarà inaugurata la sala degustazione. Per quanto attiene alla vinificazione, il mosto illimpidito a freddo fermenta per il 90% in acciaio e il 10% in tonneaux di rovere francese da 500 litri. Successivamente sosta sulle fecce fini per 8 mesi. È composto per il 10% dalle stesse uve del "Frontebosco", altra etichetta dell'azienda, la cui vigna si trova in prossimità di un bosco. Il colore è giallo paglierino brillante con nuance verdi. Al naso si colgono note floreali di ginestra e glicine, sentori agrumati, soprattutto limone, pepe bianco, zenzero ed erbe aromatiche. Si percepisce anche un leggero accenno burroso e di pietra. In bocca è elegante e verticale, apparentemente introverso, ma si muove con nobile agilità. Si apprezzano l'armonica combinazione tra acidità e sapidità.

DOC Campi Flegrei, Falangina 2020 – Contrada Salandra

Falangina 100%

"Agire in vigna per non agire in cantina". È questo lo slogan della cantina nata nel 2005 ad opera di Giuseppe Fortunato che, abbandonati gli studi quasi conclusi di ingegneria, sceglie di divenire contadino con l'appoggio della moglie Sandra, già da tempo impegnata nell'apicoltura. E proprio le api, un valore per l'azienda e per le vigne, sono divenute la passione di Giuseppe. L'azienda si trova in Contrada Salandra, a Pozzuoli (Na), nel centro dei Campi Flegrei, sulle Coste di Cuma. Oltre alla produzione di miele, l'azienda si occupa prevalentemente di vitivinicoltura con varietà autoctone pre-fillosseriche (a piede franco), ossia falangina e piediroso dei Campi Flegrei. I vigneti sono situati nelle località di Coste di Cuma, Monteruscello e Scalandrone (tra gli 80 e i 200 metri s.l.m.) e si prolungano per 4,7 ettari (2 di proprietà e 2,7 in conduzione). I suoli sono vulcanici, sabbiosi, ricchi di potassio e poveri di magnesio. Questo vino affina in acciaio per alcuni mesi, con costanti bâtonnage. Prosegue la maturazione in bottiglia per un anno. Il colore è giallo paglierino tenue. Al naso si palesano aromi floreali e sentori di frutta a polpa gialla e di agrumi amari. Poi accenni marini e lievi note affumicate. Si evidenziano lievi sensazioni balsamiche e di muschio. Al sorso è elegante e si concede con il tempo, donando una nota salmastra significativa. Avvolge e si muove verso un finale lungo.

DOC Etna Bianco, San Lorenzo 2020 – Girolamo Russo

Carricante 90%; Catarratto e Grecanico 10%

L'azienda nasce per mano di Giuseppe Russo che, nel 2005, la rifonda dedicandola al padre Girolamo. Il borgo è Passopisciaro (Ct), sul versante nord del vulcano. I vigneti sono ubicati tra i 650 e i 780 metri s.l.m. e si distendono per 18 ettari, circondati da nocciolieti e uliveti. Le vigne sono coltivate in regime biologico, alcuni ceppi sono centenari e oltre. Le particelle sono situate in Contrada San Lorenzo, Contrada San Lorenzo Piano delle Colombe, Contrada Feudo, Contrada Feudo di Mezzo e Contrada Calderara Sottana. I suoli sono caratterizzati da ceneri vulcaniche e lava di ere geologiche differenti, con composizioni lievemente differenti tra loro, ma sempre dominati dalle componenti minerali. Questo vino è ricavato da alberelli di 80 anni in Contrada San Lorenzo (750 metri s.l.m.), dove i suoli sono sabbiosi. Il disegno in etichetta si deve alla scrittrice e fotografa Carla Capalbo. Il vino affina per 6 mesi in barrique e tonneaux di secondo e terzo passaggio e, successivamente, per almeno 6 mesi in bottiglia. Il colore è giallo tendente al dorato, con sfumature verdi brillanti. All'olfazione è espressivo, profondo, complesso. Gli aromi floreali di ginestra e glicine si accompagnano a sentori di frutta a polpa gialla, agrumati e di erbe aromatiche. Si denotano note vanigliate, di liquirizia e di pietra focaia. In bocca è fresco, ampio e avvolgente. Rievoca, con eleganza, gli accenni vanigliati sprigionatisi al naso. L'acidità e la sapidità collaborano nel renderlo lungo e persistente.

DOC Campi Flegrei, Cruna del Lago 2020 – La Sibilla

Falanghina 100%

Siamo nuovamente in Campania. Da cinque generazioni la famiglia Di Meo si occupa delle antiche vigne che giacciono sulle colline di Baia. Il 1997 è l'anno di nascita dell'azienda per mano di Luigi e Restituta, assistiti successivamente dai figli Vincenzo, Salvatore e Mattia. La sede si trova a Bacoli (Na). I vigneti guardano il golfo di Pozzuoli e, dal lato opposto, il golfo di Napoli. In mezzo il lago Fusaro. I terreni, la cui altitudine massima è 80 metri s.l.m., sono ricoperti di ceneri e pomici e sono sabbiosi. Il colore è di un tono di giallo proprio del tufo e dell'opus reticulatum romani. Gli appezzamenti hanno un'estensione di 9 ettari, di cui tre in affitto. Le uve messe a produzione sono quelle proprie della DOC, ossia falanghina e piedirosso. Vengono coltivate anche altre varietà rosse – olivella, marsigliese e annarella – e bianche, come la pisciarella, la malvasia rosa e la suriciella. Il vino affina per sei mesi in acciaio sulle fecce fini e, successivamente, per dodici mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con nuance verdognole. Al naso è minerale ed erbaceo. Concede aromi agrumati di scorza d'arancia e di frutta a polpa gialla (albicocca). Si percepiscono le note della zagara e sbuffi olfattivi iodati. Leggeri accenni empireumatici. In bocca è più lungo che teso, più dolce che saporito. Abbastanza corposo, si segnala per una buona persistenza.

DOC Campi Flegrei, Falangina 2012 – Agnanum di Raffaele Moccia

Falanghina 100%

L'azienda fa riferimento a un vigneto impiantato nei primi anni dell'800. L'attività familiare di viticoltura è stata condotta dal 1960 fino al 1978 da Gennaro Moccia. L'azienda vinicola è stata fondata successivamente dal figlio Raffaele ("Lello") nel 1990. Ci troviamo ad Agnano, a circa 220-500 metri s.l.m., i terreni sono terrazzati e con notevoli pendenze: ai confini c'è un'oasi WWF, la riserva naturale degli Astroni di Agnano – ex terreno di caccia dei Borboni –, l'antico cratere di Agnano e il territorio di Pozzuoli. Si tratta di una cantina che è posta non lontano dal centro urbano di Napoli, a 1 km in linea d'aria dal mare, e si propone di salvaguardare il patrimonio paesaggistico e ambientale dei luoghi in cui opera, sottraendolo anche a possibili speculazioni edilizie. Lello adopera ancora la "pergola puteolana", con le viti legate ai pali di castagno, un albero molto presente in zona. L'azienda, che in origine disponeva di 5 ettari, opera su 15 ettari di terreni propri (grazie anche al recupero di vigneti abbandonati) e 3,5 in conduzione. I terreni sono caratterizzati da cinque strati: in superficie troviamo polvere di sabbia scura e ceneri vulcaniche; sotto, uno strato di pietra pomice e lapilli; poco più sotto ancora troviamo uno strato di arenaria e lava; infine, gli ultimi due strati sono composti da sabbia compatta vulcanica e da un composto a grana extrafine molto duro denominato "tasso", un elemento con il quale sono state costruite le strade di Napoli. L'azienda opera anche nell'allevamento di pecore (usate anche per concimare e diserbare), agnelli, polli e conigli. Agnanum produce in prevalenza uve falanghina e piedirosso, ma anche piccoli quantitativi di catalanesca, moscato, caprettone, biancolella e gelsomina, varietali usati nel vino "Sabbia Vulcanica" (80-85% Falanghina). Questo per rievocare l'esempio degli avi di Moccia che non producevano Falanghina e Piedirosso in purezza. Il vino affina per qualche mese in acciaio. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è complesso e opulento, offrendo generosamente aromi di frutta (pesca) e fiori gialli, note di erbe aromatiche, sentori di macchia mediterranea, agrumati e minerali. L'olfatto coglie anche leggeri accenni caseari. In bocca è cremoso, con una decisa densità tattile. È avvolgente ed energico. Le componenti dolci e sapide sono in equilibrio, sorrette da una buona acidità. Lungo, sprigiona una chiusura quasi salina.

DOC Campi Flegrei, Falangina 2012 – Contrada Salandra

Falanghina 100%

Il colore è giallo molto tenue. All'olfatto aromi fruttati e floreali diventano maggiormente profondi e si accompagnano ad aromi vegetali e balsamici. In bocca la sapidità si afferma con forza e si denota una dolcezza che prevale sull'acidità, che comunque persiste fino alla chiusura del sorso.

di Gianmaria Tesei

WINE IN SICILY ◀
WIS
Magazine



7 settembre 2024



ViniMilo 2024: degustazioni, tradizioni e innovazione

ViniMilo, evento organizzato dal Comune di Milo e dalla Proloco, in collaborazione con l'Assessorato regionale all'Agricoltura e l'IRVO, prosegue anche quest'anno con una programmazione ricca e variegata, in linea con il riconoscimento della Sicilia come "Regione europea della gastronomia 2025". Partner di questa edizione 2024 sono rinomate aziende vinicole come Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929.

Sicilia Report

Vinimilo 2024: il convegno “Lo sviluppo dell’AI nel settore enoturistico tra rischi e opportunità” organizzato da Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna

Di Redazione CT 8 Settembre 2024



Le opportunità di crescita ma anche i dubbi e i rischi legati allo sviluppo e alla sempre più crescente diffusione dell’Intelligenza Artificiale sono stati al centro del convegno ‘Turismo ed Intelligenza Artificiale. Tradizione e futuro per migliorare l’esperienza dei visitatori’, organizzato dalla Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna, nell’ambito della 44^a edizione della

Sicilia Report

ViniMilo. Ad illustrare ad una variegata platea di produttori vitivinicoli, imprenditori e curiosi le potenzialità di quella che è ormai una delle più grandi sfide tecnologiche del momento sono stati Giovanni Giuffrida, CEO di Neodata, Luciano De Franco, CEO di Paradigma, e Simone Di Stefano, Innovation Manager. “Ogni anno come Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna organizziamo, nell’ambito della ViniMilo, un convegno tematico – spiega Gina Russo, presidente della Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna – Quest’anno abbiamo scelto l’Intelligenza Artificiale perché ci è sembrato un argomento molto attuale e per certi versi controverso perché, non conoscendo in modo approfondito l’argomento, sono tante le paure legate allo sviluppo di questa tecnologia. Una tra tutte, quella che gradualmente possa sostituire il lavoro dell’essere umano, come in alcuni casi sta effettivamente accadendo. I tre esperti che hanno illustrato il tema, che ringrazio per la loro disponibilità, ci hanno aiutato a dissipare alcuni dubbi e a capire come l’applicazione dell’Intelligenza Artificiale, che di fatto pervade già le nostre vite, possa essere sfruttata – conclude Gina Russo – per migliorare alcuni ambiti del nostro lavoro: dall’accoglienza dei visitatori alla produzione vitivinicola”

Dopo un’introduzione generale sulla nascita dell’Intelligenza Artificiale e la sua rapida diffusione negli ultimi anni, sono stati analizzati gli aspetti legati alle questioni etiche: dalla privacy alle possibili discriminazioni, dall’affidabilità alla sostenibilità ambientale. Infine, sono stati portati alcuni esempi pratici dell’utilizzo nel campo dell’enoturismo, come la pianificazione degli itinerari tra le cantine ed i vigneti dell’Etna. Intenso e proficuo il dibattito che si è sviluppato durante e dopo il convegno tra i relatori e la platea, a riprova dell’attenzione crescente per il tema. A margine dell’incontro sono intervenuti anche il prof. Massimo Costanzo, docente del dipartimento di Economia e Impresa presso l’Università degli Studi di Catania, e lo studente Andrea Carbonaro, che ha presentato la tesi di laurea ‘Applicazione della tecnologia blockchain nel settore vitivinicolo. Il caso della Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna’. “La Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna ha attivato da alcuni anni una convenzione con l’Università degli Studi di Catania – spiega Marika Mannino, direttore della Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna – grazie alla quale ospitiamo presso l’associazione diversi tirocinanti, oltre ad affiancare i tesisti che ne fanno richiesta nelle loro ricerche sul settore enoturistico. Andrea Carbonaro è uno di loro e siamo lieti di averlo accompagnato in questo prezioso studio che lo ha visto impegnato nei mesi scorsi con alcuni questionari, che ha sottoposto a diverse aziende a noi associate, e con l’elaborazione dei dati ottenuti allo scopo di analizzare l’impatto di questa tecnologia”. Momento conviviale, al termine del convegno, con una degustazione di oli abbinati al pane. Un viaggio tra i profumi ed i sapori dell’Etna e degli altri territori siciliani guidata da Riccardo Randello, agronomo del [Consorzio di tutela olio DOP Monte Etna](#), presieduto da Giosuè Catania.

8 settembre 2024

44a edizione della sagra dei vini dell'Etna



La più antica manifestazione sull'Etna dedicata ai vini dei suoli vulcanici. Una manifestazione, cresciuta, maturata e modellata, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni produttori del territorio.

Quando: 5 – 08 settembre 2024

Dove: Milo

Orari:

Giovedì 5 settembre ore 18,00

Venerdì 6 settembre ore 18,00

Sabato 7 settembre ore 10,30

Domenica 8 settembre ore 11,00

Costi:

Secondo evento [clicca qui](#) per l'acquisto

Info:

095 955423

info@vinimilo.it

Programma

Giovedì 5 settembre

Ore 18,00 Centro Servizi

L'Etna tra i territori dei grandi bianchi

A cura di Benanti Viticoltori.

