



Etna: al via la terza edizione di “Versante Est”

Dal 2 settembre al 26 febbraio, all'interno del fitto calendario della Vini Milo, si svolge la terza edizione di “Versante Est 2022”. Nata nel 2020, la manifestazione racconta le sfumature dei vitigni autoctoni del versante orientale e le loro interpretazioni



Un vigneto siciliano, nei pressi dell'Etna (Foto © GdG).

Nel 2020 ha esordito “**Versante Est**”, il progetto che ha visto ogni cantina coinvolta organizzare un evento ospitando le altre attraverso una formula e una sinergia “viva” in cui si dialoga, si degusta, si brinda e si danza ammirando la bellezza del vulcano e del suo territorio.

Ideato da **Marco Nicolosi**, enologo e patron della cantina **Barone di Villagrande** di Milo (CT), e da **Michele Scammacca** di **Cantine Murgo** a Santa Venerina (CT), per il terzo anno l'iniziativa permette di apprezzare un nuovo enoturismo fatto di esperienze non convenzionali.

Versante Est 2022: 9 realtà vitivinicole coinvolte

Si comincia con due appuntamenti che hanno come protagoniste **nove cantine del Versante Est: Murgo, Barone di Villagrande, Palmento Biondi, Nicosia, Gambino vini, Tenute Mannino di Plachi, Terra Costantino, I Vigneri e Benanti**. Nove realtà vitivinicole, ognuna con una filosofia ben delineata, per raccontare la magia dell'Etna e la propria visione facendo emergere con consapevolezza la propria appartenenza e il proprio stile nelle diverse declinazioni del terroir vulcanico. Fil rouge che lega le varie cantine è l'appartenenza al versante orientale dell'Etna, dove la presenza del mare da un lato e quella del vulcano dall'altro regalano caratteristiche pedoclimatiche e peculiarità uniche che si riflettono nell'eleganza e nella verticalità dei vini nati qui.



La locandina della terza edizione di Versante Est.

Versante Est: i primi due appuntamenti in programma

“**Versante Est**” inizierà venerdì 2 settembre 2022 per concludersi il 26 febbraio 2023. Ad aprire le danze il primo appuntamento presso il [centro servizi di Milo](#) dove, alle 20.00, si terrà la masterclass **Versante Est** condotta da Vittorio Cardaci, profondo conoscitore di vini.

Sarà un percorso di scoperta delle interpretazioni enoiche dei vitigni indigeni del versante orientale tramite il racconto delle differenti filosofie, suggestioni, storie e approcci al vino e al territorio. Tra Carricante e Nerello Mascalese si farà un viaggio attraverso i migliori vini e le diverse Contrade, raccontati dalle aziende.

«Quando mi hanno proposto di condurre la masterclass, – precisa Cardaci – sono stato entusiasta per due motivi: il primo è che difficilmente delle Aziende decidono di collaborare insieme per degli eventi non istituzionali, e questo segna un nuovo importante passo in avanti e un esempio da seguire. Il secondo è che grazie a questa coraggiosa scelta finalmente si inizia a parlare dei Versanti dell’Etna. Come ben sappiamo ogni Versante del Vulcano ha delle specifiche peculiarità che lo contraddistinguono dagli altri, non solo per il suolo ma anche per le condizioni microclimatiche. In questa masterclass insieme ai produttori evidenzieremo le caratteristiche e laddove ci saranno le differenze dei terroir di questo Versante, sarà

molto stimolante».

Il secondo appuntamento sarà presso la cantina **I Vigneri** che accoglierà tutti i wine lover alle 18.00 del 3 settembre nel Palmento Caselle nell'omonima Contrada, in via Guglielmo Marconi 15 a Milo. Dopo la visita in cantina la prima delle nove serate sarà arricchita da un percorso enogastronomico curato dalla neonata realtà dei ragazzi di Piazza Scammacca che proporrà le eccellenze siciliane in abbinamento ai nove vini in degustazione. Il re della serata sarà l'**Etna Bianco Superiore** della zona di Milo, riferimento del versante e di questa DOC. L'evento proseguirà con una danza allietata dalle note di Andrea Cavallaro, promotore di Opera Festival. Si potrà anche ammirare la mostra sull'Etna dell'artista Alessandro Saffo.

Simone Foti, padrone di casa della prima serata, racconta:

*«Abbiamo pensato di raccontare un prodotto che è tipico di questa zona dell'Etna, il Bianco Superiore che per caratteristiche e terroir trova la sua massima espressione nel Versante Est anche se non mancheranno altri vitigni da degustare, perché vogliamo raccontare la nostra Etna a 360 gradi. Un grazie sicuramente va ai nostri sponsor **Enoiltech**, **Nomacorc** e **Alessandro Saffo**, che ormai sono parte integrante di questo progetto. Per tutti gli aggiornamenti potete seguire le nostre pagine social [VersanteEstEtna](#)».*

Per informazioni e prenotazioni su questo appuntamento rivolgersi a: 333 452 6403; simone@ivigneri.it | etnaversanteest@gmail.com.

9 serate con 9 storie da raccontare: gli altri eventi in calendario

Chi produce vino sull'Etna, dove regna la viticoltura eroica e primario diventa il fattore umano, dimostra di avere un temperamento forte e nervi saldi. Fondamentale è l'approccio dei vignaioli al meraviglioso paesaggio vulcanico per preservarne l'estrema biodiversità che caratterizza il territorio lavico facendo ricorso a pratiche tradizionali ereditate dal passato.

Questi gli altri eventi in calendario durante i quali poter ascoltare le storie delle restanti cantine protagoniste di Versante Est 2022:

- **18 settembre 2022** – Ciro Biondi
- **1° ottobre 2022** – Gambino vini
- **16 ottobre 2022** -Terra Costantino
- **5 novembre 2022** -Barone di Villagrande
- **18 novembre 2022** -Benanti
- **21 gennaio 2023** – Murgo
- **4 febbraio 2023** -Nicosia
- **26 febbraio 2023** -Tenute Mannino di Plachi.

Data di creazione

30/08/2022

Autore

amanda-arena