

28 agosto - 10 settembre

ViniMilo 2023



Associazione Turistica Pro Loco Milo
Piazza Belvedere, 95010, Milo, CT
www.prolocomilo.it
info@prolocomilo.it
331 1555443

Comune di Milo
www.comune.milo.ct.it
sindaco@comune.milo.ct.it



Numeri Utili

095 968020 Carabinieri Sant'Alfio
095 955428 Vigili Urbani Milo
095 955286 Guardia Medica Milo
095 821201 Parco dell'Etna
095 7082065 Corpo Forestale Zafferana Etnea



Programma con eventuali variazioni
completo e aggiornato su
www.vinimilo.it e sulla pagina Facebook ViniMilo



vinimilo.it



SCAN ME

Progetto edizione 2023 e coordinamento
Turi Caggegi

Ufficio Stampa e Comunicazione
Carmela Grasso | www.melamedia.it | info@melamedia.it

Social Media Manager
Maria Bella

Consulente Grappoli Bianchi
Gea Cali

In collaborazione con



28 agosto - 10 settembre

ViniMilo 2023

43^a Edizione

Centro di **Qualità** Permanente

Grappoli Bianchi 2023 - 1^a Edizione



Comune di Milo



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura
e Pesca Mediterranea



REGIONE SICILIANA
Assessorato Turismo
Sport e Spettacolo



PRO LOCO
Milo
APS

vinimilo.it



TROVATO
1829



BARONE DI VILLAGRANDE
VIGNETI DAL 1727



BENANTI



TENUTE DI NUNA



M.A.U.G.E.R.I.



Università
di Catania



CONSORZIO
TUTELA VINI
ETNA
D.O.C.



Strada del Vin dell'Etna



Slow Food
CATANIA



Parco
UEB ETNA



G.A.L.
Parco dell'Etna



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura
e Pesca Mediterranea



ACQUA MINERALE NATURALE
OLIGOMINERALE
Cavagrande



Parco Avventura Etna



SOLUTION
CONSULENTI ASSICURATIVI



manganaro



ARCIDIACONO
ASSICURAZIONI



ENOILTECH
Wine & Oil Equipment



Electrolux
AUTHORIZED PARTNER
AGM PROFESSIONAL - MISTERBIANCO
IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE



ecolandia

VINIMILO 2023 - 43ª EDIZIONE

GRAPPOLI BIANCHI 2023 1ª EDIZIONE

Lunedì 28 Agosto

Ore 10:30 Azienda Barone di Villagrande

Presentazione alla stampa della 43ª edizione della Vinimilo e della 1ª edizione di Grappoli Bianchi

Ore 17:30 - Centro Servizi

Convegno

Milo, il vino e la gastronomia: punto di riferimento all'interno del sistema Etna.

Un progetto per un centro di eccellenza al servizio del territorio

Intervengono:

Alfio Cosentino, sindaco di Milo

Gaetano Aprile, direttore Irvo

Aurora Ursino, presidente Ordine Agronomi Catania

Seby Costanzo, Vice presidente Consorzio tutela vini Etna Doc

Gina Russo, presidente Strada del vino e dei sapori dell'Etna

Giosuè Catania, presidente Apo - Olio Monte Etna Dop

Anastasia De Luca, presidente Slowfood Catania

Mariangela Cambria, presidente Assovini Sicilia

Marco Nicolosi, enologo e produttore

Angelo Iuppa, produttore

Mauro Coltelli, Vulcanologo Ingv

Moderatore Turi Caggegi

A seguire: banchi di assaggio di Etna bianco Superiore

Martedì 29 Agosto

Ore 18:00 - Centro Servizi

L'Etna tra i territori dei grandi bianchi - a cura di Benanti Viticoltori

Elenco completo dei vini su vinimilo.it

Costo € 50 Solo in prevendita online su vinimilo.it

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Mercoledì 30 Agosto

Ore 18:00 - Museo Virtuale

Convegno a cura della strada del Vino e dei Sapori dell'Etna

Enocicloturismo: una strada in discesa. Come diventare destinazione costruendo itinerari e servizi

Panel del convegno:

Giovanni Guarneri - Founder Sicily Divide <https://sicilydivide.it/>

Maurizio Scalia - Founder Etna Bike Tours Milo azienda locale di riferimento specializzata in escursioni in bici e organizzatore Etna Marathon, la più importante manifestazione sportiva siciliana di MTB

Antoine Audet - Founder Wine and Ride <https://www.wineandride.com>

Teresa Cremona - Giornalista Redattore Touring Club

Ore 20 Centro Servizi

Lapilli & Champagne

Suggerimenti sensoriali tra territori e culture

Cinque Champagne e cinque Etna Bianco Superiore a confronto accompagnati da assaggi al gusto di mare. A cura di Onav Catania

