



28 agosto - 10 settembre

**ViniMil** 2023

43<sup>a</sup> Edizione  
Centro di Qualità Permanente

Grappoli Bianchi 2023 - 1<sup>a</sup> Edizione

Comune di Milo  
REGIONE SICILIANA  
Assessorato Agricoltura  
Turismo e Pesca Acquicoltura  
REGIONE SICILIANA  
Assessorato Turismo  
Sport e Spettacolo  
PRO LOCO  
APS

# Rassegna stampa





Ufficio stampa  
**MELAMEDIA**  
servizi per l'informazione

[www.melamedia.it](http://www.melamedia.it)  
[info@melamedia.it](mailto:info@melamedia.it)  
Carmela Grasso  
349.2684564



**Agenzie, quotidiani e periodici**





## L'evento

di Vittorio Ferla



**ETNA, PARTE LA VINIMILO 2023.** Biodiversità viticola, degustazioni comparative fra due siciliane, dall'Etna a Menfi, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e "blind tasting" ossia alla cieca, un progetto per promuovere l'enoculturismo in Sicilia e, per il grande pubblico, gli avvicinamenti sensoriali con l'Isola del Gusto nella piazza Belvedere di Milo con le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi.

Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco di assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia. Tutto questo e molto altro, dal 28 agosto e fino al 10 settembre, nel programma della ViniMilo 2023, edizione numero 43 dell'appuntamento con il mondo del vino dell'Etna, che si svolgerà come sempre a Milo, in provincia di Catania.

Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di "Gruppi bianchi 2023", un

progetto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al Carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso percorsi tematici, masterclass e incontri mercato. Da segnalare le verticali di varie annate di bianchi dell'Etna guidate dai giornalisti della rivista Verticali, e il convegno dedicato alla biodiversità viticola e ai vitigni gioielli dell'Etna organizzato dal gruppo di ricerca Grappo.

## IN VINO VERITAS

# Etna Bianco Superiore sempre più in alto L'exploit del Carricante alla ViniMilo 2023

*Barone di Villagrande, con le sue vigne ad anfiteatro rivolte al mar Ionio, è la cantina storica forse più rappresentativa di Milo*

di VITTORIO FERLA

I bianchi dell'Etna stanno crescendo, in tutti i sensi. Prima di tutto, sul piano qualitativo. Il Carricante, il vitigno che da disciplinare sin alla base della denominazione, aveva fino a non molto tempo fa una cattiva fama. Vite troppo generose di uva e il tempo deriva proprio dal fatto che la pianta è sempre "carica" di grappoli al momento della vendemmia - un fattore che non era certamente sinonimo di qualità. E poi caratteristiche vivaci e organolettiche del vino troppo tenui rispetto ad altri come il profumato Grillo o lo strutturato Chardonnay, un colore pallido (come scrisse Mario Soldati in *Vino al vino*), profumi tanto delicati da risultare timidi, una acidità al naso perfino eccessiva. Viceversa, il vino bianco dell'Etna è già ed è destinato ad essere sempre di più un grandissimo vino. Il primo a capirlo, nel 1869, fu Paolo Nicolosi Assumido, Barone di Villagrande, che per primo avviò una vinificazione separata per le uve bianche e per le rosse. A quel tempo, sull'Etna - come in gran parte d'Italia - era d'uso vinificare l'uva tutta insieme, senza distinzioni di vitigni e colori. Paolo creò di fatto l'antenato dell'attuale Etna Bianco Superiore, nome che - all'interno della denominazione generale Etna Doc creata nel 1985 - si assegna ai bianchi da Carricante prodotti nel circondario di Milo, paese del versante Est del vulcano, caratterizzato da condizioni pedoclimatiche uniche e favorevolissime. Non a caso il disciplinare fu redatto da Carlo Nicolosi Assumido (discendente di Paolo, docente universitario di enologia e tecniche alimentari all'Università di Catania. Ancora oggi Barone di Villagrande, con le sue vigne ad anfiteatro rivolte verso il mare Ionio, è forse la cantina storica più rappresentativa di Milo, oggi guidata dall'enologo Marco Nicolosi. Così, negli ultimi anni, con il miglioramento delle tecniche agronomiche ed enologiche, i bianchi dell'Etna hanno raggiunto punte di eccellenza. I vini da Carricante esprimono una straordinaria eleganza e un'ottima bevibilità,

elementi che li li mettono in sintonia con il gusto contemporaneo. Il colore è giallo paglierino pallido, con riflessi verdolini. Al naso si avvertono delicati profumi di gelsomino, ginestra e sagara, note di melo verde, agrumi, miele e anice che nei prodotti più maturi evolvono verso sensazioni di idrocarburi. Il palato è stimolato da una vibrante acidità agrumata e da una piacevole sapidità tipiche dei suoli vulcanici. Cresce poi la consapevolezza circa la struttura e la longevità del Carricante, elementi che sono la base per realizzare grandi vini. Infine,



Le vigne ad anfiteatro Barone di Villagrande



Milo, Piazza D'Armi



Enoteca in piazza

quasi prodotti si prestano all'affinamento in acciaio nelle versioni più fresche e fragranti, ma anche alla maturazione in legno che aggiunge complessità e morbidezza.

