



Siracusa, un ricco calendario per la prima edizione di “Vinacria – Ortigia Wine Fest”

Dal 14 al 16 dicembre, l'Antico Mercato di Ortigia ospita una nuova kermesse organizzata dall'associazione Culturale Godot. Per celebrare il valore della cultura enogastronomica siciliana, sfiliranno 60 aziende vitivinicole ma anche produttori di oli e spirits, tra degustazioni, masterclass e approfondimenti

Dal 14 al 16 dicembre l'Antico Mercato di Ortigia, in via Emmanuele de Benedictis, ospita la prima edizione di **Vinacria – Ortigia Wine Fest**, un nuovo appuntamento per raccontare il vino siciliano ma anche l'olio e altre tipicità regionali.

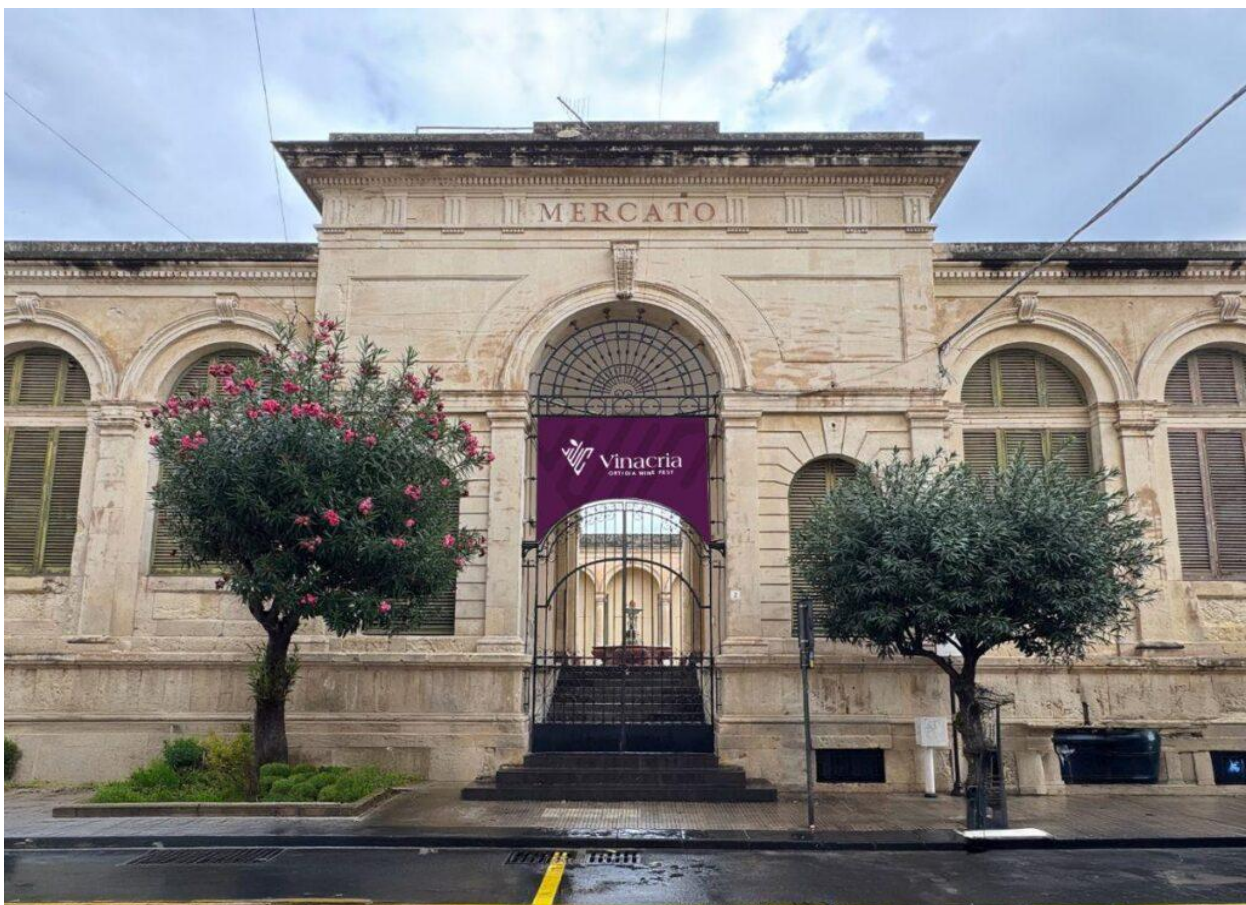
Vinacria – Ortigia Wine Fest: 3 giorni con la Sicilia a tavola