Costo € 45 Posti limitati. Prenotazione obbligatoria sul sito www.vinimilo.it

Giovedì 31 Agosto

Ore 19 Centro Servizi

15 vini per 15 anni - Tutta la storia di Vulcania - Volcanic Wines

Degustazione guidata da Claudio Di Maria (Ais Jonico Etna) con la partecipazione di Prof. Sandro Conticelli - Università di Firenze - Direttore CNR I.G.A.C. - Presidente Società Geologica Italiana, Edoardo Ventimiglia - produttore, Giovanni Ponchia - Enologo, Carlo Zucchetti - enogastronomo. Costo: € 30 e € 25 per i soci AIS.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Per info e prenotazioni: 393 0284932 / jonicoetnea@aissicilia.com

Venerdì 1 Settembre

Ore 17:00 - Centro Servizi

Convegno: La biodiversità viticola e i vitigni gioiello dell'Etna e presentazione del nuovo libro di G.R.A.S.P.O (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola)

Presentazione

Turi Caggegi - Giornalista

Vitigni reliquia: la Sicilia del vino che verrà

Antonio Sparacio e Salvatore Sparla (IRVO)

Salvaguardare un patrimonio unico

Maurizio Lunetta - Direttore Consorzio Etna DOC

Di Graso e dei custodi

Aldo Lorenzoni - Enologo

Il progetto ritorno

Edoardo Ventimiglia - Sassotondo

I Vitigni gioiello dell'Etna

Elisabetta Nicolosi - Università di Catania

Filippo Ferlito - Crea-OFA Acireale (CT)

Dei Vitigni e dei vini

Luigino Bertolazzi - Enologo

A seguire **le degustazioni "impossibili" di Graso con i vini delle varietà:**

Dal Veneto: Brepona-Ottavia - Pontedara / Dal Trentino: Enantio - Casetta

Dall'Emilia Romagna: Longanesi - Centesimino / Dal Friuli Venezia Giulia: Piccola

Nera / Dalla Toscana: Nocchianello / Dall'Etna: Facci Iorda - Bracaù

Ore 20:30 - Azienda Barone di Villagrande

Volcanic Wines

Cena degustazione Volcanic Wines

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria. Info costi e prenotazioni: 342 7633251 / 095 7082175

Sabato 2 Settembre

Ore 10:30 Museo virtuale

Convegno. Milo e Riposto: il mare e il vino dell'Etna

Interranno:

Davide Vasta - Sindaco di Riposto

Alfio Cosentino - Sindaco di Milo

Maurizio Lunetta, direttore Consorzio Etna Doc - Enologo storico vini dell'Etna

Paolo Sessa - Scrittore e saggista

Enrico Iachello - Storico, Università di Catania

Renato Maugeri, produttore

Moderatore Turi Caggegi

Ore 11 Centro Servizi

Il profilo bianco dell'Etna di Benanti Viticoltori

Verticale a confronto declinata in tre annate di Contrada Rinazzo, Milo e di Contrada Cavaliere, Santa Maria di Licodia. A cura della redazione di Verticale Jacopo Cossater, Matteo Gallelo, Nelson Pari

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria su www.vinimilo.it - Costo € 40

Ore 18 Piazza Belvedere

Crappoli Bianchi - Isola del Gusto

Inaugurazione della Festa e apertura degli stand

Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.

Ore 18 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

Crappoli Bianchi

Esposizione mercato dei produttori agricoli dell'Etna e siciliani e di artigianato locale

Ore 18 Piazza Municipio

Crappoli Bianchi - Enoteca all'aperto

Banco degustazione vini dell'Etna e siciliani (oltre cento etichette)

A cura di "Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna" e "Consorzio di Tutela dei Vini Etna Doc" con una selezione di etichette dei soci di Assovini Sicilia e delle strade del vino e dei sapori del Val di Noto, della Valle dei Templi e di Terre Sicane

Ore 19.30 - 21.30 (Turno A) e 21.45 - 23.45 (Turno B) Terrazza panoramica del Municipio

In alto i calici

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo

Per ogni turno: Quattro calici a scelta € 20.

Posti limitati, prenotazione obbligatoria su www.vinimilo.it

Ore 20:30 - Centro Servizi

Da Ossidato a Ossidativo, quando un difetto diventa Pregio

Degustazione tra Sicilia e Sardegna a cura dell'Associazione L'Archestrato con Sergio Pintaudi.

Questi i vini proposti in degustazione:

Oxid Aging IGP Terre Siciliane, Vino Ossidativo Alessandro Viola Alcamo .

Vecchio Samperi Perpetuo, Marco De Bartoli Marsala.

Malvasia di Bosa DOC Riserva 2015, Columbu Bosa.