Il successo dell'Etna Bianco si legge anche nei numeri. Nel 2022, secondo i dati del Consorzio, nell'Etna doc sono stati imbottigliati quasi 44mila ettolitri di vino per un totale di 5,8 milioni di bottiglie tra rossi, bianchi, rosati e spumanti, con una crescita del 34,6%. Dietro ai rossi da Nerello Mascalese, vanno segnalate le ottime performance dell'Etna Bianco pari a 1,4 mila ettolitri e all'interno di questo dell'Etna Bianco Superiore, la cui uva proveniva esclusivamente dal comune di Milo, che cresce del 67,19% con 746 ettolitri

imbottigliati. Proprio nel minuscolo territorio di Milo si contano adesso ben 25 produttori (le cantine storiche erano tre), sempre più intraprendenti. Accanto alle aziende già affermate (Barone di Villagrande, Benanti, i Vigneri di Salvo Fidi) meritano un censo anche quelle le più giovani, tra le quali, per esempio, Cantine di Nessuno, Cantine Masagari, Tenute di Naina, Sive Natura, Cantine luppa. Insomma un movimento in continua crescita, al punto che un gruppo di cantine si è riunito nell'associazione Versante Est proprio per rimarcare la sua specificità rispetto agli altri versanti del vulcano. Da alcuni anni gode di questo successo anche la ViniMilo, una manifestazione storica giunta ormai alla 43ª edizione che si svolgerà

dal 28 agosto al 10 settembre a Milo, in provincia di Catania. Fino ad alcuni anni fa la ViniMilo era soprattutto una sagra di paese. Da alcuni anni ormai si è trasformata in una stimolante manifestazione enologica che illustra bene il successo dei vini del territorio. Debutto lunedì 28 agosto, alle 17.30, con la presentazione del progetto "Centro di Qualità permanente", ispirato alla celebre canzone di Franco Battiato che qui ha vissuto e si è spento, promosso dal Comune per valorizzare le eccellenze agroalimentari dell'area di Milo all'interno del sistema Etna. "Da 404 ettolitri del 2019, l'imbottigliamento dell'Etna Bianco Superiore prodotto a Milo è ritorsi ai 746 del 2022 (+84%), mentre il numero delle cantine che rivende-

ranno uve doc sono passate in soli cinque anni da 3 a 23. Un vero e proprio exploit di piccoli e grandi produttori - in alcuni casi con famiglie microlandese familiari - che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo - appena mille abitanti - uniti a una comeditazione astoria imprenditoriale da valorizzare perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio", assicura Alfio Costantino, il sindaco di Milo. Con tante aziende giovani, è ancora troppo presto per capire l'indirizzo che prenderà l'area dell'Etna Bianco Superiore, ma già oggi possiamo dire con certezza che il Carricante sarà un punto di riferimento del successo del mondo vitivinicolo italiano. Info e programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)

# FAMIGLIA CRISTIANA

20 agosto 2023

SETTIMANALE N°314 - 20 AGOSTO 2023 - ANNO XXIII

# FAMIGLIA CRISTIANA

I FATTI MAI SEPARATI DAI VALORI

**Meeting di Rimini**  
UN PIANO B PER CHI CREDE  
NEL FUTURO DELL'ITALIA



**Strade  
del vino**  
SI CONCLUDE IN  
SICILIA LA NOSTRA  
SERIE ESTIVA

**DOSSIER** DA STACCARE  
E CONSERVARE

**Anniversari**  
BOMBE E ARMISTIZIO:  
LA TRAGICA  
ESTATE DEL 1943



## **Claudio Ranieri** **IL MIO SEGRETO?** **LA NORMALITÀ**

L'allenatore del Cagliari a cuore aperto  
alla vigilia della **ripartenza del campionato**

LE STRADE DEL VINO

La nostra serie estiva / 8



## L'ETNA Un'esplosione di profumi e sapori

È un'isola nell'isola a *Muntagna*.  
Dove la "bellezza dell'esistenza"  
è ovunque e dalle vigne nasce  
un prodotto fresco e minerale

di Gioia Sgarlata

«**U**na natura intatta nella sua sacralità», così Franco Battiato descriveva l'Etna e l'abitudine di svegliarsi presto al mattino per respirare il profumo di rose e gelsomini e «riappropriarsi della bellezza dell'esistenza». Ma basta guardare da lontano a *Muntagna*, com'è chiamato il vulcano da chi qui ci vive, per restarne affascinati. L'Orientale sicula, strada statale 114, conduce il visitatore in un'ascesa lenta →

I vigneti siciliani di Santa Venerina (Catania). Sullo sfondo l'eruzione dell'Etna chiamato dai locali a *Muntagna*.

## *Un viaggio in 8 tappe*

Si conclude la proposta di *Famiglia Cristiana* per l'estate: le Strade del vino. Fra le 150 sparse in tutt'Italia, tutte affascinanti, ne abbiamo scelte 8. Eccole...

FC 27  
Strada del vino  
dell'Alto Adige

FC 28  
Strada del vino  
Franciacorta

FC 29  
Strada del Barolo

FC 30  
Strada del vino Costa  
degli Etruschi

FC 31  
Strada del Verdicchio  
dei Castelli di Jesi

FC 32  
La strada  
del Sagrantino

FC 33  
Strade del vino  
del Salento

FC 34  
Strada del vino  
dell'Etna

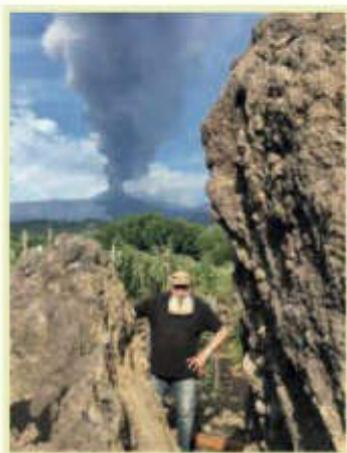


# FAMIGLIA CRISTIANA

## LE STRADE DEL VINO

La nostra serie estiva / 8

Sotto, il maestro Alfio Bonanno, 76 anni, a Milo nella vigna Benanti mentre lavora sull'opera di "land art" Intervallo.



→ e silenziosa tra muretti a secco in pietra lavica, filari, orti e antichi casolari. Le auto sono sempre più rade man mano che si sale in quota e il tempo sembra dilatarsi. Qui, sul vulcano attivo più alto d'Europa (oltre 3.300 metri), Patrimonio mondiale dell'Unesco, sembra di stare in "un'isola nell'isola", come recita lo slogan coniato dai pionieri dell'Etna Doc.

