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 **realtà 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 Sardo.
- **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