Elenco dei vini in degustazione:

Ciro Biondi, Etna DOC Bianco – Contrada Ronzini “Pianta” 2021

I Custodi delle vigne dell'Etna, Etna DOC Bianco – Contrada Taverna “Ante” 2021

Domaine Breton, Vouvray AOC – La Dilettante 2023



Mullineaux & Leeu Family Wines, Swartland – Old Wine Chenin Blanc Kloof Street 2021
Domaine Michel Chevre, Saumur AOC – Clos de l’Ecotard 2021
Benanti, Etna DOC Bianco – Contrada Cavaliere 2021
Pewsey Vale, Eden Valley – 1961 Block Riesling 2021
Schäfer Fröhlich, Nahe – Riesling Schiefergestein 2021
Dönnhoff, Nahe – Grosses Gewächs Riesling Felsenberg “Felsentürmchen” 2021
Barone di Villagrande, Etna DOC Bianco Superiore – Contrada Villagrande 2021
Benanti, Etna DOC Bianco Superiore – Contrada Rinazzo 2021
Domaine Thierry Laffay, Chablis – 1er Cru Vaillon 2021
Domaine Genot Boulanger, Beaune – En Lulunne 2021
Domaine Michelot, Meursault – Les Grands Charrons 2021
Costo € 60. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Venerdì 6 settembre

Ore 18,00 Museo Virtuale

Strade del Vino dell’Etna e Siciliane

Convegno sul tema AI (Artificial Intelligence) e le sue possibili applicazioni nel comparto enoturistico.

Ore 20,00 Wine bar (di Milo) Piazza Madonna delle Grazie

Milo... oltre l’Etna Bianco Superiore

Degustazione dei vini di Milo che non appartengono alla categoria Etna Bianco Superiore
Milo è l’unico comune sull’Etna il cui vino Bianco DOC può fregiarsi della menzione superiore. Il territorio comunale si estende su quote che permettono la coltivazione di uve diverse dal Carricante, con risultati sorprendenti. Unitevi a noi in un percorso alla scoperta delle eccellenze vitivinicole di Milo, diverse dall’Etna Bianco Superiore.

A cura del Wine Bar di Milo dell’Azienda Agricola Iuppa.

Degustazione condotta dal Sommelier di Azienda Agricola Iuppa Ugo Nicosia, dal wine expert Brandon Tokash ed altri ospiti a sorpresa.

Sarà servito un piatto in abbinamento ai vini.

Costo € 45. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Info e prenotazioni: winebar@cantineiuppa.it / +39 375 5160372

Sabato 7 settembre

Ore 10,30 Centro Servizi

Concavo e convesso: geometrie vulcaniche tra Etna e Montefiascone. Un percorso gustativo volto a evidenziare assonanze e divergenze tra territori plasmati dalla potenza del fuoco e dalla tenacia dell’uomo.

Degustazione guidata da Claudio Di Maria AIS – Miglior Sommelier Etna 2024 con **Carlo Zucchetti, l’Enogastronomo con il Cappello www.carlozucchetti.it**

Ingresso Libero. Prenotazione obbligatoria.

Info e prenotazioni: info@vinimilo.it

Ore 18,00 Piazza Belvedere

Isola del Gusto

Inaugurazione della Festa e apertura degli stand

Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.

Ore 18,00 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

Esposizione dei produttori agricoli dell’Etna e siciliani

Ore 18,00 Piazza Municipio

Enoteca all’aperto

Banco degustazione vini dell’Etna e siciliani (oltre cento etichette)

A cura di “Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna” e “Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc”.



Ore 19,30 e 21,45 Terrazza panoramica del Municipio

In alto i calici

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo

Per ogni turno: Quattro calici a scelta.

Costo € 20 (4 calici). Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Ore 20,00 Centro Servizi

Le Facce del Carricante: Tra Terroir e Tradizione

Degustazione completa

Unisciti a noi per un'esperienza indimenticabile, dove il Carricante sarà il protagonista assoluto.

Organizzato da FISAR Catania, l'evento offrirà una degustazione completa, analizzando il Carricante in tutte le sue forme: dallo spumante metodo classico ai bianchi che hanno reso famoso il nostro territorio.

Ti aspettiamo per scoprire le molteplici sfaccettature di questo vitigno straordinario!

A cura della FISAR.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Info, costi e prenotazioni: info@fisarcatania.it / +39 339 8220242

Domenica 8 settembre

Ore 11,00 Piazza Belvedere

Isola del Gusto

Inaugurazione della Festa e apertura degli stand

Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.

Ore 11,00 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

Esposizione dei produttori agricoli dell'Etna e siciliani

Ore 18,00 Piazza Municipio

Enoteca all'aperto

Banco degustazione vini dell'Etna e siciliani (oltre cento etichette)

A cura di "Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna" e "Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc".

Ore 19,30 e 21,45 Terrazza panoramica del Municipio

In alto i calici

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo

Per ogni turno: Quattro calici a scelta.

Costo € 20 (4 calici). Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Ore 20,00 Centro Servizi

Sulle tracce di Mario Soldati: dalle Alpi al Vulcano

A cura della Federazione Italiana Sommelier.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Costo € 25 (per i soci FIS quota ridotta a € 20).

Info e prenotazioni: fondazione-sommeliersicilia@gmail.com / +39 328 0018002 / +39 392 4700249 / +39 371 1822666

Carricante, una super masterclass a ViniMilo

di: Gianmaria Tesei

📅 10/09/2024



Meritoria l'idea di approfondire le caratteristiche del vitigno **carricante** in uno dei suoi areali più celebri. **ViniMilo** alla 44esima edizione, una delle maggiori manifestazioni enologiche dell'isola promossa dal comune e dalle sue aziende avvia le sue giornate sul vino etneo proprio dallo storico vitigno a bacca bianca, qui di casa, con un importante incontro. La mega masterclass dal titolo "*Milo, il carricante e l'Etna Bianco Superiore: contrade, produttori, biodiversità, sostenibilità*" si è svolta il 26 agosto scorso ed è stata condotta da **Federica Milazzo**, miglior sommelier AIS della Sicilia 2022, e da **Gioele Micali**, delegato di AIS Taormina. Hanno contribuito **Alfio Cosentino**, Sindaco di Milo; **Maurizio Lunetta**, Direttore Consorzio Etna Doc; **Gina Russo**, Presidente Strada del vino e dei sapori dell'Etna, **Mariagrazia Barbagallo**, Vicepresidente di AIS Sicilia, **Orazio Di Maria**, Referente Sicilia Guida Vitae, **Claudio Di Maria**, miglior Sommelier AIS della Sicilia 2023 e come miglior Sommelier dell'Etna 2024; **Giusi Calcagno**, di Calcagno; **Fabio Percolla** di Terre di Nuna; **Federico Curtaz** di Federico Curtaz; **Gloria Di Paola** di Tre.Mi.La.

All'evento hanno partecipato 19 delle 24 aziende che producono a Milo, una referenza per ciascuna, consentendo di apprezzare le declinazioni delle caratteristiche proprie del Carricante che a Milo ha la definizione di DOC Etna Superiore, secondo il disciplinare del 1968,

aggiornato nel 2011. Una scheda del vitigno qui: <https://wineinsicily.com/vitigni-sicilia-carricante-etna>.

Il territorio di Milo, che oltre la DOC generica estende la tipologia all'Etna Bianco "Superiore", è suddiviso in varie sottozone dette, appunto, contrade: *Contrada Villagrande, Contrada Pianogrande, Contrada Caselle, Contrada Rinazzo, Contrada Fornazzo, Contrada Praino, Contrada Volpare e Contrada Salice*. Le altitudini oscillano tra i 550-600 metri s.l.m. e i 700, in media, degli altri terreni, con punte di 800 metri s.l.m. e addirittura 900. I suoli sono generalmente vulcanici, sabbiosi con notevole presenza di minerali e, in alcuni casi, da "Ripiddu", un insieme di lapilli e pomice vulcanica eruttiva.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Volpare 2023 – Cantina Maugeri

Carricante 100%

La vigna, a 700 metri s.l.m. presenta suoli vulcanici sabbiosi ricchi di minerali. Il mosto illimpidito a freddo fermenta per il 90% in acciaio e il 10% in tonneau di rovere francese da 500 litri, con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi. Il colore è giallo paglierino. Il naso è elegante, con sentori di frutta a polpa bianca, di agrumi (limone), di ginestra, di zenzero e di erbe aromatiche. In bocca è pieno, minerale e verticale, governato da una buona scia sapida, un'acidità interessante e un'importante persistenza.

Serse 2023 – Tenute di Fessina

Carricante 90%; Catarratto e Minnella 10%

Questo vino proviene da due comuni differenti, Biancavilla (2 ettari, a 800 metri s.l.m., versante occidentale etneo) e Milo (2 ettari, a 900 metri s.l.m., in Contrade Caselle, Volpara e Rinazzo). I suoli del primo areale sono contraddistinti da particelle argillose, resti di lapilli, sabbie e ceneri vulcaniche, con piccole frazioni di potassio, lave basaltiche e tufi antichi. I suoli del secondo sono caratterizzati dalla presenza di pomice, lapilli, ceneri fini e drenanti. I terreni, in questo caso, sono a reazione sub acida, carichi di ferro, silice e manganese. Il vino affina in acciaio e prosegue in bottiglia per 6-8 mesi. Il colore è giallo paglierino chiaro. Al naso emergono sentori agrumati, erbe aromatiche e accenni balsamici. In bocca si avverte un'acidità spiccata e un finale sapido. Persistente.

DOC Etna Bianco Superiore, Lavi 2022 – Iuppa

Carricante 90% e Catarratto bianco lucido 10%

L'azienda ha aperto a Milo un winebar che annovera un'ampia scelta di etichette etnee. Le vigne sono ubicate a Contrada Salice, a 600 metri s.l.m.. I terreni sono di medio impasto tendente allo sciolto. L'affinamento viene svolto in acciaio e in bottiglia per almeno 8 mesi. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è sulfureo, minerale, balsamico, con note di frutta bianca e zagara. In bocca si segnala per una spalla acida interessante e una buona eleganza. Fresco e lungo, trova una buona rispondenza naso-bocca.

DOC Etna Bianco Superiore, Rachele – Azienda di Rachele

Carricante 100%

Prima etichetta dell'azienda, è dedicato a Rachele, figlia del titolare Rosario Raciti. Ci troviamo a Contrada Salice, a circa 700 metri s.l.m. in un piccolo appezzamento di terreno, il suolo è vulcanico sabbioso. Questo vino affina per pochi mesi in acciaio e successivamente in bottiglia. Il colore è giallo paglierino chiaro. Al naso è floreale e si schiudono soprattutto aromi di frutta bianca e gialla. Si colgono leggeri toni di spezie dolci. In bocca colpisce per l'ingresso elegante e la sapidità. Fresco, si caratterizza per una vena acida discreta. Si prolunga con delicatezza al sorso.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Praino 2022 – Terra Costantino

Carricante 100%

La vigna si trova di Contrada Praino, a 650 metri s.l.m. Il suolo ha i caratteri propri della terra vulcanica, sabbiosa con significativa presenza di "Ripiddu" (lapilli e pomice vulcanica eruttiva). Affina in acciaio per qualche mese, per continuare poi in bottiglia. Il colore è giallo chiaro. Al naso mostra la rotondità del frutto maturo, la dolcezza dello zucchero filato e del miele. A completare il bouquet l'agrumato, declinato nei toni del limone, e un leggero aroma balsamico. Il sorso è pieno e segnato dalla dolcezza rivelatasi all'olfatto. L'aspetto acido-sapido, che trova una chiusura gradevole lievemente amaricante, si lega alla leggera macerazione sulle bucce.

DOC Etna Bianco, Archineri 2022 – Pietradolce

Carricante 100%

I vigneti di questo vino sono collocati a Contrada Rinazzo, a 800 metri s.l.m. e si sviluppano su numerose terrazze con muretti a secco. Il suolo è vulcanico-sabbioso, ricco di minerali, a reazione sub-acida. Dalla stessa Contrada, dal 2015, vengono tratte le uve per il Sant'Andrea, un'etichetta che fa una prolungata macerazione a contatto con le bucce in tino di rovere da 20 hl. Archineri, invece, viene fatto maturare in vasca sulle fecce nobili con bâtonnage periodici per un anno, prima di maturare per ulteriori 6 mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino luminoso con nuance verdi. Al naso regala acidità olfattiva, freschezza agrumata e un soffio iodato, fiori di zagara, richiami erbacei ed echi di frutta a polpa gialla matura. In bocca è fresco, agile e snello, e mostra una persistenza aromatica importante. Profondo e verticale, si prolunga piacevolmente nel finale di bocca.

DOC Etna Bianco Superiore, Aitna 2022 – Cantine Edomé

Carricante 100%

I vigneti di questo vino sono situati in Contrada Salice, a Milo, a circa 800 metri slm, con suoli sabbiosi di tipo vulcanico. L'azienda è estesa poco più di 3 ettari, di cui 2,5 ettari si trovano a Passopisciaro, sul versante nord etneo, in Contrada Feudo di Mezzo. La produzione prevalente è di vino rosso con una quota di Carricante. Questo vino affina per un breve periodo in acciaio e per almeno sei mesi in bottiglia. Ha color paglia con riflessi tendenti al verde. All'olfatto

emerge una nota casearia. Al naso si riconoscono sentori di frutta selvatica gialla matura, di mela cotogna e di macchia mediterranea. In bocca è appena astringente e di buona struttura. Buona spalla acida. La sapidità si avverte in chiusura. Buona persistenza.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Rinazzo 2022 – Benanti

Carricante 100%

I vigneti di questo vino di contrada sono siti in Contrada Rinazzo, ad un'altitudine di circa 800 m. s.l.m. Il terreno è vulcanico sabbioso, ricco di minerali, a reazione sub-acida. La fermentazione, che dura 15 giorni, avviene in serbatoi di acciaio, utilizzando uno specifico lievito autoctono scelto in vigna dopo una lunga sperimentazione. Il vino affina in vasca sulle fecce nobili, con bâtonnage periodici, per un anno e per ulteriori 6 mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con vivaci sfumature verdi. Al naso colpisce per la sua freschezza olfattiva. È vegetale, con delicate note di fieno a caratterizzarlo. Aromi di zagara, di frutta a polpa bianca – soprattutto mela etnea – di agrumi, di anice e mandorla scandiscono la prosecuzione dell'approccio olfattivo. In bocca l'acidità è determinante, avvolge e spicca per armonia. Grande bevibilità e persistenza.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Praino 2022 – Azienda Agricola Gaetano Russo

Carricante

100%

Le uve di questo vino originano dalle vigne di Contrada Praino, a 650 -700metri s.l.m. i terreni sono vulcanici, con sabbie ricche di minerali e "Ripiddu". Questo vino affina per breve tempo in acciaio, proseguendo per un breve periodo in bottiglia. Il colore è giallo tenue. Al naso si esaltano gli aromi di frutta gialla, soprattutto pesca e mela mature, e le note erbacee e di macchia mediterranea. In bocca spinge sui lati del palato, mostrandosi avvolgente e verticale. La lunghezza è una sua caratteristica, tanto in bocca quanto nei profumi.