Vernaccia di Oristano DOC Riserva 1995, Contini Cabras.

A fine degustazione sarà servito un piatto in abbinamento ai vini.

Costo 50 euro a persona solo in prevendita. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria

Per informazioni e prenotazioni contattare a mezzo whatsapp il numero 3355378813

Domenica 3 Settembre

Ore 10 Piazza Belvedere

Crappoli Bianchi - Isola del Gusto

Apertura degli stand

Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.

Ore 10 - Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

Crappoli Bianchi

Esposizione dei produttori agricoli dell'Etna e siciliani e di artigianato locale

Ore 11 - Centro Servizi

Crappoli Bianchi:

Verticale di sei annate dell'Etna Bianco Superiore Barone di Villagrande

A cura della redazione di Verticale. Jacopo Cossater, Matteo Gallelo, Nelson Pari

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria su www.vinimilo.it - Costo € 50

Ore 17 - Centro Servizi

Workshop

Incontro con i produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo con l'obiettivo di individuare strategie comuni per lo sviluppo e la promozione del territorio alla presenza dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Siciliana On.le Luca Sammartino

Ore 18 - Piazza Municipio

Crappoli Bianchi - Enoteca all'aperto

Banco degustazione vini dell'Etna e siciliani (oltre cento etichette)

A cura di "Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna" e "Consorzio di Tutela dei Vini Etna DOC" con una selezione di etichette dei soci di Assovini Sicilia e delle strade del vino e dei sapori del Val di Noto, della Valle dei Templi e di Terre Sicane

Ore 19.30 - 21.30 (Turno A) e 21.45 - 23.45 (Turno B) Terrazza panoramica del Municipio

In alto i calici

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo

Per ogni turno: Quattro calici a scelta € 20. Posti limitati, prenotazione obbligatoria su www.vinimilo.it

Ore 20 - Centro Servizi

Verticale in cinque annate dell'Etna Bianco Superiore "Palmento Caselle" I Vigneri

A cura della redazione di Verticale: Jacopo Cossater, Matteo Gallelo, Nelson Pari

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria su www.vinimilo.it - Costo € 50

Ore 17:30

Mindart "Alle Radici"

Visita guidata alle installazioni di Land Art del Maestro Alfio Bonanno presenti nelle cantine di Milo.

Per info su costi e percorsi: 351 5037538 - info@mindart.it - www.mindart.it

Lunedì 4 Settembre

Ore 17:00 - Centro servizi

Crappoli Bianchi:

Dal mare alla montagna, dialogo tra Menfi, Città Italiana del Vino 2023 e Milo

Vini di: Planeta, Tenuta Stoccatello, Cantine Barbera, Mandrarossa, Eredi Di Maio, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna. A cura di Salvo Ognibene, giornalista e sommelier

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria su www.vinimilo.it - Costo € 40

Ore 20 - Centro Servizi

Affinità - divergenze

I vini di Milo si confrontano con i bianchi del Mediterraneo

Degustazione curata e condotta da Matteo Gallelo, cofondatore delle riviste Verticale e Bromio

Nove vini serviti a bottiglia coperta. Le etichette saranno svelate alla fine della sessione di assaggio

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria su www.vinimilo.it - Costo € 40

Martedì 5 Settembre

Ore 18:30 - Centro Servizi

L'Etna con uno sguardo sugli Iblei

Oli e Vini a confronto con degustazione di prodotti tipici del territorio - Serata a cura di APO Catania, Onav Catania e Slow Food Catania.

A seguire degustazione di prodotti tipici del territorio.

Prenotazione obbligatoria. Per info, costi e prenotazioni: 333 7994526 - 347 4346373

Mercoledì 6 Settembre

Ore 17,30 Barone di Villagrande

Le anime rosa di Milo

Perlustrazione del territorio attraverso differenti espressioni di nerello mascalese vinificato in rosa.

Prenotazione obbligatoria. Info e prenotazioni 342 7633251

Ore 19:30 - Centro Servizi

Prati, Pascoli e Cantine

A cura di Slow Food Catania. Dettagli dell'evento su www.vinimilo.it

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria. Per info, costi e prenotazioni: 339 5920315

Giovedì 7 Settembre

Ore 18 - Centro Servizi

"Milo e le sfumature di carricante 3° edizione

Convegno tematico e Masterclass - a cura di AIS Taormina

Costo: 40 € per i non soci e 35 € per i soci AIS.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Per info e prenotazioni: 349 2741007 oppure 329 9787144 / taormina@aissicilia.com

Venerdì 8 Settembre

Ore 17,30 - Museo Virtuale

Grappoli Bianchi - Convegno

Strade del vino in Sicilia tra identità e collaborazione.