Di certo, concedersi una vacanza sulla strada dell'Etna Doc significa esplorare un territorio ricco e variegato con 20 Comuni, tanti piccoli borghi e un reticolo di contrade - 142 quelle mappate dal

Consorzio dell'Etna Doc - immerse in un parco naturale di 59 mila ettari tra boschi di querce, faggi, betulle e alberi monumentali come il Castagno dei Cento Cavalli a Sant'Alfio, tra gli alberi più vecchi al mondo (2.000-4.000 anni). La "bellezza dell'esistenza" è ovunque: tra i filari delle vigne come nei percorsi di trekking che conducono alla scoperta di vecchi crateri o in valli, come quella del Bove nella parte alta del vulcano, dove se non fosse per il colore della terra e delle rocce sembrerebbe di stare sulla Luna. Luoghi dove paesaggio e meteo cambiano di continuo in

base alle altitudini e ai venti.

«L'Etna è l'unico posto dove puoi decidere di fare escursioni in mezzo alla natura senza soffrire il caldo scegliendo le località più alte, pranzare in una delle tante cantine o concederti una cena a base di pesce davanti al mare», sorride **Marika Mannino**. Originaria di Giarre, ha deciso di tornare in Sicilia dopo una lunga esperienza in comunicazione e marketing tra Roma e Milano, richiamata dall'exploit del vino del vulcano, e oggi è il direttore dell'associazione Strada del vino e dei sapori dell'Etna ([www.stradadelvinodelletna.it](http://www.stradadelvinodelletna.it)) che riunisce una cinquantina di cantine, ma pure B&B, resort e produttori che raccontano i sapori anche con altri prodotti tipici come, ad esempio, il pistacchio di Bronte, eccellenza nel mondo. Tra le tante iniziative, l'associazione propone il *Tour del Treno dei vini dell'Etna* a bordo dell'automotrice a scartamento ridotto della Ferrovia Circumetnea. Si parte dalla stazione di Piedimonte Etneo (350 metri sul livello del mare) per arri-



### la mappa

**Strada del vino dell'Etna.** Realizzata lo scorso anno dal Consorzio di tutela del marchio, conta 142 contrade, suddivise nel territorio di 11 Comuni: 25 a Randazzo, 41 a Castiglione di Sicilia, 10 a Linguaglossa, 13 a Piedimonte Etneo, 8 a Milo, 4 a Santa Venerina, 20 a Zafferana Etnea, 9 a Trecastragni, 6 a Viagrande, 1 a Santa Maria di Licodia, 5 a Biancavilla.

# FAMIGLIA CRISTIANA



Sopra, Valeria Agosta, 58, titolare di Palmento Costanzo, con la figlia Serena, 28; a lato, una vigna a forma di anfiteatro. Sotto, primo da sinistra, Salvo Foti, 61, a capo dei Vigneri.



vare fino a Randazzo e andare poi alla scoperta di alcune importanti cantine del versante nord, il più ricco di aziende con vigneti fino a 800 mt. Qui, agli inizi del nuovo millennio, hanno investito diversi produttori di primo piano come il toscano Marc De Grazia che ha dato vita a Tenute delle Terre Nere. Ma anche il belga Frank Cornelissen con l'azienda omonima, e Andrea Franchetti, uno dei grandi nomi del vino italiano scomparso nel 2021.

A Milo, il Comune-capitale del versante est, invece, ogni estate, da 43 anni, l'Amministrazione

organizza la *ViniMilo* (quest'anno, 28 agosto-10 settembre) che richiama esperti e appassionati con un programma ricco di talk, visite guidate nelle cantine, appuntamenti d'arte e degustazioni. Per l'occasione la piazza del paese si trasforma nei fine settimana in un luogo di festa dov'è possibile sorseggiare al calice più di 150 etichette, dalle più note alle ultime nate, con enologi e sommelier. Da qualche anno si possono anche ammirare le opere di *land art* di Alfio Bonanno, noto artista internazionale: grandi nidi sospesi e radici che sembrano alberi genealogici. Lunga barba bianca e grande amore per i boschi, è originario di Milo anche se vive in Danimarca ed è cresciuto in Australia, dove i genitori emigrarono quando aveva 4 anni. Le opere fanno parte del progetto *Alle radici* della storica dell'arte Laura Cavallaro, realizzato, non a caso, all'interno di alcune cantine.

Tra queste, c'è la cantina più antica dell'Etna: Barone di Villagrande, nell'omonima contrada a Milo che appartiene alla famiglia Nicolosi Asmundo dal 1727, anno in cui l'imperatore Carlo VI d'Austria, re di Napoli, conferì a Don Carmelo Nicolosi il titolo di "Barone di Villagrande". Alla guida, dal 2012, c'è l'enologo Marco Nicolosi Asmundo e l'azienda si è aperta anche all'eno-turismo con un resort affacciato sulle vigne. Salvo Foti è uno dei custodi più convinti della viticoltura etnea del passato. Enologo, è cresciuto all'ombra del vulcano e, oltre trent'anni fa, ➔

## la scheda

### Brezza marina per una Doc superiore

L'Etna gode di un microclima unico ed è questo che rende la Doc di questa zona così interessante. Nella stessa area geografica coesistono climi mediterranei e montani con **escursioni termiche tra giorno e notte che raggiungono anche i 25/30°C**. Il Consorzio dell'Etna Doc riunisce oltre 200 aziende tra vinificatori, viticoltori e imbottiglieri con colture dai 400 agli oltre 1.000 metri di altezza sul livello del mare e tre versanti diversi l'uno dall'altro: Est (con capitale Milo), Nord (capitale Randazzo) e Sud (con capitale Trecastagni a Sud-est; e Biancavilla a Sud-ovest). Oltre al Rosso, Rosato, Bianco e Spumante, l'Etna Doc prevede anche la **menzione di "Bianco Superiore"** per i vini prodotti con almeno l'80 per cento di Carricante coltivato a Milo dove il terreno e i venti che fanno arrivare la brezza marina donano all'uva sentori e proprietà diverse dal resto della montagna. Tra i primi Bianco Superiore Etna Doc ad affermarsi è stato sicuramente il "Pietramarina" dell'azienda Benanti, diventato uno dei bianchi più famosi d'Italia. Il fondatore della cantina, il cavaliere Giuseppe Benanti, scomparso di recente, è stato uno dei pionieri dell'Etna Doc. I vitigni autoctoni dell'Etna Doc sono: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio per rossi, rosati e spumanti; Carricante e Minnella per i bianchi che insieme al Catarratto (l'unico presente anche in altre zone dell'isola) determinano i *blend* dell'Etna.