DOC Etna Bianco Superiore, Milus 2021 – Cantine di Nessuno

Carricante 80%; uve a bacca bianca autoctone e non 20% (Minnella Bianca, Catarratto e Petit Manseng, in prevalenza)

È un vino elegante e intenso che proviene dalla vinificazione delle uve di Contrada Volpare, a 650 metri s.l.m. i suoli sono composti da sabbie vulcaniche, con copiosa presenza di minerali. L'affinamento avviene in tonneau di rovere e in acciaio per un breve periodo. Successivamente prosegue la sua maturazione in bottiglia per 4 mesi. Il colore è giallo oro, tendente al verde. Al naso è sfaccettato, con aromi di frutta a polpa gialla non acerba, mela bianca, e pompelmo rosa. Il floreale si esprime sulle note della margherita e della zagara. Aromi di vaniglia, note fumé e vegetali restano sottotraccia. In bocca è delicato. L'acidità giunge in modo educato con grande corrispondenza naso-bocca.

DOC Etna Bianco Superiore, Primazappa 2021 – Azienda Agricola Calcagno

Carricante 100%

La vigna è caratterizzata da un terreno, lavico, sabbioso, ricco di minerali, e si trova ad un'altitudine di 850 s.l.m. L'azienda, che produce anche sul versante Nord dell'Etna nelle contrade di Feudo di Mezzo e Arcuria (circa 700 metri s.l.m.), affina questo vino proveniente da contrada Volpari per il 50% in acciaio e per il 50% in barrique. Il contatto con le fecce fini è di 5 mesi. Matura ulteriormente per un altro anno in bottiglia. Il colore di questo vino è giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è fresco, agrumato, balsamico, erbaceo, con una leggera nota fumé ed evolutiva. Risuona un aroma salmastro e un ricordo di vaniglia. In bocca è verticale in modo aggraziato. Si evince una sensazione pseudo-calorica. L'acidità è tesa. Netto e deciso, è di buona persistenza.

DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Villagrande 2021 – Villagrande

Carricante 90%, vitigni autoctoni etnei 10%

La Contrada prende il nome dalla cantina che produce in questo luogo, ossia proprio Villagrande, a circa 700 metri s.l.m. I terreni hanno matrice lavica, ricchi di ferro e rame, con presenza di fosforo, magnesio e potassio, assenti di calcio. La fermentazione si svolge in contenitori di acciaio. L'imbottigliamento avviene a 10 mesi dalla vendemmia. Il colore è giallo paglierino, lieve e brillante. Al naso si apprezzano pulizia ed eleganza. Emergono sentori di frutta bianca e fiori primaverili, dalla ginestra alla zagara. Si affacciano anche carezze di erbe aromatiche e pietra focaia. In bocca è fine e avvolgente. Acidità e sapidità si intrecciano con equilibrio.

DOC Etna Bianco, Nuna 2021 – Terre di Nuna (Azienda Agricola Maria Novella Trantino)

Carricante 100%

Le vigne si trovano a 900 metri s.l.m. presso Sant'Alfio, oltre il confine della DOC Etna Bianco "Superiore". I terreni sono vulcanici, con cospicua presenza di minerali. Questo vino fa un breve affinamento in acciaio e prosegue per almeno sei mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con accenni verdi. Al naso si percepiscono fiori bianchi e cedro candito. Poi, burro fuso, vaniglia e note biscottate. Accenni mentolati e di erbe aromatiche sono ulteriori caratteristiche olfattive. In bocca è fresco e vibrante.

DOC Etna Bianco Superiore 2020 – Federico Curtaz

Carricante 100%

Enologo e figura celebre nel mondo del vino italiano, Federico Curtaz è un valdostano che, innamoratosi dell'Etna, ha investito realizzando una propria azienda. Le uve di questo vino provengono dai vigneti di Milo e Contrada Rinazzo. I suoli sono composti da ceneri scure e sabbie vulcaniche. La vinificazione e l'affinamento avvengono in botte di legno da 25 ettolitri. Il colore è giallo lieve, con accenni di verde. Al naso si riscontrano aromi eleganti di fiori bianchi, mela verde, pesca gialla e note agrumate di cedro. In bocca è fresco, di buona struttura, equilibrato. Chiude sapido, lungo.

DOC Etna Bianco Superiore, Ritorno 2023 – Sassotondo

Carricante 100%

Questo vino rappresenta la volontà di Edoardo Ventimiglia, guida della cantina toscana di Sassotondo, di riabbracciare le sue radici catanesi ed etnee, legate al nonno, il barone Gaetano, cineasta di fama internazionale del secolo scorso. Finalità ulteriori del progetto sono il sostegno alla rivalutazione e alla salvaguardia di vitigni reliquia, operato dell'Università di Catania e da G.R.A.S.P.O., associazione che tutela i vitigni in via d'estinzione o dimenticati. Il vino, realizzato con le uve di Contrada Caselle (a oltre 750 metri s.l.m., con terreni vulcanici e ricchi di minerali) della cantina Eredi Di Maio, è venduto anche in formato Magnum: il ricavato è destinato all'AIIRC (Associazione Italiana Ricerca Sul Cancro), su espressa volontà della famiglia Patanè (Eredi Di Maio). La fermentazione di questo vino si svolge in vasche d'acciaio. Il vino affina in due tonneaux da 300 litri per pochi mesi. Il colore è giallo paglierino chiaro e brillante. Al naso è affilato e fine. La frutta dolce trova una sua affermazione nel bouquet, così come l'erbaceo etneo e la macchia mediterranea. Il floreale assume le note del glicine. In bocca si mostra elegante fresco, sapido, lungo.

DOC Etna Bianco Superiore, Affiu 2021 – Eredi Di Maio

Carricante 100%

Tre Contrade milesi sono alla base di questo vino: Caselle, Praino e Volpare. L'altitudine va dai 550 ai 850 metri s.l.m. I terreni hanno origine sabbiosa di tipo vulcanica. Il vino fermenta e matura in acciaio, completando l'affinamento in bottiglia per 8 mesi. Il colore è giallo paglierino chiaro. Al naso sono apprezzabili note agrumate, soprattutto di limone. Fieno ed erba appena tagliata costituiscono l'aspetto olfattivo vegetale di questo vino che delicatamente offre note di frutta, soprattutto melone, di mele etnee e di pere. Poi, note minerali. In bocca domina l'acidità sorretta da una decisa sapidità.

Generazioni 2022 – Tre.Mi.La (Azienda Agricola di Gloria Di Paola)

Carricante 100%

Gloria Di Paola ha voluto creare una versione del Carricante di Milo differente dalle altre. Questo "Orange" è ottenuto dalle uve di Contrada Caselle (a 800 metri s.l.m.). La macerazione dura 36 ore, la fermentazione è spontanea. Affina in acciaio per qualche mese. Il colore è dorato e vira decisamente verso l'arancio. Al naso l'agrumato domina con l'arancia candita, il chinotto, il limone, il pompelmo e il bergamotto. Protagonisti anche sentori fumé, erbacei, balsamici, di tè nero, di camomilla e di mandorla tostata. Si affacciano anche note di smalti e vernice. In bocca è fresco, lungo, dalla personalità decisa.

DOC Etna Bianco Superiore, Biancomilo di Caselle 2020 – Sive Natura

Carricante 100%

Ci troviamo a Contrada Caselle a 900 metri s.l.m., su un terreno di origine vulcanica. Cospicua la presenza di minerali e di sostanze organiche. Questo vino affina per 18 mesi in acciaio e, parzialmente, in tonneau. Successivamente, per un tempo medio-lungo, matura ulteriormente

in bottiglia. Il colore è giallo paglierino. Al naso si contraddistingue per note agrumate e di pesca. Si colgono anche sentori di fiori di campo, macchia mediterranea, miele, note fumé e di eucalipto. Al palato si destreggia bene tra un'acidità vitale e un'astringenza significativa, quasi citrina, mostrando armonia e freschezza.

DOC Etna Bianco Superiore, Imbris 2019 – I custodi delle vigne dell'Etna

Carricante 100%

L'azienda di Mario Paoluzi produce sul versante nord dell'Etna. Più recentemente ha deciso di cimentarsi anche sul versante est, a Milo. L'etichetta recita il nome "Imbris", dal latino pioggia, a significare l'importante volume pluviale proprio della zona milese (il più elevato dell'Etna). Ci troviamo a Contrada Caselle, a 900 metri s.l.m. Il suolo è sabbioso, vulcanico, ricchissimo di minerali, a reazione subacida. Questo vino affina per un anno e mezzo in vasche d'acciaio e, per almeno successivi due anni, in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con tessiture verdi. Al naso è minerale e mostra le note del frutto attraverso aromi di pesca e albicocca. Note di cedro si integrano con quelle della ginestra. Spezie dolci, miele di zagara e sensazioni di erba tagliata danno ulteriori gradevoli spunti all'analisi olfattiva. In bocca è dinamico. Si muove con freschezza e vivacità e sa regalare un rapporto armonico tra le parti. Acidità e sapidità si intrecciano con equilibrio. Chiude con grande persistenza e una lieve nota dolce.

Vino alla cieca di pochi filari – Saro Grasso

Rosario (Saro) Grasso è un'istituzione culinaria milese. È stato premiato, recentemente, per la sua osteria *4 Archi di Milo* per la migliore carta Vini di Terroir e Spirito Slow, encomio sorto dalla cooperazione tra Slow Food e la Milano Wine Week. Ma Saro produce anche vino, sua figlia Martina ha infatti dato vita ad un rosso etneo, Il Quinto Arco. La vigna a Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio è estesa circa un ettaro ed è coltivata a spalliera. L'età è compresa tra i 35 e i 40 anni. La composizione del vino è Nerello Mascalese per l'80%, Nerello Cappuccio per il 20%. Il vino è di color rosso rubino. Al naso sentori di frutta rossa e nera croccante, floreale. In bocca mette in luce un tannino vellutato, ideale per la una cucina etnea golosa e identitaria. La sua.

di Gianmaria Tesei



Conclusa Vinimilo 2024, oltre 1500 partecipanti alle degustazioni infrasettimanali



[Top 10 di Pinxa](#) | 10 Settembre 2024

Oltre 1500 partecipanti alle degustazioni; circa 120 relatori tra enologi, produttori, docenti universitari, esperti di marketing e innovazione digitale, giornalisti enogastronomici e “osservatori” alla scoperta di novità in campo enologico; oltre 300 differenti etichette di vini – italiani e stranieri – per un totale di circa 1500 bottiglie servite durante le masterclass infrasettimanali.

È già un successo così la 44/a edizione di ViniMilo appena conclusa (26 agosto – 8 settembre), alla quale si aggiungono gli oltre trentamila visitatori che, nei due weekend della festa di piazza, sono affluiti a Milo per la prima, tradizionale festa pre-vendemmia dell’Etna che, complici gli attesi temporali di fine estate, sigla la bella stagione e annuncia l’autunno, i venti di tramontana, il paziente (e frenetico) lavoro in vigna e in cantina.

*“Milo, già “Centro di Qualità Permanente”, si conferma **laboratorio di idee, esperienze, progetti al servizio del mondo enologico dell’Etna e della Sicilia** – commenta il sindaco **Alfio Cosentino** – siamo felici di aver raggiunto questi risultati sia sotto il profilo turistico che tecnico. Tutti gli incontri, benchè infrasettimanali, sono sempre stati molto partecipati da tutte le categorie degli addetti ai lavori. Questo mi fa pensare che **Milo si possa candidare a “Città del vino” della Sicilia, soprattutto con un focus sui bianchi e sull’Etna Bianco Superiore Doc, grande eccellenza di questo territorio**”.*

Piace, in particolare, al pubblico dei giovani winelovers, lo spazio sulla terrazza del Municipio: un tranquillo belvedere con il banco assaggio “In alto i calici”, dedicato proprio alle etichette di Etna Bianco Superiore DOC, prodotto solo a Milo da uve carricante, in cui a turno sono gli stessi produttori del territorio – 28 le aziende censite nel 2024 dal Consorzio Etna DOC – a raccontare i propri vini. In piazza, sui banchi dell’Enoteca all’aperto – organizzata da Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna – di scena erano i sommelier Ais e gli assaggiatori Onav per supportare tutti gli appassionati nella conoscenza dei migliori vini rossi, bianchi, rosati, e gli spumanti dell’Etna, del Val di Noto e di Montefiascone (Viterbo).

ViniMilo, organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo con il sostegno dell’Assessorato regionale all’Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo, dell’Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell’IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell’Olio, diretto da Gaetano Aprile), tornerà nel 2025, per la 45/a edizione, dal 1° al 14 settembre. L’edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia “Regione europea della gastronomia 2025”, prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell’Igcatt (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell’edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929.



Conclusa Vinimilo 2024, oltre 1500 partecipanti. Il sindaco Cosentino: “Milo ‘laboratorio’ di idee e progetti per la viticoltura in Sicilia”

11 Settembre 2024

Oltre 1500 partecipanti alle degustazioni; circa 120 relatori tra enologi, produttori, docenti universitari, esperti di marketing e innovazione digitale, giornalisti enogastronomici e “osservatori” alla scoperta di novità in campo enologico; oltre 300 differenti etichette di vini – italiani e stranieri – per un totale di circa 1500 bottiglie servite durante le masterclass infrasettimanali.

È già un successo così la 44/a edizione di ViniMilo appena conclusa (26 agosto – 8 settembre), alla quale si aggiungono gli oltre trentamila visitatori che, nei due weekend della festa di piazza, sono affluiti a Milo per la prima, tradizionale festa pre-vendemmia dell'Etna che, complici gli attesi temporali di fine estate, sigla la bella stagione e annuncia l'autunno, i venti di tramontana, il paziente (e frenetico) lavoro in vigna e in cantina.