Organizzata dall'**Associazione Culturale Godot**, la tre giorni siracusana propone un'esperienza completa, che va oltre la semplice degustazione con masterclass, incontri con i produttori, eventi culturali e workshop che si alterneranno a momenti di convivialità

Marco De Bartoli, Federico Graziani, Frank Cornelissen, Caravaglio, Feudo Montoni sono solo

alcune delle **oltre 60 cantine presenti**, suddivise per i tre antichi valli (Val di Mazara, Val di Noto e Val Dènone) e l'Etna a cui sarà dedicata un'area specifica (in realtà la suddivisione antica dei valli siciliani comprendeva all'interno del Val di Noto anche Catania con una porzione di Etna sud e sud – est).

*«Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di Vinacria, un evento unico che celebra la straordinaria ricchezza del vino siciliano e della cultura enologica. – dichiarano **Giada Capriotti** e **Silvano Serenari**, dell'Associazione Culturale Godot – Il nostro obiettivo è offrire un'esperienza immersiva, che permetta non solo di degustare i vini più rappresentativi della nostra isola, ma anche di conoscere le storie, le tradizioni e le persone che si celano dietro ogni calice».*



L'Antico Mercato di Ortigia, in via Emmanuele de Benedictis.

Non solo vino, a Vinacria sarà protagonista anche l'olio siciliano

Spazio anche all'olio con le aziende **Viveretna**, **Tondo**, **Sciabacco** e **Di Mino** e non mancheranno gli approfondimenti e le masterclass sugli **Oli monovarietali** e gli **Oli IGP di Sicilia** curate dall'[IRVO](#).

«La partecipazione dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio al Vinacria Ortigia Wine Fest 2024 è un'occasione anche per lanciare, in anteprima, il riconoscimento della Sicilia quale "Regione europea dell'enogastronomia 2025". – sottolinea **Giusi Mistretta**, commissaria dell'IRVO – Un'opportunità per mettere in risalto le eccellenze siciliane nell'ambito della viticoltura e dell'olivicoltura».

Degustazioni di vino e cibo, nell'area tasting

Tra le novità anche l'**area tasting con Volcano Gin**, la **distilleria Giovi** – che farà delle dimostrazioni di come funziona la distillazione – e **Ardeaseal** che presenterà il nuovo tappo ottenuto da biopolimeri vegetali e sarà presente anche con un banco di assaggio dedicato ai vini italiani e francesi. L'**area food è affidata a Kaleido** con il sushi, **Fuori Ortigia Cucineria** con le tapas ed **Fratelli Burgio** con i panini.

L'evento organizzato dall'**Associazione Culturale Godot** ha ricevuto il patrocinio del Comune di Siracusa, dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, della Regione Siciliana, dell'Assemblea Regionale Siciliana, della Camera di Commercio del Sud Est Sicilia ed è inserito nel **calendario di attività di Regione europea della gastronomia 2025**. Main sponsor Unigroup S.p.a, Ortea Palace Hotel, Sicily, Autograph Collection e A.D. Pugliese S.P.A.

Programma di Vinacria



L'interno dell'Antico Mercato di Ortigia.