# FAMIGLIA CRISTIANA

## LE STRADE DEL VINO

La nostra serie estiva / 8



→ ha dato vita all'azienda vitivinicola I Vigneri recuperando "la Maestranza dei Vigneri", corporazione attiva fin dal 1435 che serviva da atelier per formare gli uomini e tramandare pratiche ed esperienza. «Oggi fare un buon vino», dice, «non è difficile. Difficile è produrre un eccellente vino nel rispetto dell'ambiente e degli uomini». Quello che lui chiama il "vino umano". Tutti i collaboratori de I Vigneri sono etnei, mentre al suo fianco Foti ha i figli Simone, 28 anni, e Andrea, 24, entrambi appassionati e con una solida formazione. La perla de I Vigneri l'utilizzo degli antichi palmenti: case-cantina costruite in



Sopra, il Treno dei vini dell'Etna sull'automotrice a scartamento ridotto della Ferrovia Circumetnea.

pietra lavica che sfruttano la forza di gravità senza utilizzo di alcuna attrezzatura di sollevamento dei liquidi, proprio come avveniva un tempo. Palmento Caselle merita una visita, così come quello della famiglia Costanzo in contrada Santo Spirito, sul versante nord, frutto di un complesso restauro conservativo. Una scommessa nata nel 2010 dalla volontà della famiglia Costanzo di riavvicinarsi alla terra che li ha visti crescere. A capo dell'azienda Valeria Agosta, 58 anni, e la figlia Serena, 28, che sta ultimando gli studi in viticoltura ed enologia. Ma ogni cantina ha una storia da raccontare. Non resta che scegliere. L'isola nell'isola è pronta ad accogliere. ■

## GASTRONOMIA FRUTTI AROMATICI E FORMAGGI GUSTOSI

### Qui cresce l'oro verde: il Pistacchio di Bronte

Il territorio dell'Etna ha tantissimo da offrire e non solo per la splendida natura. La cucina di questa zona è ricca di profumi e specialità uniche.

A farla da padrone sono spesso i secondi piatti. Consigliate le grigliate di salsiccia e castrato e il capretto ripieno di Randazzo. Tra i formaggi meritano una menzione il Piacentinu, formaggio a pasta dura di latte di pecora caratterizzato dal colore giallo dato dallo zafferano, la ricotta, la tuma, il caciocavallo e il pecorino locale. Se passate da Linguaglossa, dovete assaggiare la polenta di farina di fave e funghi. Per quanto riguarda i salumi, è nota la *suppizzata*. A Paternò sono da provare le melanzane ripiene. Importante è la produzione di miele tra Milo-Sant'Alfo-Zafferana Etnea. Viene utilizzato per la produzione di dolci, insieme a nocciole, pistacchi, pinoli,

mandorle e noci. Tipici di Zafferana sono i biscotti dello Sciatore e la pizza frita alla siciliana. A Santa Venerina si produce un delizioso limoncello.

Sul versante sud dell'Etna si trovano gustosi funghi: arrostiti sulla griglia, trifolati o usati nei primi. Speciali sono anche le mele dell'Etna, piccole, dolci e profumate. Ma il re del versante ovest del vulcano è il Pistacchio verde di Bronte



Dop, ottimo da solo o come base per ricette salate e dolci. Tra le sciore, le stradine tortuose che si diramano sulle pendici, cresce una varietà di pistacchi unica al mondo. Unici nell'aspetto, nel profumo e nel sapore, ma anche preziosi perché vengono raccolti a mano a uno e solo ad anni alterni. Ogni alberello regala pochi chilogrammi di questo frutto piccolo e aromatico, chiamato anche per questo "oro verde".



la ricetta dello chef Monica Consoli

Scuola di cucina e home restaurant Cucina del Sole



### Pizze fritte alla siciliana

**Ingredienti per 6/8 persone.** Per la pasta: 400 g di farina di semola, 4 cucchiai di olio evo, 2 cucchiai di aceto di vino rosso, 12 g sale, 150 g acqua. Per il ripieno: 300 g di tuma (o altro formaggio fresco) a pezzetti, 15 filetti di acciuga, sale, pepe nero macinato al momento, 200 g di olio extravergine di oliva per friggere, farina per la spianatoia.

**Procedimento.** Disporre la farina a fontana sulla spianatoia e porvi al centro olio, aceto e poco sale. Impastare a lungo con l'acqua finché si ottiene una pasta piuttosto solida e liscia; farla riposare coperta per 20 minuti. A parte, condire la tuma con sale e pepe. Lavorando sul piano infarinato, tirare delle sfoglie rettangolari di pasta, sottili qualche millimetro, e disporvi sopra, a distanze regolari, un mucchietto di tuma e un pezzetto di acciuga. Coprire con un'altra sfoglia, pressare intorno ai mucchietti per sigillare bene; ritagliare a giro con la rotella; procedere fino al termine degli ingredienti. Riscaldare l'olio in una padella e friggere le pizze, rigirandole per farle dorare bene. Metterle a scolare su carta assorbente e servirle caldissime.

# LA SICILIA

29 agosto 2023

IERI IL TAGLIO DEL NASTRO. INIZIATIVE FINO AL 10 SETTEMBRE

La più antica manifestazione siciliana che riunisce esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo

**B**iodiversità viticola, degustazioni comparate fra doc siciliane, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e "blind tasting" ossia alla cieca, un progetto per promuovere l'enocliturismo in Sicilia e, per il grande pubblico, gli amatissimi weekend con l'Isola del Gusto nella piazza Belvedere di Milo con le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e a Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia - "orchestrate" dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna - che fa impazzire tutti i wine lovers.