*“Milo, già “Centro di Qualità Permanente”, si conferma il **laboratorio di idee, esperienze, progetti al servizio del mondo enologico dell'Etna e della Sicilia** – commenta il sindaco **Alfio Cosentino** – siamo felici di aver raggiunto questi risultati sia sotto il profilo turistico che tecnico. Tutti gli incontri, benchè infrasettimanali, sono sempre stati molto partecipati da tutte le categorie degli addetti ai lavori.*

*Questo mi fa pensare che **Milo si possa candidare a “Città del vino” della Sicilia**, soprattutto con un focus sui bianchi e sull'**Etna Bianco Superiore Doc**, grande eccellenza di questo territorio”.*

Piace, in particolare, al pubblico dei giovani winelovers, lo spazio sulla terrazza del Municipio: un tranquillo belvedere con il banco assaggio “In alto i calici”, dedicato proprio alle etichette di Etna Bianco Superiore DOC, prodotto solo a Milo da uve carricante, in cui a turno sono gli stessi produttori del territorio – 28 le aziende censite nel 2024 dal Consorzio Etna DOC – a raccontare i propri vini. In piazza, sui banchi dell'Enoteca all'aperto – organizzata da Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna – di scena erano i sommelier Ais e gli assaggiatori Onav per supportare tutti gli appassionati nella conoscenza dei migliori vini rossi, bianchi, rosati, e gli spumanti dell'Etna, del Val di Noto e di Montefiascone (Viterbo).

ViniMilo, organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo, dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, diretto da Gaetano Aprile), tornerà nel 2025, per la 45/a edizione, dal 1° al 14 settembre.



L'edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell'Igcat (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell'edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929.

Conclusa Vinimilo 2024, oltre 1500 partecipanti. Il sindaco Cosentino: “Milo ‘laboratorio’ di idee e progetti per la viticoltura in Sicilia”

di: Redazione

11/09/2024



Oltre 1500 partecipanti alle degustazioni; circa 120 relatori tra enologi, produttori, docenti universitari, esperti di marketing e innovazione digitale, giornalisti enogastronomici e “osservatori” alla scoperta di novità in campo enologico; oltre 300 differenti etichette di vini – italiani e stranieri – per un totale di circa 1500 bottiglie servite durante le masterclass infrasettimanali. È già un successo così la 44/a edizione di ViniMilo appena conclusa (26 agosto – 8 settembre), alla quale si aggiungono gli oltre trentamila visitatori che, nei due weekend della festa di piazza, sono affluiti a Milo per la prima, tradizionale festa pre-vendemmia dell’Etna che, complici gli attesi temporali di fine estate, sigla la bella stagione e annuncia l’autunno, i venti di tramontana, il paziente (e frenetico) lavoro in vigna e in cantina. “Milo, già “Centro di Qualità Permanente”, si conferma il **laboratorio di idee, esperienze, progetti al servizio del mondo enologico dell’Etna e della Sicilia** – commenta il sindaco **Alfio Cosentino** – siamo felici di aver raggiunto questi risultati sia sotto il profilo turistico che tecnico. Tutti gli incontri, benchè infrasettimanali, sono sempre stati molto partecipati da tutte le categorie degli addetti ai lavori. Questo mi fa pensare che **Milo si possa candidare a “Città del vino” della Sicilia**, soprattutto con un focus sui bianchi e sull’**Etna Bianco Superiore Doc**, grande eccellenza di questo territorio”.

Piace, in particolare, al pubblico dei giovani winelovers, lo spazio sulla terrazza del Municipio: un tranquillo belvedere con il banco assaggio “In alto i calici”, dedicato proprio alle etichette di Etna Bianco Superiore DOC, prodotto solo a Milo da uve carricante, in cui a turno sono gli stessi produttori del territorio – 28 le aziende censite nel 2024 dal Consorzio Etna DOC – a raccontare i propri vini. In piazza, sui banchi dell’Enoteca all’aperto – organizzata da Strada del



Vino e dei Sapori dell’Etna – di scena erano i sommelier Ais e gli assaggiatori Onav per supportare tutti gli appassionati nella conoscenza dei migliori vini rossi, bianchi, rosati, e gli spumanti dell’Etna, del Val di Noto e di Montefiascone (Viterbo).

ViniMilo, organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo con il sostegno dell’Assessorato regionale all’Agricoltura, guidato dal neo assessore Salvatore Barbagallo, dell’Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione

dell’IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell’Olio, diretto da Gaetano Aprile), tornerà nel 2025, per la 45/a edizione, dal 1° al 14 settembre. L’edizione 2024 si inquadra fra le iniziative che vedranno la Sicilia “Regione europea della gastronomia 2025”, prima in Italia a ricevere il prestigioso riconoscimento dell’Igcatt (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Partner dell’edizione 2024 sono le aziende: Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e Trovato 1929.

Milo: si è conclusa domenica con un viaggio virtuale attraverso i sensi la 44esima edizione di “ViniMilo”



MILO – La 44esima edizione di ViniMilo 2024 si è conclusa con l’interessante appuntamento di domenica 8 settembre ore 19:30 al centro servizi di Milo.

Non è stata la solita degustazione ma un viaggio virtuale attraverso i sensi che, nel lontano 1968, guidarono Mario Soldati a scrivere di questi due territori: Il Canavese in Piemonte e l’Etna in Sicilia. Luoghi così lontani ma uniti da una molteplicità di fattori. I protagonisti in assoluto sono stati i due vitigni storici dei territori su citati: l’Erbaluce, col suo Caluso DOCG e il Carricante, con l’Etna Bianco Superiore DOC.

A condurre la serata la brava **Agata Arancio e Paolo Di Caro**, rispettivamente vice presidente e presidente regionale della FIS. Insieme a loro, il vulcanico **Gualtiero Onore**, enologo e vicepresidente dei Giovani Vignaioli Canavesani con la partecipazione di **Daniele Lucca** del canavese con radici siciliane.



La degustazione è stata composta da 7 vini, con 7 stili e da 7 terroir, con un unico vitigno, prima del Canavese e poi dell'Etna. **Agata Arancio**, spolverando un'espressione del grande scrittore piemontese di nascita, invita i numerosi partecipanti all'evento (serata sold out) a bere l'Erbaluce pensando al Carricante e viceversa.



Di grande impatto emotivo è stato sapere che in Piemonte, in questo territorio che Guatiero Onore descrive come anfiteatro, dei vignaioli giovani, costituiti in associazione, dove lo statuto prevede che siano tutti under 39, si sostengono e interagiscono tra loro per crescere. Il duro lavoro in vigna ed in cantina, col coraggio di scommettersi, ha dato i suoi frutti e, a volte, anche a sorprendere. Grazie alle slide, **Gualtiero** ha illustrato e spiegato le peculiarità di ogni singolo territorio di produzione dell'Erbaluce.

La degustazione è stata accompagnata dalla storia di ogni singola cantina e gli assaggi hanno suscitato l'interesse dei presenti. Molti di questi vini del canavese, al naso ed al gusto, hanno rievocato sentori tipici del Carricante. Alcuni di questi produttori hanno scelto la via più impervia nel presentare vini, con produzione di poche migliaia di bottiglie, imponendo la propria idea di fare vino.



Dopo i sette piemontesi, si è passati alla degustazione del Carricante, anche qui sia **Agata Arancio** sia **Paolo Di Caro**, hanno raccontato la storia dei nostri vignaioli, alcuni molto giovani, che hanno ripreso e continuato il lavoro dei nonni e dei genitori, lavorando con passione nelle vigne di famiglia. Alcuni di questi, presenti in sala, sono intervenuti portando la propria testimonianza dal vivo e questo è stato molto apprezzato. Una nota di merito va a Katia Sicari che ha deliziato il palato dei



presenti con un panino gourmet di farine di grano antico siciliano, farcito con un salame di un'azienda di Milo con tomini piemontesi. Anche qui, i due territori si sono abbracciati regalando una piacevole ed armoniosa sensazione gustativa.

I vini del Canavese: Scelte di Vite Az. Agr. 366, **Rebellio NT Wines** di Gualtiero Onore, **Caluso DOCG** Cantina Eporedia, **Giallo di Chy** Az. Agr. Valchyara, **Jyothi** L'Erm di Jothi Aimino, **K** Az. Agr. Kalamass Nuove Radici di Riccardo Boggio, **San Martin** Az. Agr. San Martin.

I vini dell'Etna: Gamma di Federico Curtaz, **Nuna** di Tenute di Nuna, **Virgola Bianco** di Vini di Luca, **Rachele** dell'Azienda di Rachele, **Lavi** di Az. Agr. Juppa, **Sciara 1911** di Tenuta di Boccarossa, **Etna Bianco** di Tenute Ballasanti-. L'auspicio di **Agata Arancio**, a conclusione dei lavori e dopo aver ringraziato i sommelier della FIS per l'egregio servizio svolto, è quello che anche sull'Etna ci sia una più forte collaborazione tra i vignaioli, per una **crescita collettiva in un territorio meritevole**.

(dal nostro inviato **Antonio Di Mauro**)

VIAGGIO SENSORIALE ALLA SCOPERTA DEI VITIGNI RELIQUIA D'ITALIA CON G.R.A.S.P.O.

Lungimiranza, ricerca e amore per il territorio sono i principi su cui si basa il progetto di recupero di antiche uve intrapreso da G.R.A.S.P.O., presentato in occasione della 44esima edizione dell'evento più atteso sull'Etna: ViniMilo

di: Chiara Russo

Settembre 14, 2024



Salvaguardia della biodiversità vitivinicola e attenzione a cogliere l'essenza più autentica del territorio è stato il tema della masterclass organizzata da **ONAV Catania** guidata da **Danilo Trapanotto** all'interno della kermesse enologica di successo **ViniMilo**. Un momento di approfondimento con chi come l'associazione **G.R.A.S.P.O.** da anni lavora ed effettua ricerca per la salvaguardia di quelli che vengono definiti "vitigni reliquia".

L'Italia rappresenta nel panorama vinicolo mondiale uno dei Paesi con **maggiore diversità viticola**, con **610 vitigni** di uva da vino iscritti al **Registro Nazionale delle Varietà di Vite**. A questi si aggiungono una grande e interessante quantità di biotipi, a volte presenti solo in alcuni esemplari e a forte rischio

di estinzione, custoditi e valorizzati da viticoltori e ricercatori che con dedizione e numerosi tentativi cercano di portare in auge.

Un processo per nulla semplice ma fondamentale visto l'importante e reale opportunità che queste varietà possono rappresentare per permettere una maggiore valorizzazione delle produzioni locali e del territorio ospitante.

Conosce bene questo aspetto **Milo**, uno dei più piccoli comuni della DOC Etna, che ospita ogni anno la manifestazione dedicata alla viticoltura siciliana etnea. Territorio che per posizione geografica e caratteristiche morfologiche oggi è oggetto di ricerca e approfondimento da parte di numerosi studiosi ed enologi. Infatti, a sostenere l'attività di ricerca per la salvaguardia dei cosiddetti "*Gioielli dell'Etna*" è possibile menzionare **Edoardo Ventimiglia**, produttore che ha rilanciato il "*Nocchianello*" e titolare della cantina toscana **Sassotondo**, con il progetto "**Ritorno – Un Etna Bianco Superiore per la Biodiversità Viticola**". Ventimiglia insieme ad un gruppo di produttori ha dato vita alla produzione, l'imbottigliamento e la commercializzazione di 200 bottiglie numerate formato magnum di DOC Etna Bianco Superiore, selezionando uve provenienti dai vigneti di Contrada Caselle di **Eredi Di Maio**.



Un progetto dal grande valore naturalistico che poggia sulle solide basi dall'azione quotidiana di recupero dei ricercatori ed enologi di **G.R.A.S.P.O.**, acronimo di **Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e la biodiversità viticola**. I fondatori sono **Aldo Lorenzoni**, accademico della Vite e del Vino, enologo e direttore fino al 2020 del Consorzio Tutela Vino Lessini Durello, del Consorzio di Tutela Vini Soave e Recioto e dei Consorzi Arcole DOC e Merlara DOC e **Luigino Bertolazzi** enologo, esperto degustatore e divulgatore attuale vice presidente di G.R.A.S.P.O. ed Accademico della Vite e del Vino.

Un'associazione nata vent'anni fa con l'intento di riscoprire una varietà a bacca rossa in alta Lessinia, conosciuta oggi con il nome di *Saccola*, un vitigno con un'altissima acidità e un profilo aromatico intenso e assolutamente identitario del territorio in cui si trova. A questa scoperta si è affiancata quella di un'altra varietà: il *Gouais blanc*, il progenitore dello *chardonnay* e tantissime altre varietà all'interno di un progetto di ricerca che si è esteso **dalle Alpi fino in Sicilia**.

Un lavoro minuzioso che ha visto una precedente ricerca bibliografica, una validazione ampelografica e genetica delle varietà compreso lo studio del territorio e l'identificazione dei produttori custodi. Un'attività dunque articolata resa pubblica in due testi dall'alto valore scientifico: la prima pubblicazione dal titolo "*La biodiversità viticola, i custodi, i vitigni, i vini*" e l'ultima opera pubblicata a marzo del 2024 "**100 Custodi per 100 vitigni, la biodiversità viticola in Italia**". Un'opera monumentale di **315 pagine** curata da **Aldo Lorenzoni** con i testi di **Luigino Bertolazzi, Giuseppe Carcereri de Prati, Gianmarco Guarise, Ivano Asperti, Giacomo Eccheli, Elia Quarzago, Marta De Toni, Theresa Balaara**.

Un interessante e approfondito viaggio all'interno di territori e piccole realtà che hanno contribuito in modo significativo alla riscoperta di vitigni dal valore inestimabile. Uomini e donne che con tenacia e sfidando il tempo hanno investito la loro vita alla promozione e soprattutto alla valorizzazione dell'arte

vitivinicola in tutti i suoi aspetti in modo particolare, esaltando attraverso la produzione in uvaggio monovarietale rari gioielli enologici.



Storie, territori e vitigni raccontati dettagliatamente in ogni capitolo permettendo così la conoscenza per ogni vitigno la persona e l'azienda che ne è custode. Non manca la parte dedicata alla testimonianza di sindaci, associazioni, esperti ed aziende che sostengono e condividono concretamente questo progetto. Un esempio è **Monica Larner** firma italiana di Robert Parker – The Wine Advocate – giornalista e profonda narratrice del vino italiano nel mondo che scrive: «100 Custodi X 100 Vitigni punta i riflettori sugli uomini e sulle donne che piantano, potano, raccolgono e producono vino da queste varietà. Ogni custode presente propone storie personali

legate alla sua esperienza in vigna. Insieme, queste testimonianze creano una tabella di marcia della biodiversità dell'uva italiana raccontata dalla voce dei viticoltori».

