



La Docg Cerasuolo di Vittoria spegne 20 candeline al Vinitaly 2025

Il Consorzio dei vini Cerasuolo di Vittoria Docg e Vittoria Doc sarà presente al 57° Salone internazionale dei vini e distillati. Nelle quattro giornate si potranno scoprire le varie sfumature delle due denominazioni attraverso degustazioni e masterclass

Il Consorzio di Tutela dei vini Cerasuolo di Vittoria Docg e Vittoria Doc sarà presente alla prossima edizione di **Vinitaly 2025**, il Salone Internazionale dei vini e distillati in programma a Veronafiere **dal 6 al 9 aprile prossimi**.

Presso lo **stand istituzionale (G77)**, collocato all'interno del Padiglione 2 e dedicato alla Sicilia, sarà possibile degustare le tante etichette dei soci produttori ed entrare nello straordinario mondo dell'unica Docg dell'Isola che quest'anno festeggia i 20 anni dall'ottenimento dell'importante riconoscimento ministeriale.

Cerasuolo di Vittoria al Vinitaly 2025: i 20 anni della Docg

Il Consorzio riunisce oggi **38 soci** (che rappresentano circa il 90% della produzione), per una

tutela che si estende su un vigneto di circa 446, 12 ettari nel comprensorio delle province di Ragusa, Catania e Caltanissetta, in favore di due DOP del territorio (Cerasuolo di Vittoria e Vittoria).

Durante i quattro giorni dell'evento enologico veronese, l'ente promuoverà un'**intensa attività di promozione della qualità e dei valori della Denominazione** a un pubblico internazionale composto da professionisti, giornalisti, operatori e semplici appassionati, rafforzando la conoscenza del **Cerasuolo di Vittoria** e dei vini che si fregiano della denominazione Vittoria.

Attraverso degustazioni e masterclass si potranno approfondire freschezza e unicità di questi vini, nati sia su suoli calcarei che argillosi, nonché la loro capacità di evolversi nel tempo diventando profondi e complessi.



Vigneti siciliani dove nasce il Cerasuolo di Vittoria (Foto © Ufficio stampa).

«Siamo contenti di partecipare ancora una volta al Vinitaly– spiega **Guglielmo Manenti**, Presidente del Consorzio -. Essere presenti ad eventi di rilevanza internazionale come il Vinitaly rappresenta un'opportunità strategica per rafforzare i legami con i mercati che contribuiscono in modo significativo all'economia del territorio, consolidando la reputazione dei nostri vini, simbolo di qualità e tradizione. Il nostro obiettivo rimane chiaro: valorizzare il patrimonio vitivinicolo racchiuso nell'areale di produzione dell'unica Docg della Sicilia che quest'anno festeggia i 20 anni del

riconoscimento, coniugando tradizione, sostenibilità e innovazione, per affrontare al meglio le sfide del mercato globale».

Programma degli appuntamenti

Oltre a degustazioni e masterclass, a Vinality 2025 il Consorzio proporrà **diversi appuntamenti riservati alla stampa di settore**, buyer ed appassionati per approfondire presente e futuro delle due denominazioni siciliane.

Di seguito il calendario delle iniziative organizzate nello spazio istituzione del Consorzio di Tutela.

Domenica 6 aprile

- **Masterclass**, dalle 11.30 alle 12.10: *Le terre del Cerasuolo. I vini della costa* (degustazione guidata di diverse etichette di Cerasuolo di Vittoria prodotte nella zona costiera tra 0 e 200 m. s.l.m. a cura del maestro assaggiatore e consigliere nazionale ONAV Danilo Trapanotto)
- **Masterclass**, dalle 12.20 alle 13.00: *Le terre del Cerasuolo. I vini di media collina* (degustazione guidata di diverse etichette di Cerasuolo di Vittoria prodotte nella zona di media collina tra i 200 ed i 350 m. s.l.m. a cura del maestro assaggiatore ONAV Vincenzo Vasta)

Lunedì 7 aprile

- **Masterclass**, dalle 12.20 alle 13.00: *Le terre del Cerasuolo. I vini di alta collina* (degustazione guidata di diverse etichette di Cerasuolo di Vittoria prodotte nella zona di alta collina a più di 350 m. s.l.m.). A cura di Gianna Bozzali, giornalista, collaboratrice di Slow Wine e VV&Q – Vigne, Vini & Qualità.
- **Masterclass**, dalle 16.00 alle 16.40: *A 20 anni dalla Docg, buon compleanno Cerasuolo di Vittoria*. Incontro con il presidente del Consorzio di Tutela, Guglielmo Manenti e degustazione guidata di alcune etichette di Cerasuolo di Vittoria Docg.



Al Vinitaly 2025 il Cerasuolo di Vittoria sarà protagonista di masterclass e degustazioni (Foto © Ufficio stampa).

Martedì 8 aprile

- **Masterclass**, dalle 11.00 alle 11.40: *Il Frappato Vittoria Doc* (degustazione di 6 etichette alla scoperta del vitigno autoctono del territorio di Vittoria). A guidarla Roberto Rapisarda, esperto assaggiatore ONAV.
- Dalle 12.00 alle 12.30: presentazione del “*Progetto Smart Venues for agrotech ecosystem*” – CUP G79J18000670007 – Azione 1.1.1 POC 2014-2020. A cura di CERISVI – Enoteca Regionale della Sicilia sede del Sud Est
- Dalle 12.30 alle 13.00, presentazione del PAL “*Green Valley*” a cura del GAL Valli del Golfo – PSR Sicilia 2014/2022 – Sottomisura 19.2
- **Masterclass**, dalle 15.00 alle 15.40: *Il Frappato Vittoria Doc* (degustazione di 6 etichette alla scoperta del vitigno autoctono del territorio di Vittoria). A guidarla Giusy Mauro, sommelier AIS.
- **Degustazione guidata**, dalle 16.15 alle 17.00 presso l’area IRVO (Padiglione 2): “*Cerasuolo di Vittoria, 20 anni di Docg*” in abbinamento al formaggio Ragusano Dop a cura dell’enologo IRVO Gianni Giardina. Interverranno Guglielmo Manenti, presidente del

Consorzio di Tutela, e Marco Parisi, consigliere del Consorzio Cerasuolo di Vittoria Docg.

Mercoledì 9 aprile

- **Masterclass**, dalle 11.00 alle 11.40: *Il Frappato Vittoria Doc* (degustazione di 6 etichette alla scoperta del vitigno autoctono del territorio di Vittoria). A guidarla A cura di Gianna Bozzali, giornalista, collaboratrice di Slow Wine e VV&Q – Vigne, Vini & Qualità.

Le **masterclass** si terranno presso lo stand del Consorzio di Tutela Pad.2 Stand G77 e sono **dedicate ad un pubblico di 13 persone**; ad eccezione della degustazione in programma per martedì 8 aprile presso l'area IRVO (max 45 persone). Le **degustazioni guidate sono aperte a tutti** previa registrazione alla mail info@cerasuolovittoria.it. Info: www.cerasuolovittoria.it

Data di creazione

30/03/2025

Autore

redazione