Mentre in vigna, silenziosamente, i grappoli maturano tra i filari, c'è gran fermento tra i vicoli e le piazze di Milo dove, da ieri e fino al 40 settembre, è tornata Vinimilo, edizione numero 43 dell'appuntamento con il mondo del vino dell'Etna. Un progetto del Comune di Milo, attualmente guidato dal sindaco Alfio Cosentino, e della Proloco, con il sostegno dell'assessorato regionale all'Agricoltura, guidato da Luca Sammartino, e dell'assessorato regionale al Turismo, guidato da Elvira Amata. Una manifestazione, Vinimilo, cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell'ormai consolidato successo mondiale dei vini dell'Etna e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni produttori del territorio: le cantine Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna. Mentre il Consorzio Etna Doc registra un positivo exploit della produzione e la crescita delle cantine in zona, passate da 3 a 23 in appena cinque anni.

Ieri la presentazione del progetto del Comune per consolidare ufficialmente



## Vinimilo, la qualità in un calice

Il sindaco: «In cinque anni raddoppiata la produzione di Etna Bianco Superiore Doc, e le cantine da tre sono diventate 23»



Un momento del convegno di apertura di Vinimilo 2023

il ruolo di Milo, all'interno del sistema Etna, come "Centro di Qualità permanente" dove valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio. Lo spiega il sindaco Alfio Cosentino: "Due i dati inconfutabili forniti dal Consorzio Etna Doc. I numeri dell'imbottigliamento di EBS (l'Etna Bianco Superiore prodotto a Milo) che dai 404 ettolitri del 2019 è arrivato ai 746 del 2022 (+84%); mentre il numero delle cantine che rivendicano uve Doc sono passate in soli cinque anni da 3 a 23. Un vero e proprio exploit di piccoli e grandi produttori - in alcuni casi coraggiose microaziende familiari - che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo - appena mille abitanti - uniti a una considerevole audacia imprenditoriale che ritengo vada valorizzata perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio».

Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di "Grappoli bianchi 2023", un progetto finanziato dall'assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni

tipiche regionali, con particolare riferimento al carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Se ne parlerà domenica 3 settembre, ore 17, con l'assessore regionale all'Agricoltura, Luca Sammartino, che a Milo incontrerà produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo.

Con Vinimilo, per quindici giorni, sarà di scena la multiforme comunità di chi lavora "per e intorno" al vino: enologi, docenti universitari e ricercatori, produttori e sommelier (Ais, Archestrato, Fis, Fisar, assaggiatori Onav), manager specializzati in turismo e marketing territoriale, rappresentanti di categoria, stampa del settore enogastronomico e di viaggio. E poi c'è il popolo sempre crescente dei wine lovers, disposti a macinare chilometri per scoprire e condividere con gli amici il fascino di un territorio, l'Etna, attraverso uno dei suoi più apprezzati ambasciatori internazionali: quel vino - bianco, rosso, rosato o spumante - certificato dal Consorzio Etna Doc (prima Doc siciliana, istituita nel 1968) fra cui emerge la produzione di nicchia del Bianco Superiore, prodotto esclusivamente da uve carricante (minimo 80%) nelle contrade di Milo. Tutto il programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it).

## Luomo che sussurrava al vulcano

ACCANTO ALLA VILLA DELL'AMICO FRANCO BATTIATO, TRA I BOSCHI DI MILO, SULLE PENDICI DELL'ETNA, SI TROVA LA RESIDENZA CHE FU RIFUGIO PER **LUIGIO DALLA RICAVATA** ALL'INTERNO DI UN PALMETO SEITECENESCO, E STATA ACQUISTATA DA DUE PROFESSIONISTI CATANESI CHE NE HANNO CONSERVATO INTATTO IL FASCINO

di Maria Laura Crescimanno

foto di Antonio Rossi

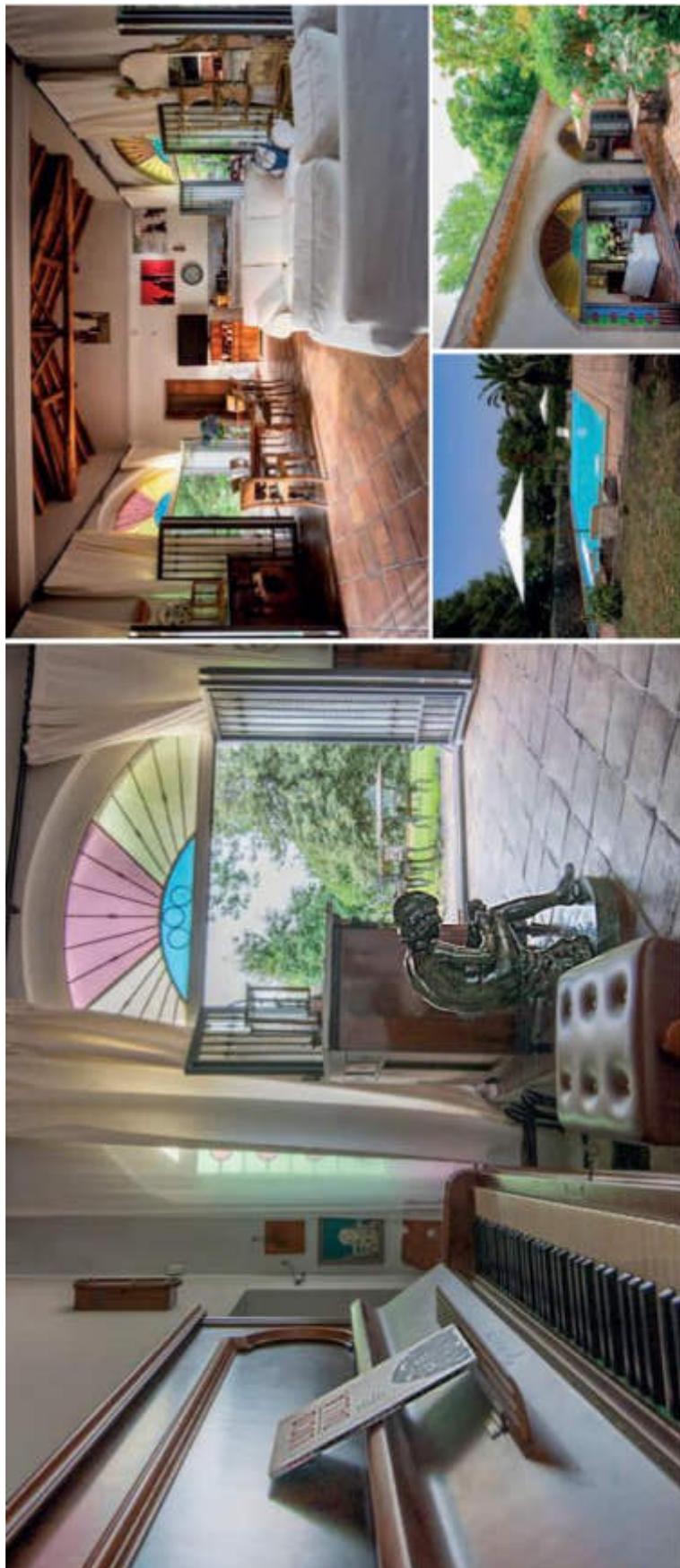
**C**’è un paesino di mille anime sul versante sud del parco dell’Etna, a 750 metri dal mare, dove si sono ritrovati a vivere contemporaneamente due grandi padri della canzone italiana, Milo, ceca del viso e della musica, e stato il rifugio dell’antico via per Franco Battiato che per Lucio Dalla. Non è certo un caso se i due musicisti e amici all’inizio degli anni ‘90 del secolo scorso si ritrovano qui, sotto l’abbraccio dell’Etna, a cercare ispirazione e a godere di una qualità della vita inimmaginabile, a partire dalla natura rigogliosa, dal viso e dai seni di vita raddegnati rispetto alla piana di Catania brulicante che si stende a pochi chilometri.