A proposito di biodiversità, **Attilio Scienza** professore ordinario di viticoltura presso l'Università degli Studi di Milano ed esperto internazionale del settore dichiara: «Conservare la biodiversità non significa mantenere le varietà di vite in una collezione *ex situ*, dove raccogliere come in un museo i genotipi a rischio di scomparsa, ma per le profonde connessioni tra vitigno antico e cultura del luogo che lo ha selezionato e coltivato fino ad ora, queste varietà devono ritornare ad essere protagoniste dello sviluppo agricolo ed economico di quelle popolazioni».



Dalla voglia di raccontare queste straordinarie varietà nasce all'interno della ViniMilo la masterclass e la presentazione del libro ad esse dedicate, realizzata da ONAV Catania. Presenti **Aldo Lorenzoni, Luigino Bertolazzi, Ivano Asperti** assaggiatore per guide nazionali e riviste specializzate di settore, autore della pluripremiata pubblicazione "Vitigni Vini Rari e Antichi". Insieme a Danilo Trapanotto hanno guidato i numerosi wine lovers e professionisti del settore alla scoperta e all'assaggio di **12 vini da**

vitigni rari:

Alfio Nicolodi ed il Lagarino Bianco (Cembra – TN)

Tra le aziende più antiche della valle, creata dal nonno Alfio e oggi nelle mani del nipote. In collaborazione con diverse cantine del Trentino e con il distributore "Proposta Vini", Alfio Nicolodi si impegna da anni nel recupero e nella valorizzazione del territorio della Val di Cembra e dei suoi vitigni storici e autoctoni, tra cui il "**Lagarino Bianco**", che Nicolodi spumantizza dal 1985. Iscritto dal 2007 nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite è un vitigno che sopporta bene i freddi invernali, di grande personalità e longevità nell'assaggio.

Oggi presente in commercio con il nome di **Cimbrus Bianco**, è uno spumante Brut caratterizzato da un affinamento sui lieviti di ben 82 mesi. Sentori agrumati di pompelmo e ancora aromi di frutta a polpa bianca, pepe bianco, delicate tracce di erbe aromatiche integrate da una buona nota minerale si

susseguono in un olfatto sapiente. Cremoso il palato, dai tratti fresco-sapidi gustosi che si fanno preludio di una persistenza giocata sulle erbe aromatiche.

Emilio Bulfon e lo Sciaglin (Valeriano – PN)

Emilio è il produttore che ha contribuito in modo concreto alla valorizzazione degli antichi vitigni storici del Friuli, oggi insieme ai figli Lorenzo e Alberta racconta e valorizza i vitigni a bacca bianca più rappresentativi dell'azienda: il **Cividin** e lo **Sciaglin**. Quest'ultimo, autoctono del Friuli-Venezia Giulia, è in grado di dare vita a un vino bianco dai profumi intensi e distintivi come fiore di sambuco, acacia e peperone giallo. Calibrato e fresco al palato, ha ottima persistenza e un finale appagante, tratteggiato su echi di frutta fresca e fiori bianchi proprio come lo **Sciaglin IGP Venezia Giulia 2023** di **Emilio Bulfon**.



La Pinella Bianca di Franco Zanovello (Cinto Euganeo – PD)

Fondatore della **Cantina Cà Lustra**, Zanovello è stato uno dei protagonisti della viticoltura d'eccellenza dei Colli Euganei (Veneto); viticoltore che ha saputo con grande intuizione valorizzare un vitigno dalle incredibili potenzialità: la **Pinella Bianca**. Nel comprensorio di origine vulcanica che, fin dai tempi dei romani, ha visto la vigna come protagonista quasi assoluta delle coltivazioni si trovano ancora piante di Pinella che superano i 100 anni, un'uva dai sentori marcatamente floreali, con una buona spalla acida che ben si presta alla presa di spuma ma la cui produzione

è ancora marginale. Gli studi sulle sue origini hanno confermato che mostra familiarità genetica con il **Gouais Blanc** uno dei vitigni storici in Europa, padre anche dello Chardonnay. Il vino bianco, delle **Selezioni Zanovello**, da cui ne deriva è frutto di ricerca e sperimentazione. Al naso **l'annata 2023** sorprende per un raffinato scrigno di note fruttate di mela, pesca bianca e un ventaglio di agrumi affiancate da note di erbe aromatiche. Al palato è evidente la freschezza che dona bevibilità e gusto su un finale lievemente ammandorlato.

Piero Cella e il Semidano (Terralba – OR)

Patron dell'azienda **Quartomoro**, **Piero Cella**, sceglie la zona di Terralba ad Oristano in **Sardegna** per studiare la viticoltura secondo un'ottica sperimentale. La vigna si distingue per la presenza di ben 50 varietà di vite in 250 metri quadri dove, grazie ad accorgimenti e cure, ogni grappolo cresce in modo del tutto naturale.

Note sono le sue collezioni "*La vigna dei Bambini*" e "*Memorie di vite*" di cui fa parte una produzione di nicchia **incentrata su vitigni antichi** come il "**Semidano**". Si tratta quest'ultimo di un vitigno a bacca bianca caratterizzato da una produzione incostante e scarsa ma capace di restituire vini dal bouquet olfattivo elegante e articolato su fresche note floreali e sentori di frutti appena dolci. Soffice la carbonica per un palato imperniato di freschezza e avvolgenza come il suo spumante **SMD 2021**.

La Chimera Viticoltura Eroica e l'Avanà (Chiomonte – TO)

Azienda sita in Piemonte, nata nel 2005, oggi consta di circa 3 ettari e mezzo di vigneto ricavato su antichi terrazzamenti rivolti verso sud. L'obiettivo di Stefano e Mariangela, patron della cantina, è il recupero di piccoli vigneti e preservare gli antichi vitigni del territorio proprio come **l'Avanà**, varietà a bacca rossa diffusa anche nella Côte du Rhône. Vitigno tipico della media ed alta Val di Susa coltivato utilizzando il metodo della contropalliera o ad alberello, storicamente era vinificato

insieme ad altre varietà oggi, invece, è vinificato principalmente in purezza trovando la giusta espressione per la produzione di spumanti come l’**“AE” Rosé Brut Nature Metodo Classico 2021**. Nel bicchiere si presenta brillante, dal perlage fine e persistente. Esordio olfattivo con note fruttate di melograno e lampone, seguiti da fiori di ibisco e ribes rosso. Accattivante il sorso, che ripropone i medesimi descrittori olfattivi.

Tenuta la Marchesa e il Pelaverga (Novi Ligure – AL)

Originario del Piemonte, le sue uve vengono raccolte alla piena maturazione e vinificate separatamente con estrazione a freddo degli aromi, mediante la pratica della criomacerazione. Durante la fermentazione un’accurata gestione dell’ossigeno permette di evitare deviazioni aromatiche a vantaggio dello sviluppo di aromi varietali delle uve. Interessante in degustazione **Marchesa Monferrato DOC Rosso Pelvaro** proveniente dalla zona del Gavi della Marchesa Prevale. Al naso la nota speziata accompagna tocchi fruttati e floreali; il sorso è pieno, carnoso con un tannino vivace ma ben integrato.

Sassotondo ed il Nocchianello (Sovana – GR)

In Toscana, Carla ed Edoardo, sono custodi di un territorio unico proprio come il vitigno in questione: il **Nocchianello. Sassotondo**, di cui sono proprietari, è un’azienda che detiene 72 ettari di cui 13 coltivati a vite collocati tra i comuni di Sorano e Pitigliano, gestiti con i metodi dell’agricoltura biologica. Ed esattamente a Pitigliano che Edoardo, sostenitore di una viticoltura d’eccellenza e soprattutto di riscoperta, è custode di un vitigno autoctono unico nel suo genere: il **Nocchianello**, dalla foglia spessa che ricorda quella del fico, la cui uva matura tardivamente almeno 10 giorni dopo il Sangiovese.

Un’opera di valorizzazione espressa dall’etichetta **Monte Rosso Toscana IGT 2022** dal luminoso manto rubino. Netti incastri di melagrana, marasca su uno sfondo di note speziate di pepe bianco e noce moscata. Al sorso la viva freschezza è ben bilanciata dal tannino gustoso e avvolgente. Finale persistente dai ricordi speziati.

Vittorio Giulini ed il Lecinaro di Tenuta di Pietra Porzia (Frascati – RM)

Vittorio Giulini arrivato da Milano dove ha lasciato un segno importante nel mondo della moda e della finanza, oggi a Roma si dedica con costanza e passione alle sue due aziende. Due realtà importanti e fortemente identitarie distanti 500 km ma accomunate da alcuni fattori quali: attenzione alla sostenibilità ed all’accoglienza, produzione di vini fortemente territoriali e una grande attenzione alla biodiversità viticola dei due territori. Se in **Tenuta la Marchesa il Pelaverga** è testimonianza concreta di questo concept, a **Tenuta di Pietra Porzia il Lecinaro** antico vitigno a bacca nera, trova la sua massima espressione e nello specifico nella zona del Frusinate e di Cassino dove nel corso degli anni è stato conosciuto anche con il nome di **Rosaiola** e di **Pentellino**.



Il **Lecinaro Lazio Rosso IGT 2022** di Vittorio Giulini mostra alla vista un carminio vivo e luminoso. Progressione di liquirizia, cacao e frutti di bosco colpiscono all’olfatto e lo rendono assolutamente riconoscibile. Il gusto è intenso e corposo, con ottimi tannini supportati da freschezza vivace.

Domenico Cuneo e la Mornasca di Cascina Gnocco (Mornico Losana – PV)

Azienda nata nel 1923 per opera di Carlo Cuneo che acquistò alcuni terreni siti in località “Gnocco”, poi negli anni ‘80 Domenico prese in mano le redini dell’azienda e insieme al figlio

riuscirono a recuperare la **Mornasca**, l’Uva di Mornico (dal nome dialettale “*Ügòn ad Murnig*” ossia la grossa uva di Mornico) presente sul territorio prima dell’arrivo della fillossera per poi cadere nell’oblio. Nel 2005 Domenico avviò il progetto di recupero di questo vitigno dall’anima versatile da cui nasce un rosso dalla forte identità territoriale e di struttura: “**Orione**” **Mornasca 2018 – IGT Rosso**. Lucentezza e profondità per il calice rubino. Olfatto sfaccettato, una bella progressione costituita da frutti rossi tra cui ciliegia e prugna, spezie, erbe aromatiche e liquirizia. Il sorso è dinamico con tannini in fase di integrazione e spalleggiati da una freschezza fruttata.

Azienda Agricola Montelio e Cassina (Codevilla – PV)

Nel cuore dell’Oltrepò Pavese occidentale si trova l’azienda gestita da **Caterina e Giovanna Brazzola**, pronipoti dell’ingegnere Angelo Domenico Mazza. Un paesaggio rurale pittoresco dove si trova l’antica varietà autoctona a bacca rossa chiamata **Cassina**. Scoperta casualmente grazie al lavoro del professore Attilio Scienza che insieme al suo team stava conducendo uno studio sul territorio e sulle varietà antiche dell’Oltrepò Pavese.

Gaina 2022 è il vino rosso ottenuto dalla vinificazione in purezza dell’Uva della Cascina, con vinificazione in cemento, affinamento in acciaio e almeno 4 mesi di bottiglia. Rubino impenetrabile. Quadro olfattivo nitido incentrato su note fruttate di mora e ribes rosso, rosa tea, timo e note speziate. Ha corpo pieno e gusto intenso, sostenuto da tannini in evoluzione in un finale persistente. Particolare e significativa l’etichetta che ritrae una gallina seduta sull’erba, circondata da tre piccoli anatroccoli gialli. La gallina non è una semplice gallina ma una saggia chiocchia che non si è lasciata intimorire né dal nuovo, né dall’imprevisto ma applicando l’esperienza alla passione, la conoscenza all’amore, la tenacia all’inventiva. Senza mai aver paura.

Claudio Cipressi e la Tintilia (San Felice del Molise – CB)

La storia più significativa del Molise è quella della **Tintilia** e di **Claudio Cipressi**, iniziata negli anni ’90 con una ricerca sull’antico patrimonio genetico della viticoltura molisana.

Vitigno arrivato in Molise all’epoca dei Borboni, è stato il più diffuso nella regione nell’ottocento, e ha poi rischiato di sparire completamente nel secondo dopoguerra, a causa della ricerca di vitigni più produttivi e dello spostamento delle zone coltivate verso le aree pianeggianti. Il suo recupero è recente grazie a produttori come Claudio precisamente nella zona di San Felice del Molise nei suoi 15 ettari vitati, su terreni prevalentemente calcareo argillosi, in una viticoltura d’altura.

Inebriante il suo **Molise DOC Tintilia Macchiarossa 2017** dal pregevole manto rubino. Elargisce eleganti profumi di fragoline e ribes rosso, iris, pepe nero e noce moscata lasciando spazi a echi balsamici di liquirizia. Al palato la morbidezza incrocia tannini garbati in un sorso preciso, che si dissolve lentamente lasciando ricorsi di frutta e spezie già percepiti all’olfatto.

Sacramundi e la Saccola Rossa (San Biagio di Chiampo – VI)



Un racconto che nasce dalla passione e l’amore per la propria terra, quella di **Gianantonio Brandellero**, tanto da spingerlo nel 2015 ad avviare l’attività che da sempre è stata nelle sue corde, produrre vino. Dopo la scelta della sede e dei collaboratori, importante è stato l’acquisto dei terreni da destinare ad una viticoltura nuova, fatta di varietà autoctone come la **Durella** e la **Saccola**. Oggi i suoi vigneti si sviluppano tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare nei pressi di **San Biagio di Chiampo (VI)**. Qui,

la **Saccola** uno dei vitigni storici o meglio addirittura “ancestrali” dei Monti Lessini trova il suo ambiente

ideale dimostrando di avere le giuste caratteristiche per la vinificazione in rosso di vini a lungo affinamento che per vini spumante rosati. Inedito l'assaggio dell'azienda **Sacramundi "Saccola" 2022** dal vivido manto carminio. Naso che si svela lentamente tra note floreali e fruttate di mora e mirtillo. La freschezza detta il ritmo gustativo corredata da tannini ancora scalpitanti. Lunga capacità di evoluzione.

Ciò che caratterizza queste varietà sono le inedite peculiarità organolettiche tali da renderle riconoscibili e uniche per la lunga storia che hanno da raccontare; quest'ultima profondamente legata alla terra e agli uomini che la abitano.

