



Arriva Etna Wine Forum 2025, il festival del vino etneo

La IV edizione in programma dal 10 al 12 ottobre a Biancavilla, in provincia di Catania, vedrà protagonisti i vini dell'Etna tra degustazioni, show cooking e talk. Tra gli ospiti il giornalista americano Robert Camuto, firma di Wine Spectator. e lo chef stellato Pino Cuttaia

Tutto pronto per la IV edizione di **Etna Wine Forum 2025**, la manifestazione che nasce a **Biancavilla**, comune in provincia di Catania, con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio vitivinicolo del **versante sud-ovest dell'Etna**. Appuntamento dal **10 al 12 ottobre presso Villa delle Favare** con un calendario fitto di appuntamenti per una tre giorni dove si alterneranno masterclass, talk, convegni, show cooking e degustazioni con la collaborazione della Fondazione Italiana Sommelier.



Etna Wine Forum 2025 si svolge a Biancavilla dal 10 al 12 ottobre (Foto © Ufficio stampa).

Etna Wine Forum 2025 tra confronto e cultura enoica

L'evento vuole essere un momento di **confronto tra il mondo della vitivinicoltura, il giornalismo enologico**, gli operatori di settore, la comunicazione e il marketing.

Non solo Etna, la tre giorni sarà un'occasione per esplorare altre **realità vitivinicole dentro e fuori dai confini siciliani**, come le masterclass su vini del **Consorzio del Cirò e del Val di Noto** e il seminario/degustazione che metterà a confronto il **Timorasso e il Carricante**, condotto da **Daniela Scrobogna**, degustatrice e responsabile del Comitato scientifico di Fondazione Italiana Sommelier, insieme al produttore **Walter Massa**.

Non mancherà l'approfondimento di tematiche attuali con il seminario *“Gli enologi e le sfide globali. Dal terroir ai cambiamenti climatici, viaggio da Nord a Sud”*, con **Daniela Scrobogna**, e il produttore **Federico Curtaz**. Tra gli ospiti attesi ci sono lo chef stellato **Pino Cuttaia** del ristorante “La Madia di Licata” ed il giornalista americano **Robert Camuto**, firma autorevole di **Wine Spectator**, che presenterà il suo libro “Altrove al Sud”.

«Biancavilla, ribattezzata la “terza porta dell'Etna”, si trasforma in un palcoscenico unico ed ideale dove alle novità della produzione vinicola si affianca il racconto del

territorio e dei suoi protagonisti – afferma **Paolo Di Caro**, presidente della Fondazione Italiana Sommelier -. L'obiettivo è quello di condividere le peculiarità vitivinicole del versante Sud-Ovest dell'Etna e offrire nuovi spunti».

Programma



10 ottobre a Etna Wine Forum 2025

- **Ore 10:00:** *La cultura del vino e il racconto del territorio.* Riservato a docenti e studenti delle scuole del territorio, all'incontro interverranno: Antonio Bonanno, Sindaco di Biancavilla, Valentina Russo Assessore, Giuseppe Maria Sassano, Vice-Presidente iFORM Confimpresaitalia.
- **Ore 16:00:** *1300 sfumature di Etna: il censimento delle etichette vulcaniche e il ruolo dei vigneti "reliquia".* **Convegno e degustazione** a cura di Nicola Purrello, Direttore Etna Urban Winery e Presidente Urban Vineyards Association.
- **Ore 17:30:** *Tendente ad Infinito. "Da nord a sud: i grandi vini bianchi e la verticalità del Timorasso e del Carricante a confronto".* Con Daniela Scrobogna, degustatrice e responsabile del Comitato scientifico di Fondazione Italiana Sommelier, Walter Massa, produttore, Ivo Basile, responsabile comunicazione Tasca d'Almerita
- **Ore 19:30:** *Dalla tavola al bicchiere: le ricette e gli abbinamenti con gli chef per una cucina stagionale e amante del territorio*

. Show cooking a cura di Pino Cuttaia, del Ristorante 2 Stelle Michelin La Madia, di Licata. Modera Ruggero Sarro.

- **A seguire in area Spettacoli:** Concerto tribute band “*Bagliori*”, Corner cocktail e Sigari&Distillati.

11 ottobre

- **Ore 10:00:** Seminario riservato alle Aziende produttrici a cura di A.R.S., centro di formazione professionale.
- **Ore 16:00 Oli estremi.** *La produzione dell'olio, dal sud ovest dell'Etna alle nuove frontiere olivicole.*
Seminario con degustazione a cura di Associazione Italiana Sommelier dell'Olio.
Interverranno: Mimma Coppola, Docente dell'Olio, Sergio Pappalardo, Produttore e Docente dell'Olio, Valentina Ventura, Produttrice.
- **Ore 18:00:** *Gli enologi e le sfide globali. Dal terroir ai cambiamenti climatici, viaggio da Nord a Sud.*
Seminario/degustazione con aziende del territorio e “intrusi”. Con Daniela Scrobogna, Federico Curtaz.
- **Ore 20:00:** *Dalla tavola al bicchiere/2: le ricette e gli abbinamenti con gli chef per una cucina stagionale e amante del territorio.*
Modera Claudia D'Amico. Show cooking a cura di **Valeria Raciti**, vincitrice di Masterchef Italia 8, già Chef del Ristorante “Alloro”, di Acireale.
- **A seguire in area Spettacoli:** Concerto “Impronta Blues”. Il blues del Versante, Corner cocktail e Sigari&Distillati

12 ottobre

- **Ore 9:30:** Le istituzioni e il futuro del vino e delle produzioni di qualità. Interverranno i rappresentanti istituzionali degli enti patrocinatori.
- **Dalle 10:00 alle 17:00:** Banchi di assaggio delle aziende di vino e dei produttori del territorio.

In parallelo:

- **Ore 11:00:** presentazione del libro “*Altrove a Sud*” di **Robert Camuto**, giornalista di Wine Spectator.
- **Ore 13:00:** Masterclass con i vini del Consorzio del Cirò. Conduce: Francesco Pensovecchio, direttore di Wine in Sicily
- **Ore 15:00:** Masterclass con i vini del Consorzio della Val di Noto. Conduce: Francesco Pensovecchio, direttore di Wine in Sicily
- **In area Spettacoli:** Conduzione a cura di Claudia D'Amico.
 - **Ore 11:00:** Concerto “Valentina Niciforo Group”.
 - **Ore 18:30:** Concerto Hotshot, Corner cocktail e Sigari&Distillati

Radio Etna Wine Forum: tutto l'evento verrà coperto da una web radio/tv che curerà interviste, talk, confronti con i produttori, con diretta radiofonica quotidiana a cura del Gruppo Radio Amore.

Informazioni: <https://etnawineforum.it/>

Data di creazione

27/09/2025

Autore

gianna-bozzali