Dall’anno scorso una stanza in bronzo, opera di un artista scese su progetto dello zio loco, accoglie chiunque arrivi ad Beldone di Milo Lucio al palmeto, Franco in piedi, con lo sguardo rivolto alla montagna. Il musicista catanese, regista, musicista e pittore, si era ritirato nella sua Villa Cerami tra i boschi fuori dal centro abitato per comporre e registrare lontano dagli sguardi dei media nell’ultima fase della sua malattia, sino alla morte. Ma nel 1991 aveva chiamato qui, proprio accanto alla sua proprietà in contrada Prato, Franco Lucio, bolognese profetico, che si sentiva un po’ emarginato, ma amato con i suoi dalle isole Trapani, ma amato che della Sicilia e del suo grande vulcano, come sa bene chi conosce a fondo le sue canzoni.

Le storie sulla permanenza di Dalla e Milo si ris-



# GATTOPARDO



carisma, basta chiudere in giro: i bar proficaci, i golfisti e i dolci mitici etnei, i pranzi in casa e le feste, i vidoni e le faccende. A Ferragosto, in un auto locale della vicinissima Sora/Milio, accorrevano anche Roni, Venditti, Miranelli, giovani cantautori in stile come Carmen Consoli, oltre a molti altri personaggi della canzone italiana. Racconta Bartolo sindaco Alfio Costantino: "Quando Lucio arrivò a Milio all'inizio degli anni '90, comincio a frequentare spesso la piazza, dove si fermava a parlare e a improvvisare alla prima occasione. Vedendo la sua musica, ricordo che nel corso di una serata musicale jazz si mise spontaneamente a suonare con altri artisti portoghesi che riconoscevo per caso... Aveva un carattere aperto, amava stare in mezzo alla gente e frequentava la chiesa ogni

**IL PIANOFORTE DEL CANTAUTORE LASCIATO DAGLI EREDI, È ALL'INTERNO DI UN GRANDE SALONE CON LUNANTICA CUCINA IN CERAMICA E ARCHI A VETRATE COLORATE CHE SI APRONO SUL GIARDINO. UN'ORSA CON PIRATI, PALME CENTENARIE E UNA GRANDE PISCINA OMBREGGIATA DA PIANTE TROPICALI**

domestica. La casa che acquistò accanto a quella di Bartolo era un palmeto, come molti altri nell'isola di contrade. Anche l'amicizia con Bartolo, che aveva scelto con grande cura la sua residenza tra questo campagna, avrà influito nella scelta di Italia, che qui produceva, pare, un vino per i suoi ospiti. Il vino tipico di Milio, la cui coltivazione è

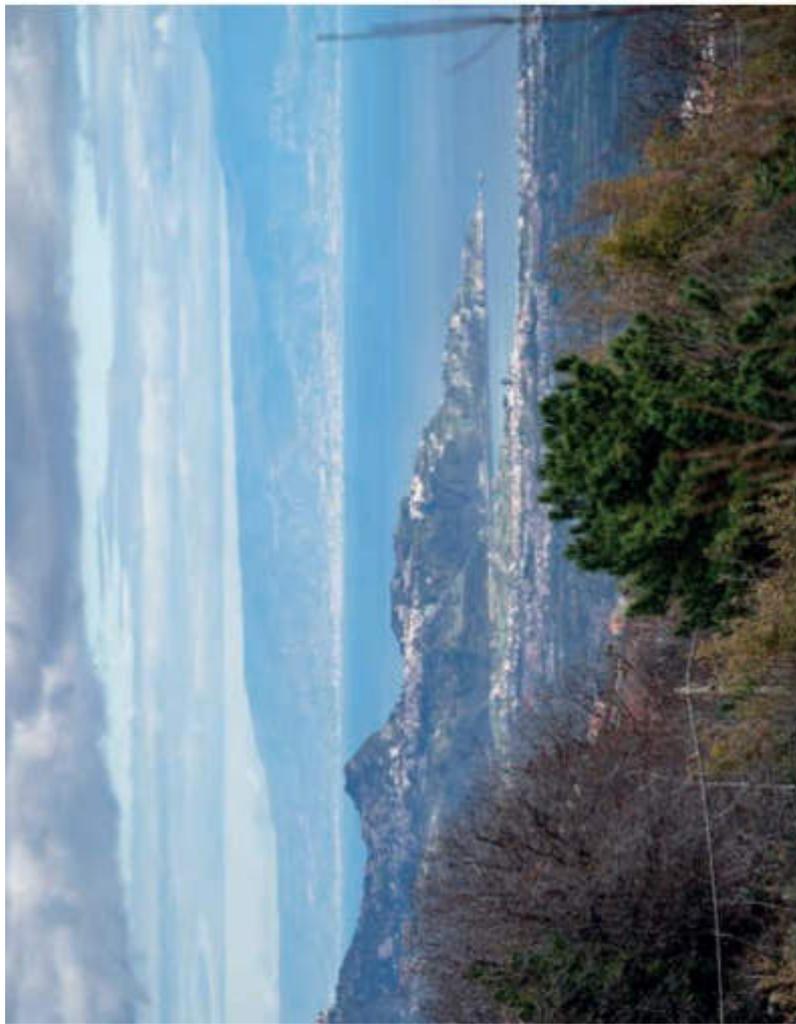
in grande ripresa, è l'Etna bianca superiore, un vino peculiare che solo qui diventa eccellente, e che grazie a produttori privati che hanno investito dopo la crisi vitivinicola degli anni passati, adesso vive una nuova fortunata stagione che coinvolge tutta la nostra comunità, come testimoniano dall'evento VinMilio di inizio settembre". E anche una sua canzone famosa sarebbe nata qui: "Probabilmente Affari al Lago - rivola - che si deve ispirata a un personaggio locale".