14 settembre 2024

VinoMilo2024 – Un parallelismo tra Erbaluce e Carricante



14/9/2024

361 LETTURE



di **Francesco Raguni**

Anche quest'anno si è tenuta, a cavallo tra agosto e settembre, la manifestazione **ViniMilo**, un evento interamente dedicato al vino. E così dal 26/08 all'8/09 tutti gli appassionati del mondo enologico si sono dati appuntamento dinanzi alla statua di Lucio Dalla e Franco Battiato per degustare le etichette

di alcune aziende del territorio (solo le cantine di Milo presenti erano 24). In due settimane



amatoriali ed esperti del settore hanno potuto trovare terreno fertile per incontri e confronti tra banchi d'assaggio e masterclass dedicate. ViniMilo è organizzata dal **Comune di Milo**, in persona del sindaco Alfio Cosentino, e dalla Proloco, in persona del presidente Alfredo Cavallaro, con il sostegno dell'Assessorato regionale



all'Agricoltura, guidato dal neoassessore Salvatore Barbagallo, dell'Assessorato al Turismo e Spettacolo e con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio). L'edizione



2024 è inquadrata fra le iniziative che vedranno la Sicilia "Regione europea della gastronomia 2025", prima regione italiana a ricevere il riconoscimento conferito dall'IGCAT (International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism). Durante la serata di chiusura dell'edizione



corrente, cioè la **n. 44**, si è svolta una masterclass – organizzata in collaborazione con la Federazione Italiana Sommelier e Bibenda – dal titolo "**Sulle tracce di Mario Soldati – Dalle Alpi al Vulcano**". A fare da moderatori **Agata Arancio**, vicepresidente, e **Paolo Di Caro**, presidente di Fondazione Italiana Sommelier, oltre a **Daniele Lucca** canavese, voce Wine Voice Radio&Podcast, e **Gualtiero Onore**, enologo e vicepresidente dei Giovani Vignaioli Canavesani. Sette calici contro sette calici per scoprire analogie e differenze tra l'**Erbaluce**, vitigno tipico del canavese, e il **Carricante**, uva a bacca bianca simbolo dell'Etna.

Il trait d'union tra queste due varietà è stato individuato nella figura del giornalista e scrittore, **Mario Soldati**, vissuto durante il '900 (1906 – 1999). Proprio Soldati è stato un



avanguardista del giornalismo enogastronomico. Basti pensare che è sua la **prima inchiesta in tema**: si tratta di un report (realizzato insieme a Biagio) risalente agli anni '50 il cui tema principale era la scoperta dei produttori nella valle del Po'. Nonostante le sue origini piemontesi, fu anche tra i primi a parlare di Etna. Negli anni '60 definiva l'Etna rosso non ancora "pronto", mentre tesseva le lodi dell'Etna bianco e dunque del Carricante. In quegli stessi anni iniziava, lentamente, la rinascita dell'Erbaluce.

Calici

Partiamo dalla zona d'elezione di questa varietà. Il canavese è un territorio che, in primis, si differenzia rispetto all'Etna per un motivo ben preciso: l'uno si affaccia sui **grandi laghi**, l'altro sul mare. Il territorio è prettamente **sabbioso**, non ha più di un milione di anni

(dunque è abbastanza giovane) e si trova sul ghiacciaio **Balteo** che, sciogliendosi, ha portato anche alla creazione del fiume che oggi conosciamo come **Dora Baltea**. L'Erbaluce, vitigno principe della zona, è stato ripreso dopo il secondo conflitto mondiale, gran parte del merito va sicuramente ad **Olivetti** che ha concesso ai suoi operai delle ore di permesso per continuare a coltivare il vitigno; quindi, evitare il totale abbandono delle campagne da parte chi andava a Ivrea per lavorare in fabbrica.

Scelte di Vite

Il suo nome trova le radici in una leggenda, quella di **Albaluce**, le cui lacrime di sofferenza d'amore, portarono alla nascita di questo vitigno. Ad oggi, più di 70 produttori lavorano quotidianamente per conferire a questo vitigno un carattere sempre più identitario. Un tempo era raro vedere un Erbaluce non passito, poi arrivano sia le sue versioni spumantizzate che ferme e secche, ma **soprattutto in purezza**. Ed è grazie ad alcune bottiglie firmate dai suddetti produttori che siamo riusciti ad avere uno scorcio del canavese.

Giallo di Chy

Quasi tutte le etichette in assaggio avevano come annata di riferimento la **2022**, salvo la penultima cioè **Giallo di Chy, 2023**, e l'ultima quale **Kalamass, 2020**. Le prime cinque referenze – **Caluso DOCG, Jyothi, San Martin, Scelte di Vite e Rebellio** – erano accomunati da un colore giallo **paglierino**; al naso vi erano spiccate differenze: si passava dai fiori bianchi alla frutta, che spaziava a sua volta dall'agrume alla pesca, seguiva un bouquet di nocciola e mandorla; e ancora pere ed erbe aromatiche. Tutti i primi cinque vini hanno fatto affinamento soltanto in acciaio. Piccola chiosa doverosa su Rebellio, macerato che ha fatto **criofermentazione a temperatura controllata per 72 ore**. Macerato era anche Giallo di Chy, con un colore giallo **dorato** e leggermente opaco, a lasciar trasparire assenza di

filtrazione e chiarificazione. Chiudeva la batteria il vino più complesso, cioè Kalamass, svolge per il 20% un affinamento in legno di 24 mesi. Al naso portava al naso sentori di idrocarburi e frutta a polpa gialla matura.



Il tratto sicuramente comune di queste bottiglie era la **marcata acidità**, più si andava avanti, più questa durezza veniva accentuata, lasciando intuire come questo vitigno possa regalare anche bianchi da invecchiamento. Altra analogia tra le referenze è stata sicuramente la **sapidità**.

La stessa escalation si è potuta delineare nella batteria di Carricante: **Virgola, Rachele, Sciara 1911, Bianco 2022, Nuna, Lavi e Gamma**. Si è passati da vini agili e molto verticali a prodotti con una complessità più marcata. Se già con Nuna, il cambio di marcia si è avvertito tanto al naso quanto in bocca, Gamma ha sigillato questo climax ascendente. La mano di **Federico Curtaz** ha regalato un vino con un ricco bouquet di profumi, grande acidità e mineralità, potenziale di evoluzione e soprattutto identità. A fare da intermezzo l'Etna Bianco Superiore firmato **luppa**, azienda vitivinicola di Milo che, peraltro, ha di recente aperto in paese il suo winebar.

Etna bianco a confronto – Nuna, Lavi e Gamma

Il colore, le note fruttate e agrumate, la spiccata freschezza sono i tratti comuni che uniscono il canavese all'Etna. Tuttavia, l'identità delle etichette del vulcano risulta essere più chiara ed identificabile rispetto alle altre, a riprova del fatto che già tempo fa – come diceva Soldati – l'Etna Bianco era un vino pronto. Comunque, con ogni probabilità a favore, non è stato possibile cogliere pienamente tutte le sfumature dell'Erbaluce, contrariamente a quelle del Carricante. Il perché ce lo insegna proprio Mario Soldati in "Vino al Vino", dove afferma "Il vino è come la poesia, che si gusta meglio, e si capisce davvero, soltanto quando si studia la vita, le altre opere, il carattere del poeta, quando si entra in confidenza con l'ambiente dove è nato, con la sua educazione, con il suo mondo. La Nobiltà del vino è proprio questa: che non è mai un oggetto staccato e astratto, che possa essere giudicato bevendo un bicchiere, o due o tre, di una bottiglia che viene da un luogo dove non siamo mai stati. Che cosa ci dice l'odorato, e il palato, quando sorseggiamo un vino prodotto in un luogo, in un paesaggio che non abbiamo mai visto, da una terra in cui non abbiamo mai affondato il piede, e da gente che non abbiamo mai guardato negli occhi, e alla quale non abbiamo mai stretto la mano? Poco, molto poco".

Sicilia Report

Vinimilo 2024, il connubio tra olio e vino: dal Barocco al Vulcano passando dalla Toscana e la Puglia, degustazione e meraviglia

Video intervista ai protagonisti della serata le associazioni APO, IRVO, ONAV, e il Consorzio tutela *Q.lli Extra Vergine Dop Monte.Etna*

Di Redazione CT 18 Settembre 2024



Serata fantastica quella del 4 settembre alla 44esima edizione della Vinimilo all'insegna dell'olio e del vino organizzato dall'APO, Associazione Produttori Olivicoli. Ormai più volte l'olio viene individuato come "fratello minore del vino" ma nella crescita esponenziale della sua varietà e del suo utilizzo sia nell'ambito enogastronomico e sia nell'ambito casalingo, questa definizione è stata superata. Ma ascoltiamo dai protagonisti la sintesi della serata.

Sicilia Report

Alfio Cosentino sindaco di Milo: “Incisiva degustazione di oli e vini. Il focus era sull’olio e per questo ringraziamo Apo di Catania e Irvo nella figura del direttore Gaetano Aprile. Ormai anche l’olio a Vinimilo rappresenta eccellenza del territorio”.

Danilo Trapanotto delegato provinciale Onav di Catania: “Abbiamo sposato l’ideale di Apo, assaggiare gli oli di qualità per poter stimolare il pubblico dei partecipanti ad una meditazione sull’olio, su quello che si porta a tavola e quando si decide di scegliere l’olio da comprare. Insieme ad Apo quasi sessanta persone sono venute proprio per condividere questi oli molto particolari, due oli dell’Etna altri due oli dove siamo scesi nel Barocco della Terra di Val di Noto per poi fare un giro in Italia con la Toscana e la Puglia. Esperienza molto particolare e stimolante come la piccantezza e l’amaro di un olio, che sono fondamentali per stabilirne la sua qualità e non come si pensava una volta che potessero essere dei difetti. Abbiamo deciso di abbinare dei vini essendo anche la nostra terza ed ultima serata dedicata da Onav a Vinimilo”.

Riccardo Randello coordinatore tecnico APO: “Si rafforza il rapporto tra olivicoltura di qualità e olio. L’olio non è il fratello minore del vino ogni anno Apo punta su l’oro verde, ma ogni anno abbiamo bisogno di grandi quantità di olive. Veniamo da anni difficili a causa della crisi climatica è sempre più difficile produrre e quindi iniziative come queste servono da stimolo”.

Giosuè Catania presidente del Consorzio tutela Olio ExtraVergine Dop Monte Etna: “Sei oli caratterizzati dal territorio e dalla cultivar dalle qualità sensoriali e dall’identità territorio. Milo fa parte della Dop Monte Etna da giugno avrà l’agente vigilatore e potrà promuovere la bellezza e la sensorialità dei prodotti ad un consumatore che è sempre più attento e vuole capire da dove viene il prodotto e come è fatto.

Gaetano Aprile direttore IRVO (Istituto Regionale Vino e Olio): “Settantaquattro anni di storia vino siciliano e da 12 anche del settore dell’olivicoltura, settore che si deve far conoscere sempre di più. È un problema culturale, è molto importante conoscere l’olio non solo a fini salutistici, ma per esaltare una pietanza, parliamo di abbinamenti. Lo facciamo col vino e non lo facciamo con l’olio leggero o l’olio piccante, diventa fondamentale quando prepariamo una pietanza. Stiamo puntando molto sulla promozione per fare la differenza tra gli oli di supermercato oli piatti e oli con carattere e struttura che riescono ad esaltare i cibi”.

Aurora Ursino Presidente dei dottori agronomi e dottori forestali della provincia di Catania ha ribadito esattamente l’impegno della divulgazione nell’ambito dell’[olio](#) che appunto sta vivendo un momento di croce e delizia per cui se da un lato esiste questo problema del calo della produzione dall’altro assistiamo ad un interesse da parte del pubblico sulla qualità del prodotto e del consumo mirato al prodotto locale sia come qualità organolettiche che per questioni di gusto.

Gli [oli](#): Viragì di Chiaramonte Gulfi, Sciabacco di Mazzarone, Sikulus S. Maria di Licodia, Serafica di Nicolosi, Terra di Bari DOP, Terre Alte di Toscana di Grosseto.

I vini: Mirantur di Serafica, Vena D’Etna di Oro D’Etna, Veni di Tenuta Ferrata, Dakry di Beniamino Fedè.

per approfondire gli oli e i vini articolo su <https://www.leculture.it/food-style/vinimilo-2024-dal-barocco-al-vulcano-passando-dalla-toscana-e-la-puglia-assaggio-di-oli-e-vini-con-apo-irvo-onav-consorzio-tutela-olio-extravergine-dop-monte-etna/>

Sicilia Report



Vinimilo 2024, dal Barocco al Vulcano passando dalla Toscana e la Puglia, assaggio di oli e vini con APO, IRVO, ONAV, Consorzio tutela Olio ExtraVergine Dop Monte Etna

Videointervista ai protagonisti della serata, approfondimento degli oli e dei vini degustati



di Susanna Basile — Settembre 18, 2024 in Food Style. Sapori e Saperi. Tempo di lettura: 8 minuti

👍 0 🗨️ 0 🔍 AA 💬 0



Serata fantastica quella del 4 settembre alla 44esima edizione della Vinimilo all'insegna dell'olio e del vino organizzato dall'APO, Associazione Produttori Olivicoli. Ormai più volte l'olio viene individuato come "fratello minore del vino" ma nella crescita esponenziale della sua varietà e del suo utilizzo sia nell'ambito enogastronomico e sia nell'ambito casalingo, questa definizione è stata superata. Ma ascoltiamo dai protagonisti la sintesi della serata.



Alfio Cosentino sindaco di Milo: “Incisiva degustazione di oli e vini. Il focus era sull’olio e per questo ringraziamo Apo di Catania e Irvo nella figura del direttore Gaetano Aprile. Ormai anche l’olio a Vinimilo rappresenta eccellenza del territorio”.

Danilo Trapanotto delegato provinciale Onav di Catania: “Abbiamo sposato l’ideale di Apo, assaggiare gli oli di qualità per poter stimolare il pubblico dei partecipanti ad una meditazione sull’olio, su quello che si porta a tavola e quando si decide di scegliere l’olio da comprare. Insieme ad Apo quasi sessanta persone sono venute proprio per condividere questi oli molto particolari, due oli dell’Etna altri due oli dove siamo scesi nel Barocco della Terra di Val di Noto per poi fare un giro in Italia con la Toscana e la Puglia. Esperienza molto particolare e stimolante come la piccantezza e l’amaro di un olio, che sono fondamentali per stabilirne la sua qualità e non come si pensava una volta che potessero essere dei difetti. Abbiamo deciso di abbinare dei vini essendo anche la nostra terza ed ultima serata dedicata da Onav a Vinimilo”.