Sabato 14 dicembre

- Si inizia alle 11 con il convegno inaugurale “VINACRIA – *Vino è cultura*” dove sarà presente anche il vignaiolo ed enologo **Salvo Foti** (evento gratuito). Inoltre:
- alle 12:00 la presentazione de “*Il mare nasconde le stelle*” di **Francesca Barra** con la presenza di **Remon Karam** (evento gratuito).
- Si proseguirà alle 15:00 con la degustazione guidata dal sommelier **Alessandro Carrubba** su *Barocco e Moscato: sublimità del Val di Noto. Vino e arte, connessioni e sinestesie*.
- Alle 16:00, apertura dei banchi d'assaggio e alle 16:30 la masterclass “*Spumanti itineranti, bollicine di Sicilia*” condotta dallo Champagne Expert **Manlio Giustiniani**.
- Alle 17:30 il degustatore e collaboratore di Decanter **Raffaele Mosca** racconterà le “*Sfumature di rosa: caratteristiche e differenze dei rosati siciliani*”.
- Alle 18:30 focus su “*Perpetuo e Marsala: due anime, un territorio*” con l'enologo dell'IRVO **Gianni Giardina** e l'head Sommelier Villa Igiea di Palermo **Mauro Lo Iacono**.
- La prima giornata si chiude alle 19:30 con “*Vino è geografia: i tanti volti del Nero d'Avola*” con **Federico Latteri**, degustatore e collaboratore di Doctor Wine.

Domenica 15 Dicembre

Si parte alle 11:00 con la masterclass *“Etna e longevità: il Carricante”*.

- Alle 12 apertura dei banchi di assaggio e alle 12:30 *“Se fossi vino...i giovani di Generazione Next si raccontano attraverso il vino in cui si identificano”* Benedetto Alessandro (Alessandro di Camporeale), Federica Bonetta (Cristo di Campobello), Maria Ausilia Borzì (Serafica Terra di Olio e Vino), Serena Costanzo (Palmento Costanzo), Graziano Nicosia (Cantine Nicosia) e Luigia Sergio (Barone Sergio).
- Alle 15:00 **Cinzia Benzi** presenta *“Chateau d’Yquem: i segreti di un vino leggendario”* (evento gratuito).
- Alle 16 continuano gli eventi culturali con la presentazione del libro *“Tania – Uno più uno non fa due”* di Chiara Allibrio (evento gratuito).
- Alle 17:00 spazio anche agli *“Oli monovarietal di Sicilia”* a cura di Michele Riccobono, dirigente dell’Organismo di controllo e certificazione oli IRVO. Imperdibile l’appuntamento con **Marco Reitano**, head sommelier del ristorante *“La Pergola”* di Roma, 3 Stelle Michelin, che racconterà *“Il ruolo del Sommelier: l’importanza della formazione sul campo e della comunicazione efficace”*.
- Alle 19.30, **Pietro Russo**, enologo e Master of Wine, condurrà la degustazione alle 19:30 su *“Vino e contemporaneità. Stili e tendenze: come si adatta la viticoltura siciliana”*.

Lunedì 16 Dicembre

La terza e ultima giornata sarà dedicata agli operatori del settore Ho.Re.Ca con inizio alle 10:00 ma nel corso della mattinata si proseguirà con diverse masterclass aperte a tutti.

- Alle 11:00, presentazione del nuovo numero di UniGusto – il magazine dei professionisti dell’Horeca – e lancio ufficiale di Uniday Expo 2025 (evento gratuito).
- Alle 12:00 in programma *“#fuorizona: degustazione bendata”* con **Chiara Allibrio**, assaggiatrice *“fuori zona”*.
- Alle 15:00 la masterclass *“Oli IGP di Sicilia”* a cura Michele Riccobono.
- Alle 16:00, la presentazione della rivista *GEN ZED* di **Federico Graziani** (evento gratuito). Chiusura affidata a **Giada Capriotti** con la masterclass *“Unconventional: vini siciliani tra custodia e ribellione”*.

I biglietti per le degustazioni e l’accesso all’Antico Mercato di Ortigia sono disponibili sul sito dell’evento vinacriawinefest.it.

Data di creazione

10/12/2024

Autore

redazione