Chiedersi perché la Sicilia orientale, Milio e i suoi boschi ombrosi di castagni e querce abbiano fatto da rifugio a due musicisti dall'indole così diversa, nonché da ritrovo per le vacanze di agosto di una ristretta élite di musicisti per oltre dieci anni, non si spiega se non con l'andare a provare

di persona. Bisogna salire dalle stradine che si arrampicano alle pendici dell'Etna tra ripoglose terrazze a vigneti, masserie di lava e muri colorati, attoniti da un panorama tra mare blu, verde dei boschi centenari e nero delle roccie, e percepire pian piano un'energia sottile nell'aria. Sopra i vigneti, oltre il centro di Zafferana Etnea, si vedono avvolto dal fresco del bosco il gigante lino e sempre lì presente con la sua perenne attrattiva di cenari, boschi, laghi, si entra in un mondo diverso, in una Sicilia fitta e sofferta, che a volte subisce, ma comunque ama e rispetta il grande vulcanico. Una questione di silenzi, natura primordiale, paurosi e isolatamente di energia, la stessa che deve aver catturato due professionisti cantano, attuali proprietari della villa di Lucio, dove ormai

**ALCANTAROLI SULLA GALLIA APARTAMENTI A MILIO CON IL CANTAUTORE MIPUGNIA IN CIRCA 1000000000 PER IL SUO CANTORE**

# GATTOPARDO



da alcuni anni vivono lontani dalla folla per accogliere nella bella stagione i turisti stranieri, che arrivano ormai numerosi.

La passione per i luoghi etnei li spinse all'acquisto della casa rurale otto anni fa, quando la proprietà di Dalla fu messa in vendita, iniziando un delicato intervento di restauro, con l'intento di conservare intatto l'ambiente rurale unico del luogo. La villa, un piccolo palmento di fine Settecento - come inciso dalla data scolpita nel pozzo in pietra - si trova su un poggio di terrazzamenti, il centro abitato, proprio accanto ai cancelli di casa Gattopardo, nella via delle Cenerelle, quasi nascosta e immersa nel suo verde. Un prati, palme, cenerelle e una grande piscina ombreggiata da piante tropicali, da cui si intrave-

**PROFONDAMENTE INNAMORATO DELLA SICILIA, IL MUSICISTA PRODUCEVA ANCHE VINO PER SÈ E I SUOI OSPITI. OLTRE LE VIGNE, AMAVA RAGGIUNGERE UN BOSCO DI QUERCE CON UN PICCOLO CHÂLET DI PIETRA. DOVE LA QUIETE REGNA SOVRANA E LA VISTA SPAZIA FINO ALLA COSTA CALABRESE**

de continge il blu del mare. La primavera ricca di fiori, tra cui la macroniglia dei ciliegi intuscati in primavera, ne fanno una sorta di giardino botanico, anche per le cure estreme dei proprietari che la abitano tutto l'anno.

All'interno, un grande giardino d'inverno, realizzato dal musicista per congiungere i due corpi di

pietra del palmento, si aprono con archi e vetrate colorate per far giocare la luce del sole con gli spazi interni. Qui, davanti a comodi divani e a un'antica cucina in ceramica, si trova il pianoforte di Licio, lasciato dagli emuli, l'ingresso per gli ospiti conduce a un soggiorno-studio con cantini, arredato con mobili dell'800 occhiano e tavoli di stile moderno con stuoie, frangitori e oggetti dell'artigianato etneo di gesso, dalla ceramica di Caltagirone al ferro battuto. La stanza del palmento, con le vasche di pignone a vista, che era la camera da letto del musicista - con una lunga panca di pietra e una serie di porte-finestre - si apre sulla terrazza con il paesaggio da qui Taormina e Castelchiodo, nella luce tersa del mattino, sembrano più vicine. Salendo a piedi

**DALLA CASA IN  
GOLE DI UNA VITA  
SPAZIOSA SULLA  
SULLA CALABRIA.  
NEL VEDERLO  
ANCHE UN PICCOLO  
CHÂLET IN PIETRA,  
IN  
DELLA VILLA**

sui sentieri terrazzati sopra la piscina, si scopre un mondo segreto.