Riccardo Randello coordinatore tecnico APO: “Si rafforza il rapporto tra olivicoltura di qualità e olio. L’olio non è il fratello minore del vino ogni anno Apo punta su l’oro verde, ma ogni anno abbiamo bisogno di grandi quantità di olive. Veniamo da anni difficili a causa della crisi climatica è sempre più difficile produrre e quindi iniziative come queste servono da stimolo”.

Giosuè Catania presidente del Consorzio tutela Olio ExtraVergine Dop Monte Etna: “Sei oli caratterizzati dal territorio e dalla cultivar dalle qualità sensoriali e dall’identità territorio. Milo fa parte della Dop Monte Etna da giugno avrà l’agente vigilatore e potrà promuovere la bellezza e la sensorialità dei prodotti ad un consumatore che è sempre più attento e vuole capire da dove viene il prodotto e come è fatto.



Gaetano Aprile direttore IRVO (Istituto Regionale Vino e Olio): “Settantaquattro anni di storia vino siciliano e da 12 anche del settore dell’olivicoltura, settore che si deve far conoscere sempre di più. È un problema culturale, è molto importante conoscere l’olio non solo a fini salutistici, ma per esaltare una pietanza, parliamo di abbinamenti. Lo facciamo col vino e non lo facciamo con l’olio leggero o l’olio piccante, diventa fondamentale quando prepariamo una pietanza. Stiamo puntando molto sulla promozione per fare la differenza tra gli oli di supermercato oli piatti e oli con carattere e struttura che riescono ad esaltare i cibi”.

Aurora Ursino Presidente dei dottori agronomi e dottori forestali della provincia di Catania ha ribadito esattamente l'impegno della divulgazione nell'ambito dell'olio che appunto sta vivendo un momento di croce e delizia per cui se da un lato esiste questo problema del calo della produzione dall'altro assistiamo ad un interesse da parte del pubblico sulla qualità del prodotto e del consumo mirato al prodotto locale sia come qualità organolettiche che per questioni di gusto.



Gli oli: Viragì di Chiamonte Gulfi, Sciabacco di Mazzarone, Sikulus S. Maria di Licodia, Serafica di Nicolosi, Terra di Bari DOP, Terre Alte di Toscana di Grosseto.

I vini: Mirantur di Serafica, Vena D'Etna di Oro D'Etna, Veni di Tenuta Ferrata, Dakry di Beniamino Fede.





Notizie sugli oli degustati

Viragì POLIFEMO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP MONTI IBLEI
SOTTOZONA Chiaramonte GULFI (SICILIA)

Polifemo è la prima spremitura della tipica e rara cultivar “Tonda Iblea”, coltivata nel territorio collinare di Chiaramonte Gulfi, cuore della Sicilia sud orientale. Le olive sono raccolte in anticipo di maturazione, per il miglior risultato qualitativo del prodotto. L’olio è conservato in silos di acciaio sotto azoto e imbottigliato all’ordine dopo lieve filtrazione e decantazione naturale, per non alterare valori organolettici, nutrizionali e le proprietà benefiche per la salute.

Verde, profumo fruttato medio con media sensazione di erba tagliata, pomodoro e carciofo, sapore fruttato, fragrante, con lieve ed equilibrata sensazione di piccante, dolce e amaro*. Profumo: Erba appena tagliata, foglia verde di pomodoro, carciofo, timo, origano, erbe del mediterraneo. Fruttato, amaro e piccante indicano la provenienza da frutti sani, freschi, verdi e invaiati (Consiglio Oleico Internazionale). Ottimo per zuppe, legumi, insalate e piatti di pesce. La bassissima acidità (0,1%) e la possente struttura vitaminica e polifenolica lo rendono adatto per un utilizzo regolare in tutte le diete.

SCIABACCO Az. Agricola Tumino Francesca – Mazzarone. Olio Extravergine di Oliva. Sciabacco è il nome delle terre dove vengono coltivati i nostri secolari ulivi. È un termine che nella tradizione popolare richiama gli schiamazzi delle streghe ripetuti ogni sabato notte, le quali, tra danze, canti e inebrianti pozioni, ammaliavano giovani e curiosi. L’olio extravergine di oliva è un olio ottenuto da olive raccolte unicamente a mano, quando l’oliva è ancora verde con una sola punta di violaceo, lavorate rigorosamente a freddo. I nostri ulivi non subiscono trattamenti chimici di alcun tipo e questo garantisce un’estrema genuinità del prodotto. Varietà : Moresca Gusto dell’olio: Intensità fruttata medio-alta con sentore di carciofo. Sapore dell’olio: Amaro leggero e delicato e piccante leggerissimo con adeguata intensità Abbinamenti: E’ un olio che trova la sua massima espressione usato a crudo su carni bianche, piatti di verdure o a base di pesce, su insalate ben strutturate e tartare di carne o pesce

Sikulus Olio extravergine di oliva “Don Peppino” IGP Sicilia, S. Maria di Licodia, un olio prezioso e ricercato, frutto delle straordinarie varietà olivicole siciliane. La Nocellara Etna incontra la Tonda Iblea per creare un’eccezionale armonia di sapori e profumi in cui l’amaro, il piccante e il fruttato sono perfettamente bilanciati. Si distinguono all’olfatto per i sentori di pomodoro verde, rucola ed erbe aromatiche. Il gusto è armonico ed elegante, al palato si apprezzano note mandorlate e di erbe amare, accompagnate da un piccante e amaro ben bilanciato.

Serafica 01 D.O.P. Monte Etna Nicolosi. Alla vista si offre con un giallo dorato e delicate nuances di verde. L’olfatto è subito stuzzicato da un intenso odore di pomodoro appena raccolto, seguito da profumi di erba di campo appena tagliata e decisi aromi di carciofo. È molto persistente. Nette sensazioni piccanti accompagnano eleganti essenze retro-

olfattive di cardo e carciofo. VARIETÀ: Nocellara Etna. Giallo dorato con delicate nuances di verde. Fruttato intenso. Sentori di erba appena tagliata e decise note di carciofo. Persistente. Nette sensazioni piccanti accompagnano eleganti essenze retro olfattive di cardo e carciofo. Minestre ricche di ortaggi, di cereali e di legumi. Sposa e vivacizza le verdure spontanee affogate nel vino Etno, esaltandole senza mai prevaricare.

L'olio extravergine di oliva Terra di Bari DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo della varietà Coratina, Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Cima di Mola. La denominazione deve essere accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: Castel del Monte, Bitonto, Murgia dei Trulli e delle Grotte.

Castel del Monte: ottenuto dalla varietà Coratina (almeno 80%), ha colore verde con riflessi gialli, odore fruttato intenso e sapore fruttato con sensazione media di amaro e piccante. Bitonto: ottenuto dalle varietà Cima di Bitonto o Ogliarola Barese e Coratina (almeno 80%), ha colore verde-giallo, odore fruttato medio e sapore fruttato leggero con sensazione di erbe fresche e sentore leggero di amaro e piccante. Murgia dei Trulli e delle Grotte: ottenuto dalla varietà Cima di Mola (almeno 50%), ha colore giallo oro con riflessi verdi, odore fruttato leggero, sapore fruttato con sensazione di mandorle fresche e leggero sentore di amaro e piccante, è ideale come condimento a crudo su verdure, bruschette e pinzimonio, mentre in cottura è ottimo per esaltare il sapore delle pietanze. Si abbina perfettamente con i piatti tipici a base di pesce della gastronomia pugliese.

Terre Alte di Toscana a Grosseto, è un olio di colore verde intenso, il sapore deciso dal medio fruttato con sentori ben definiti di amaro e un leggero piccante. È ottimo con preparazioni di carne e zuppe che hanno bisogno di essere esaltate nella forza e varietà del loro sapore, come i piatti legati alle tradizioni della cultura enogastronomica toscana, intenso, dal gusto fruttato e amarognolo con sentori di erba e carciofo.



Dettaglio dei vini degustati

Il vino MIRANTUR BIANCO SPUMANTE BRUT azienda Serafica, raccontato da Maria Ausilia Borzì, Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta, è ottenuto da uve autoctone di Catarratto provenienti dai vigneti situati a 900 s.l.m. e le cui radici affondano in suoli di origine vulcanica. Metodo charmat lungo, è elegante e si distingue per sapidità e autenticità. Perlage fine e persistente. Giallo paglierino, brillante, PROFUMO: Intenso e fresco. Al naso profumi di fiori e frutta gialla. GUSTO: Sapido e verticale, di grande piacevolezza. La permanenza sui lieviti ne esalta gli aromi secondari come miele e crosta di pane.

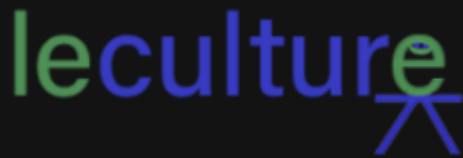


Azienda Oro d'Etna VENA AETNA – ETNA DOC ROSATO VITIGNI raccontato da Domenico Costa: Nerello Mascalese 100%. Alberello su filare. Zona di produzione: versante Est dell'Etna, nel comune di Zafferana Etnea. ALTITUDINE: 550 m s.l.m. CLIMA: di alta collina con notevoli sbalzi di temperatura tra giorno e notte. TERRENO: vulcanico sabbioso, misto a sassi, ricco di sali minerali. DENSITÀ DI IMPIANTO: 6.000 piante per ettaro. RESA PER ETTARO: 50 QI. VINIFICAZIONE: vendemmia a fine settembre. Con l'antico metodo di "Pista e Mutta", cioè pressatura immediata delle uve intere. Il mosto fermenta in assenza di bucce a 16-18 °C. AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio. COLORE: rosa corallo. ODORE: sentori di frutta esotica, petali di rosa, pomodoro ed erbe aromatiche fresche e speziate. SAPORE: secco, vellutato. Equilibrata freschezza, fine sapidità e intensità. ABBINAMENTI: si abbina con pietanze a base di pesce, primi con sughi di carne e formaggi stagionati.



L'esperta comunicatrice e social Cristina Cocuzza ci ha raccontato di Tenuta Ferrata che è un luogo magico immerso tra noccioleti, querce e castagni, posizionato ai piedi del Vulcano Etna Patrimonio dell'Umanità, precisamente a Castiglione di Sicilia. Su un'estensione di 90 ettari di campagna, ad oggi 22 ettari sono coltivati con varietà indigene disposte a circa 650 mt sul livello del mare. Le vigne, allevate sia con sistema a spalliera che ad alberello tradizionale, si sviluppano in una zona ventilata dove il clima di bassa montagna, caratterizzato da forti escursioni termiche, dà ai vini un'impronta decisa. Il vino Veni è Carricante 100% ZONA DI PRODUZIONE Contrada Moscamento, Frazione Rovittello, Castiglione di Sicilia (CT). ALTITUDINE Mt. 680 s.l.m. TERRENO Vulcanico, buon impasto, ricco di minerali. CLIMA Di bassa montagna con forti escursioni termiche tra giorno e notte. DENSITÀ D'IMPIANTO 5.500 piante per ettaro. SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello. PERIODO DI VENDEMMIA Raccolta manuale, fine Ottobre. VINIFICAZIONE leggera pigiatura delle uve, pressatura soffice, fermentazione alcolica in Tonneau di rovere francese. AFFINAMENTO 10 mesi in Tonneau di rovere ed almeno 8/10 mesi in bottiglia. ASPETTO VISIVO Giallo paglierino. OLFATTO Sentori di mandorla, vaniglia e frutta matura. GUSTO Piacevolissima sapidità e freschezza. TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 – 12 °C ABBINAMENTI ideale con crostacei, pesce crudo o preparazioni dai sapori più intensi, formaggi freschi e semi stagionati.

CERASUOLO DI VITTORIA 'DAKRY' descritto e raccontato da Beniamino Fede. Situata a Licodia Eubea, nella parte nord-orientale della denominazione. La storia della viticoltura siciliana iniziò con la dominazione della Grecia Antica, con particolare riguardo al versante sud-est dell'isola dove si trova il comprensorio di Vittoria, in buona parte incluso nella provincia di Ragusa. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita Cerasuolo di



Vittoria venne istituita nel 2011 e a oggi è l'unica DOCG della Sicilia. A testimonianza del legame tra la Grecia e l'isola, l'appellativo 'Dakry' ha origine dal greco antico e significa "lacrima". Deriva da un assemblaggio di Nero d'Avola (70%) e Frappato (30%), varietà coltivate su terreni di media consistenza a un'altitudine compresa tra i 280 e i 300 metri sul livello del mare. In particolare, le viti di Frappato poggiano su terreni sabbiosi, argillosi e calcarei, mentre quelle di Nero d'Avola sono radicate su suoli di matrice prettamente calcareo-argillosa. Ha un colore rosso rubino leggermente scarico dai riflessi luminosi. Al naso si percepiscono profumi di amarena, ciliegia e mora, nonché richiami vegetali e suadenti aromi di fiori rossi. In bocca mostra carattere e buon corpo, con la morbidezza avvolgente ben sostenuta dalla decisa freschezza e il tannino ben integrato. Durevoli i ritorni sapidi e fruttati.

I 25 anni di Assovini in un percorso lungo le eccellenze della Sicilia. Degustazioni a cura del sommelier, Fabio Cristaldi

📍 [Cantine, Wine](#) @ [di Fabio Cristaldi](#) 📅 19/09/2024



Assovini Sicilia nasce da un'idea e da un progetto di ben trentasei anni fa (1988), ideato e portato avanti dalle aziende **Donnafugata**, **Planeta** e **Tasca d'Almerita**, nonché dai loro founder, **Giacomo Rallo** per Donnafugata, **Diego Planeta** per l'omonima azienda e **Lucio Tasca d'Almerita** per Tasca d'Almerita, proprio per dare la giusta importanza ed il dovuto valore al vino siciliano. Lo slancio definitivo lo si ha alla fine degli anni '90 quando venne chiamato il "padre" dell'enologia moderna, Giacomo Tachis, fautore del Rinascimento enologico siciliano. Assovini, con le sue 91 aziende, storiche e giovani, che rappresentano il

composito continente vitivinicolo dell'Isola, ha festeggiato quest'anno il suo primo quarto di secolo. Un work in progress dinamico nel segno della qualità e della valorizzazione del vino siciliano nel mondo, con le sue D.O.C., e della salvaguardia dei vitigni autoctoni. Un esempio su tutti è quello del vitigno **Nero d'Avola** che è presente su tutta la Sicilia e che in tantissimi disciplinari e Denominazioni di Origine Controllata rientra come vitigno principale e che allo stesso tempo assume connotazioni diverse tramite i differenti terroir nei quali viene coltivato. E sono i numeri che meglio fotografano la realtà di ciò che in questi anni Assovini ha realizzato : con le sue aziende associate vanta infatti un potenziale di ben novecento etichette che rientrano in ben il 95% di D. O. C., sono numeri che riescono ad esprimere tutto quello che è stato fatto.

