



## Bolle in Vigna 2025: un'edizione da record tra bollicine etnee e cultura del vino

*Lo scorso 23 luglio, nello splendido scenario dei vigneti di Monte Gorna, Tenute Nicosia ha ospitato la sesta edizione dell'appuntamento dedicato al Metodo Classico. Oltre 550 appassionati e una trentina di giornalisti di settore coinvolti*

© Articolo di Marco Sciarrini

Nello splendido scenario dei vigneti della tenuta Monte Gorna, l'azienda **Tenute Nicosia** ha celebrato la sesta edizione di **Bolle in Vigna 2025** che ha battuto tutti i precedenti record. L'appuntamento dedicato al Metodo Classico, ha visto la partecipazione di oltre 550 appassionati e di una trentina di giornalisti di settore.

L'obiettivo è l'incontro e l'approfondimento per diffondere la cultura del Metodo Classico, attraverso le versioni dell'Etna e quelle realizzate da produttori provenienti da altri territori italiani ed esteri.



I terreni di Monte Gorna (Foto © Marco Sciarrini).

## Tenute Nicosia: vini dell'Etna da cinque generazioni

L'azienda catanese di Trecastagni si occupa di vino dal 1898, da ben cinque generazioni. Oggi è **Carmelo Nicosia**, insieme ai figli Francesco e Graziano, a reggerne le redini avvalendosi di una valida squadra composta, tra gli altri, dalla giovane enologa **Maria Carella**, dall'agronomo **Alessandro Lo Genco**, dal sommelier **Santi Natola**, dal responsabile della comunicazione **Antonio Marino** e dal brand ambassador **Marco Marcialis**.

Gli spumanti etnei hanno una storia abbastanza recente rispetto alle produzioni classiche di bianchi, rossi e rosati ma Tenute Nicosia, già dalle prime uscite, ha suscitato l'interesse di appassionati e mercati, non solo nazionali. Da oltre 15 anni, la cantina produce bollicine con i vitigni autoctoni del territorio: Nerello Mascalese e Carricante e ha maturato una lunga esperienza e competenza nell'ambito del Metodo Classico etneo. L'attuale gamma di etichette è di grande personalità, capace di esprimere al meglio il potenziale del terroir con affinamenti sui lieviti fino a 60 mesi.

## La degustazione in cantina

Nel corso di **Bolle in Vigna 2025**, Tenute Nicosia ha proposto alla stampa una degustazione in cantina delle bollicine della linea *Sosta Tre Santi*:

- Etna Spumante Carricante Brut Doc 2020
- Etna Spumante Nerello Mascalese Brut Doc 2020
- Etna Spumante Nerello Mascalese Metodo Classico Rosé Brut Doc 2022
- Etna Spumante Nerello Mascalese Metodo Classico Brut Sessantamesi Doc 2016
  
- Etna Spumante Nerello Mascalese Metodo Classico Brut 2016 (cento mesi in formato magnum non in commercio), che ha confermato le potenzialità di invecchiamento.

## La masterclass condotta da Daniela Scrobogna

Nella masterclass dal titolo *“Bollicine tra cielo e terra, il metodo classico d’altitudine”*, **Daniela Scrobogna** – responsabile della didattica della Fondazione Italiana Sommelier – ha proposto in degustazione alla cieca otto etichette provenienti da terroir situati in altitudine.



Graziano Nicosia e Daniela Scrobogna

Un tema non solo legato all’Etna, ma anche di grande attualità per gli effetti causati dalla crisi climatica. I vigneti coltivati sulle pendici del vulcano più alto d’Europa e la vicinanza del mare assicurano un clima fresco e notevoli escursioni termiche, che favoriscono una lenta maturazione

delle uve con aromi intensi e un'alta acidità. Grazie a queste particolari condizioni pedoclimatiche e alla presenza di vitigni autoctoni molto adatti alla produzione di Metodo Classico, l'Etna si sta affermando come una delle aree emergenti nel panorama della spumantistica.