Lo sviluppo del territorio come sinergia tra pubblico e privato

Intervengono:

Gina Russo, Presidente Strada del vino e dei sapori dell'Etna

Marika Mannino, Direttore Strada del vino e dei sapori dell'Etna

Gori Sparacino, Direttore Strada del vino e dei sapori Terre Sicane e della Federazione Strade del vino, dell'olio e dei sapori d'Italia

Frankie Terranova, direttore Strada del Vino Val di Noto

Luigi Bonsignore, Presidente Strada del Vino Valle dei Templi

Ore 19:30 - Centro servizi

L'Etna dei wine writers - con/versazione con Benjamin North Spencer autore de *I Nuovi Vini dell'Etna*

dialogo e degustazione a cura di Giampaolo Gravina, giornalista e scrittore

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazione obbligatoria su Eventbrite:

[raggiungibile dal sito vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)

Ore 20:30 - Vecchio Mulino

La rotta degli inglesi tra Sicilia e Portogallo

Banchi di assaggio di Porto, Madeira e Marsala

Commento musicale a cura del Cantautore Siciliano Antonio Monforte

Evento a cura di Onav Catania

Costo: € 20 Posti limitati, prenotazione obbligatoria. Per info e prenotazioni: www.vinimilo.it -

Segreteria ONAV Catania 347 4346373 catania@onav.it

Sabato 9 Settembre

Ore 18 - Piazza Belvedere

Grappoli Bianchi - Isola del Gusto

Inaugurazione della Festa e apertura degli stand

Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di ow-Food.

Ore 18 - Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

Grappoli Bianchi

Esposizione dei produttori agricoli dell'Etna e siciliani e di artigianato locale

Ore 18 - Piazza Municipio

Grappoli Bianchi - Enoteca all'aperto

Banco degustazione vini dell'Etna e siciliani (oltre cento etichette)

A cura di "Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna" e "Consorzio di Tutela dei Vini Etna DOC" con una selezione di etichette dei soci di Assovini Sicilia e delle strade del vino e dei sapori del Val di Noto, della Valle dei Templi e di Terre Sicane

Ore 19.30 - 21.30 (Turno A) e 21.45 - 23.45 (Turno B) Terrazza panoramica del Municipio

In alto i calici

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo

Per ogni turno: Quattro calici a scelta € 20.

Posti limitati, prenotazione obbligatoria su www.vinimilo.it

Ore 20:30 - Centro Servizi

Etna e le sue contrade: differenze e similitudini

Ne parleremo insieme a Salvo Gulisano, sommelier Fisar, e ad alcuni produttori, per evidenziare le caratteristiche e le sfumature che rendono unici questi vini

Serata a cura della FISAR Catania. Costo € 40

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria. Info e prenotazioni: 347 6145209 / info@fisarcatania.it

Domenica 10 Settembre

Ore 10 - Piazza Belvedere

Grappoli Bianchi - Isola del Gusto

Apertura degli stand

Spazio gastronomico a cura delle Aziende di Milo e Mostra Mercato dei Presidi Regionali di Slow-Food.

Ore 10 - Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

Grappoli Bianchi

Esposizione dei produttori agricoli dell'Etna e siciliani e di artigianato locale

Ore 17.30 Museo Virtuale

Etna Doc per tutti

Alla scoperta dei vini del vulcano

Percorso di avviamento al vino a cura del Consorzio Etna Doc.

Interviene Maurizio Lunetta, direttore Consorzio Etna Doc.

Conduce Valeria Lopis, giornalista e sommelier.

Costo € 6,00. Solo in prevendita online. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria su www.vinimilo.it

Ore 18 Piazza Municipio

Grappoli Bianchi - Enoteca all'aperto

Banco degustazione vini dell'Etna e siciliani (oltre cento etichette)

A cura di "Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna" e "Consorzio di Tutela dei Vini Etna DOC" con una selezione di etichette dei soci di Assovini Sicilia e delle strade del vino e dei sapori del Val di Noto, della Valle dei Templi e di Terre Sicane

Ore 19.30 - 21.30 (Turno A) e 21.45 - 23.45 (Turno B) Terrazza panoramica del Municipio

In alto i calici

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo

Per ogni turno: Quattro calici a scelta € 20. Posti limitati, prenotazione obbligatoria su www.vinimilo.it

Ore 19:30 - Centro servizi

Vinum Architectura

Analogia, contaminazioni, paesaggi comuni tra pensiero architettonico ed enologico

Evento a cura della Federazione italiana sommelier

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria. Per info, costi e prenotazioni: 328 0018002 / 392 4700249

fondazionesommeliersicilia@gmail.com

Ore 17:30

Mindart "Alle Radici"

Visita guidata alle installazioni di Land Art del Maestro Alfio Bonanno presenti nelle cantine di Milo.

Per info su costi e percorsi: 351 5037538 - info@mindart.it - www.mindart.it