Per la 44^a edizione della **ViniMilo** Assovini Sicilia ha organizzato una masterclass con dodici vini che hanno ripercorso diversi territori della Sicilia ed hanno dato ai partecipanti la possibilità di “viaggiare” virtualmente da Milo, sull'Etna, verso luoghi nei quali hanno preso “vita” i vini e soprattutto grazie alle varie differenze di terroir come ogni vino in Sicilia possa essere un qualcosa di unico. Quattro vini bianchi, sette rossi ed un Marsala sono stati i protagonisti della serata. Iniziando con la **Malvasia delle Lipari** (vinificata in secco) di **Cantine Colosi**, per concludere con la **Marsala Vergine** di **Florio** non è stato fatto un tragitto a livello di distanze e di luoghi, ma anche di storia e di tempo. **Secca del Faro 2022 I. G. P. Salina** è un vino bianco ottenuto da Malvasia. Vinificato in secco è un vino dalle molteplici sfaccettature. Sentori di cedro, frutta esotica (ananas disidratato), salvia, lieve accenno di mentuccia. Il sorso è di grande personalità e con una buona corrispondenza gusto – olfattiva. Buona freschezza e finale salmastro. Il secondo vino è sempre un bianco ed un vino che ha iniziato a tracciare la storia dei vini siciliani. Il **Bianca di Valguarnera** è un vino che ha saputo affrontare il tempo, dimostrando non solo di non perdere qualcosa con il passare degli anni, ma anzi tutto il contrario. Prodotto da **Duca di Salaparuta, Bianca di Valguarnera 2021 D. O. C. Sicilia, Inzolia** in purezza si presenta con un bouquet ancora chiuso, dal quale è possibile sentire il passaggio in botte. Con il passare dei minuti il corredo aromatico si arricchisce con note di sottobosco, funghi e mandorla. Sorso di spessore con una struttura che si fa sentire. Lungo, con una progressione veramente notevole. Va atteso per poterne apprezzare in pieno le potenzialità. Il terzo vino (sempre bianco) è stato il **Vigna San Francesco Chardonnay 2022 D. O. C. Sicilia** di **Tasca d'Almerita**. Dopo un vino come il Bianca di Valguarnera, avere un bianco che riesca a tenere il passo, non è una cosa semplice, ma il Vigna San Francesco riesce a svolgere il suo compito egregiamente. Profumi ricchi ed intensi. Quasi opulenti. Si sentono gli aromi del vitigno con sentori di nocciola e la nota terziaria della vaniglia data dal passaggio in botte. Riesce a far combaciare le componenti dure e morbide. Fresco all'assaggio ed allo stesso tempo “potente” con la componente alcolica. Persistenza buona. La retroolfattiva conferma il passaggio in botte. Il Vigna San Francesco di Tasca d'Almerita è un altro vino bianco che necessita di tempo per dare il meglio di se. Da Sclafani Bagni (PA) ci si sposta a Menfi (AG) sempre con uno Chardonnay. Stesso vitigno, territori, clima e caratteristiche diverse, fanno sì che si abbia un vino diverso (come è giusto che sia). Lo **Chardonnay 2022 D. O. C. Menfi** prodotto da **Planeta** si presenta con aromi fruttati (pesca), dando effluvi di nota vanigliata per poi far venire fuori l'aroma del vitigno con sentori burrosi e di nocciola.

Sorso pieno, accompagnata da una freschezza che completa ed un finale leggermente sapido. Buona persistenza.



Si passa ai vini rossi. Il primo è il **Cerasuolo di Vittoria 2020 D. O. C. G. di C. O. S.** (acronimo di Cilia, Occhipinti, Strano). Fruttato, con sentori di ciliegia per poi essere arricchita da note balsamiche ed accenni di spezie e di cardamomo. Sorso agile e scattante con una buona freschezza e tannini fini per nulla invadenti. Buona persistenza. Da un estremo all'altro, ovvero da Vittoria (RG) a ridosso di Messina. Della **Cantina Palari**, si degusta il **Rosso del Soprano 2017 I. G. T. Terre Siciliane**. Vino ottenuto da **Nerello Mascalese, Nocera e Nerello Cappuccio**, riesce a fornire tutte le caratteristiche di un Pharo. I sentori terziari si fanno sentire con note di cuoio, liquirizia, nota balsamica, per poi dare spazio ad humus e piccoli frutti di bosco. Sorso

fluidico grazie alla verticalità che ha e funge da asse portante, nonché fare da richiamo per i tannini lunghi e fini. Appagante ed elegante con una persistenza ed una progressione buone. Nel territorio di Adrano sorge il **Castello di Solicchiata**, dove l'enologia etnea ha avuto le sue fondamenta. Dall'omonima azienda viene assaggiato il **Boschetto – Pinot Nero 2014 I. G. T. Terre Siciliane**. Il suo corredo aromatico è composto da humus, violetta, pietra focaia e rosmarino. Bevendolo si evince la nota tannica ed a sua volta la spalla acida. Le componenti dure sovrastano quelle morbide, rendendolo al sorso sbilanciato. Lungo. L'ottavo vino rappresenta uno spaccato di storia recente dell'enologia siciliana. Il **Sanloré** è un Nero d'Avola e bisogna dare merito alla cantina **Gulfi** di aver continuato non solo a produrre Nero d'Avola, ma soprattutto a credere in questo vitigno, producendone diversi dalle varie vigne di proprietà che si trovano in vari posti del territorio ragusano. **Sanloré 2019 D. O. C. Sicilia** è una valida dimostrazione di come un vino prodotto da Nero d'Avola in purezza possa essere valido ed abbia tante cose da dire. Avvicinando il calice si sente un'implosione di aromi e profumi, dove si evincono arancia, scorza d'arancia, nota balsamica, carruba e mora. Sorso fluido e dinamico con una buona e piacevole armonia. Le componenti dure e morbide trovano un buon equilibrio rendendo la beva accattivante e di grande eleganza. Lungo con una bella progressione e buona persistenza. Da un monovitigno si passa ad un blend di ben quattro vitigni, Nero d'Avola, **Perricone, Frappato** e Nerello Cappuccio. Il **Quater Vinis Rosso 2020 D. O. C. Sicilia**, di **Firriato** punta sulla piacioneria e sull'accoppiare vitigni di grande personalità e vitigni di estrema duttilità e facilità. Frutta in evidenza con sentori balsamici ed accenni di frutta secca. Al sorso è quasi "croccante" con una freschezza in bella mostra e tannini non invadenti. Persistenza discreta. Si passa a degustare un altro vino ottenuto da un blend di almeno tre vitigni (Nero d'Avola, **Petit Verdot, Syrah** ed altri), ma che per certi versi per quanto detto all'inizio è la rappresentazione di Assovini Sicilia. Il **Mille e una Notte di Donnafugata** nasce con la collaborazione di Giacomo Tachis. Il millesimo degustato è stato il **2019**. I sentori di frutta con la ciliegia emergono subito, poi vengono fuori accenni di

scorza d'arancia, foglia di tea (grazie al Petit Verdot) e di rabarbaro. Beva piacevole, dinamica e fluida con un buon equilibrio fra tannini, freschezza e la componente alcolica. Il passaggio in legno si è integrato e lo arricchisce donandogli una lunghezza di sorso. Trama tannica fine. L'ultimo rosso è un vitigno poco conosciuto il **Mondeuse**, originario dell'Alta Savoia, che viene vinificato da **Cottanera** sull'Etna dal quale si ottiene **L'Ardenza 2020 D. O. C. Sicilia**. Il suo corredo aromatico è di terra bagnata, lieve nota erbacea ed accenni di arancia e mora. Di carattere alla beva, con una freschezza che è in evidenza e tannini di richiamo. Persistenza buona. Per concludere il **Marsala Vergine 2006 di Florio**. Un vino che affronta il tempo in maniera indomita e senza alcuna paura. Sembra che il tempo rallenti e non faccia sentire il passare degli anni. Fa sentire il sentore di liquoroso, frutta candita, pan di Spagna, uva sultanina. Un sorso "importante" che necessita di essere accompagnato, anche dalla meditazione. Dolce, polposo, di estrema personalità. Lungo.

Un percorso lungo venticinque anni che allo stesso tempo con dodici vini che hanno avuto qualcosa da dire ed hanno accompagnato una serata. Dai vitigni internazionali che hanno dato il là ai vini "siciliani", ai vitigni locali come l'Inzolia che sono un pezzo di storia enologica sicula, al Cerasuolo di Vittoria unica D. O. C. G. siciliana, per andare a piccole ma interessanti realtà come la zona di Messina, oppure al Nero d'Avola che ha vissuto tempi gloriosi, ma che allo stesso tempo grazie alla tenacia di alcuni produttori, viene ampiamente dimostrato come sia un vitigno che ha tanto da dare, fino ad arrivare vitigni poco conosciuti che nel territorio siculo sono in grado di avere una propria personalità, fino ad arrivare a vini "eterni" come il Marsala.

A Barone di Villagrande, appuntamento con Volcanic Wines: le DOC dal Nord al Sud del Belpaese, ma non solo. Le degustazioni del sommelier Fabio Cristaldi.

News di Fabio Cristaldi 25/09/2024



Ce n'è davvero per tutti i suoli ed inutile dirlo ma quelli vulcanici sono davvero intriganti. I territori vulcanici, sono suoli che hanno una grande potenzialità per coltivare specie vegetali che daranno frutti con delle caratteristiche uniche, poiché grazie alla caratteristica del terreno, riescono a “prendere” ed a loro volta riproporre queste potenzialità. Se a questo si aggiunge che nella stragrande maggioranza dei territori vulcanici, parecchie piante di vite sono a piede franco, poiché proprio il terreno vulcanico le ha salvaguardate dalla fillossera della vite che

nell'800 ha devastato i vitigni europei, tutto ciò li rende ancora più accattivante ed interessante. Qualità uniche particolarmente apprezzate in occasione della serata di **Volcanic Wines** svoltasi presso **Barone di Villagrande**, durante la **ViniMilo. Foudier del l'iniziativa, Aldo Lorenzoni**, direttore del **Consorzio Tutela del Soave**, che ha avviato il progetto Volcanic Wines associazione delle etichette D. O. C. di origine vulcanica di tutta Italia. Una manifestazione che dà la possibilità di poter degustare più vini dei diversi territori vulcanici di tutta Italia e di altre nazioni come Nuova Zelanda. Per questa edizione sono stati fatti assaggiare ai partecipanti solo vini bianchi che hanno stupito ed emozionato.



Ed a tal proposito un vino che è riuscito a dare quanto detto fino ad ora è stato il **Vigna delle Forche 2017 – Müller Thurgau Trentino D. O. C.**, che riesce ad essere un Müller Thurgau che si differenzia notevolmente rispetto alla gran maggioranza di vini ottenuti da questo vitigno. Bisogna spendere qualche parola sulla cantina che è **Cembra Cantina di Montagna**, avendo le vigne più alte del Trentino e che la vigna dove è coltivato il Müller Thurgau si trova a circa m. 900 s. l. m., che ne fanno oltre ad un vino di montagna anche e soprattutto un vino da viticoltura eroica, visto che la pendenza massima che raggiungono le vigne è del 40%. Il suo corredo

aromatico è a dir poco inebriante con sentori muschiati e di sottobosco, per poi passare alla nota torbata e concludersi con ricordi di frutta esotica. Alla beva riesce ad essere elegante e ricco, con una buona freschezza ed un sorso sapido – succoso. Persistente e con un buono stato evolutivo. Un Müller Thurgau che si differenzia rispetto a tanti altri vini e che riesce ad essere ricordato.



Un territorio vulcanico che riesce a fornire vitigni e vini di grande personalità e con spiccate peculiarità, è quello campano dei Campi Flegrei. Il **Munazei Bianco 2023 Lacryma Christi del Vesuvio D. O. C.**, di **Casa Setaro** è ottenuto da uve **Caprettone** (o **Coda di Volpe**) e grazie al fatto del terreno sabbioso vulcanico le viti sono a piede franco. Profumi di erba falciata caratterizzano il suo corredo aromatico, il quale viene arricchito da sentori di mela anurca e ricordi di nota marina. Una freschezza che gli garantisce profondità di sorso e carattere alla beva. Persistenza ottima. Il fatto che le viti siano a piede franco, garantisce che la pianta riesca a trasmettere alle uve quanto gli viene dato dal terreno vulcanico e facendo sì che venga ottenuto un

vino di grande espressività e personalità. Il disciplinare del Lacryma Christi Bianco prevede la possibilità di poter utilizzare altre uve (**Verdeca, Fiano e Greco di Tufo**) assieme al

Caprettone, ma utilizzarlo in purezza riesce a darne in pieno le sue potenzialità e le sue caratteristiche. Altro territorio vulcanico è quello delle Isole Eolie, dove a Salina viene prodotto il Salina Bianco. Il **Salina Bianco 2023 I. G. P. Salina di Barone di Villagrande**, è composto da **Malvasia delle Lipari** per un 40% e per la parte restante da altri vitigni come **Catarratto**, **Rucignola** ed altri vitigni autoctoni. Ne viene fuori un vino piacevolmente profumato, con accenni di frutta esotica, salsedine ed erba tagliata. Finale sapido ed una buona freschezza.

Durante la serata a Barone di Villagrande, è stato fatto il passaggio di consegne fra **Aldo Lorenzoni** e **Marco Nicolosi** per il progetto dei **Vitigni Reliquia** (vitigni scarsamente conosciuti, che hanno rischiato l'estinzione) che coinvolge diverse cantine del territorio etneo e la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania. Infatti diversi produttori hanno partecipato al progetto, fornendo una porzione di vigna, un campo sperimentale in cui si studia e si valuta l'adattamento delle piante di vite nelle vigne in condizioni pedoclimatiche diverse, per poi poter fare delle vinificazioni o delle micro – vinificazioni e stabilire le caratteristiche del tipo di vino ottenuto. Perché nel vino, nulla è scontato...



Ufficio stampa

 **MELAMEDIA**
servizi per l'informazione

www.melamedia.it
info@melamedia.it
Carmela Grasso
349.2684564



M.A.U.G.E.R.I



In collaborazione con