I vigneti sull'Etna di Tenute Nicosia (Foto © Marco Sciarrini).

La masterclass ha regalato la possibilità di esplorare le vette del Metodo Classico, dall'Etna alle Ande, toccando il Monte Bianco, le montagne del Vallese, del Trentino e dell'Alto Adige. Un viaggio insolito e sorprendente tra territori estremi e vitigni rari.

I vini della Masterclass:

- Metodo Classico Glacier Pas Dosé 2021, Cave Mont Blanc Morgex et La Salle (Valle d'Aosta)
- Metodo Classico Carricante Brut Sessantamesi 2019, Sosta Tre Santi-Tenute Nicosia
- Metodo Classico Ayse Brut Les Perles du Mont Blanc 2020, Domaine Du Gringet (Haute Savoie)
- Metodo Classico Blanc de Rouge Extra Brut, Hartmann Donà (Alto Adige)
- Etna Brut Sessantamesi Metodo Classico 2018, Sosta Tre Santi-Tenute Nicosia
- AOC Valais Méthode Traditionnelle Heida Chatouille Extra Brut, St. Jodern Kellerei (Svizzera)
- Cuvée Réserve Extra Brut, Bodega Cruzat (Argentina)
- Trento Doc Perlé Riserva 2018, Ferrari

Non poteva mancare un brindisi sulla vetta dell'Etna, ai crateri Silvestri, nei pressi del Rifugio Sapienza, a circa 2.000 metri sul livello del mare: un luogo iconico, simbolo dell'ambizione di Tenute Nicosia di portare le proprie etichette sempre più in alto. Un brindisi carico di auguri e visione.

## Il salotto tra le vigne

Il programma è proseguito con gli incontri nel salotto tra le vigne, curato dalla redazione di *Living in The City*, media partner dell'evento, e con il *Sosta Tre Santi Party*: una serata all'insegna delle eccellenze enogastronomiche, allietata dalle etichette di Metodo Classico *Sosta Tre Santi*, dai vini Etna Doc di Tenute Nicosia provenienti dalle Contrade Monte Gorna e San Nicolò, dagli spumanti *Ferrari Trento Doc* e dalle cuvée della Maison di Champagne *Palmer & Co*.



Le etichette Sosta Tre Santi (Foto © Marco Sciarrini).

Nell'area food, ad affiancare la brigata de *L'Osteria di Cantine Nicosia*, guidata dallo chef Salvo Baudo, erano presenti alcuni protagonisti della scena gastronomica etnea: *Uzeta Bistrò* e *Bavetta*, interpreti catanesi della nuova osteria contemporanea; la pizzeria *Crescenzo* di Giarre, considerata tra le migliori di Sicilia secondo il *Gambero Rosso*; il *Forno Biancuccia*, con il suo pane realizzato con farine integrali di grano duro siciliano, inserito nel circuito *Slow Food Travel* e premiato per il terzo anno consecutivo con i Tre Pani sulla guida "Pane & Panettieri d'Italia" del *Gambero Rosso*.

Completavano l'offerta un angolo dedicato ai salumi d'eccellenza, con la Mortadella 'Favola' Gran Riserva dello storico Salumificio Palmieri di Modena e il Prosciutto cotto del rinomato marchio torinese *Lenti*, oltre a uno spazio mixology con cocktail a base di Amaro *Amara*.

Nell'ambito del programma di Bolle in Vigna, abbiamo anche testato con una interessante degustazione 6 vini, frutto delle vigne Gorna e San Nicolò, che hanno evidenziato le caratteristiche di ciascun terroir a parità di uguali annate. Info: [/www.tenutenicosia.it](http://www.tenutenicosia.it)



Le etichette di Tenute Nicosia (Foto © Marco Sciarrini).

© Articolo di Marco Sciarrini

#### Data di creazione

04/08/2025

#### Autore

redazione