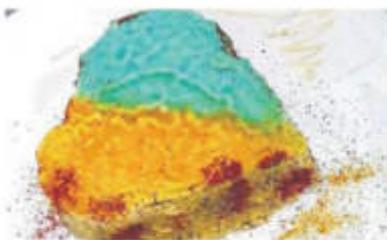
Oltre le vigne, si apre il bosco di querce con un piccolo chalet di pietra, dipendente della villa. In questo angolo di castagneto, al confine con i cancelli di casa Gattopardo, la quiete regna sovrana, accanto ai frutteti, mandarineti, uliveti antichi. Una grande panca di pietra circolare, quasi un piccolo anfiteatro aperto sul blu che piace molto a Licio, da dove sembra di toccare la costa calabrese, invitano alla meditazione e alla creatività. Un altro la sensazione che, aprendo le finestre della sua stanza, alla vista dei castagni e del panorama unico aperto sullo Ionio, dovette aver provato nei suoi anni a Mida. **ES**

# LA SICILIA

6 settembre 2023

Richiamo in prima pagina

LA STORIA



**Milo, un formaggio  
italo-ucraino  
simbolo dell'alleanza  
fra casari Slow Food**

CARMEN GRECO pagina 5

# LA SICILIA

## La solidarietà in un formaggio

**La storia.** Grazie alla rete internazionale di Slow Food una casara ha lasciato l'Ucraina con i suoi per trovare ospitalità in un'azienda marchigiana. Stasera il racconto nell'ambito della ViniMilo

CARMEN GRECO

**CATANIA.** Non si abbinano solo cibo e vino nei laboratori di Slow Food, ma anche vite, progetti e solidarietà rispettando quel terzo aggettivo del motto "buono, pulito e giusto", da sempre leit motiv dell'associazione fondata da Carlo Petrini.

Ecco allora che nel laboratorio del gusto dedicato ai formaggi in programma stasera alla ViniMilo, i protagonisti non saranno soltanto le "opere" dei casari ma la storia di Ekateryna Prikhodko, veterinaria ucraina con la passione per i formaggi madre e tre figli (di cui la più piccola ha solo 3 anni).

La piccola fattoria "Strekoza" distrutta, il marito militare in guerra, Ekateryna (socio di Cheesemakers of Ukraine e Slow Food Ucraina), nel 2021 ha messo al sicuro i suoi animali e ha lanciato un appello alla rete internazionale di Slow Food per cercare un paese che in Europa potesse accogliere la sua famiglia.

La "moneta di scambio" è stata la sua professionalità, il suo saper fare, la sua capacità di stagionare i formaggi. E in Italia un allevatore-casaro marchigiano di Belmonte Piceno (in provincia di Fermo) Eros Scarafoni, ha accolto la sua richiesta. Oggi da questo rapporto professionale sono nati dei formaggi e soprattutto un'amicizia.

«Cerco sempre il lato etico dietro i prodotti che promuoviamo - spiega Anastasia De Luca, fiduciaria di Slow Food Catania - perché sono convinta che rappresentino anche il risultato delle relazioni fra le persone. In questo caso avendo un rapporto personale privilegiato con le Marche, la storia di Ekateryna e dei formaggi che fa assieme ad Eros, mi è sembrata una testimonianza importante di quello che noi possiamo fare con una guerra in corso e così li abbiamo coinvolti in questo appuntamento a Milo».

Diciamo subito che i due casari non saranno presenti fisicamente alla manifestazione e che parteciperanno al laboratorio da remoto, ma ci sarà il formaggio che hanno realizzato a quattro mani, il "Fiore di felce", un erborinato ovi-caprino stagionato per 70 giorni nelle foglie di felce. Un altro esempio di collaborazione di formaggio italo-ucraino è il più scenografico "Breaking heart" (cuore spezzato), un tomino di capra erborinato a forma di cuore con muffe naturali gialle e blu, un omaggio alla bandiera ucraina.

«Ekateryna non parla ancora bene l'italiano, ma la sua posizione è chiara - racconta Anastasia De Luca -. Lei vorrebbe tornare nel suo Paese ma sente fortissima



la responsabilità di una scelta del genere, soprattutto nei riguardi dei suoi figli. Adesso dopo un periodo di ospitalità nell'azienda di Eros Scarafoni, vive in una casa sua e continua a lavorare a quattro mani con il produttore marchigiano».

La lavorazione e soprattutto la stagionatura dei formaggi ucraini sono molto diverse da quelle italiane. Aromi (aglio in particolare), spezie, particolari tipi di batteri sono la "firma" dei formaggi di Ekateryna Prikhodko secondo la tradizione dei Paesi dell'Est.

E qualche sua idea ha fatto "breccia" nell'azienda di Eros Scarafoni il quale ha iniziato ad alle-

vare anche capre oltre alle sue amate Frisone.

«Per me - ha commentato il produttore - è stata una relazione molto importante, mi ha aiutato anche a conoscere da un'altra prospettiva le atrocità di questa guerra assurda».

## Eventi

SETTEMBRE IN SICILIA

Dorso del Corriere della sera

### Lo **sviluppo** in un calice di vino etneo Bilancio ok per il 43esimo **Vinimilo**

Si chiude la manifestazione che ha avuto un seguito eccezionale. Ultime degustazioni

**È** "La Cura" milese - quella che Battiato ha cercato e ricercato per tutta la vita terrena rifugiandosi nel paesino alle pendici dell'Etna appena poteva - la stessa identica protezione che viene data oggi anche alla biodiversità con i vitigni gioiello dell'Etna. Ed è proprio a questo impegno e zelo verso i grappoli che maturano tra i filari delle vigne di Milo che la cittadina si apre ogni anno ad uno delle sue kermesse più note: la Vinimilo. Parafrasando sempre il maestro ripostese, anche il sindaco Alfio Cosentino ha esclamato «puntiamo a diventare il "Centro di Qualità permanente" all'interno del sistema Etna». «In cinque anni raddoppiata la produzione di Etna Bianco Superiore Doc prodotto a Milo e le cantine da 3 sono diventate 23».

Seguitissima e apprezzata anche l'edizione 2023 - ormai 43esima - dedicata ai vini del vulcano che ha riunito per 15 giorni esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo e che domani volge al suo termine. Biodiversità vi-



colta, degustazioni comparate fra doc siciliane, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e "blind tasting" ossia alla cieca, un progetto per promuovere l'enoclorismo in Sicilia e, per il grande pubblico, gli amatissimi weekend con l'Isola del Gusto nella piazza Belvedere di Milo con le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e a Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia - «orchestrate» dai sommelier e dall'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna - che fa impazzire tutti i wine lovers.

In questi giorni si è parlato anche di come valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio, lo ha spiegato il sindaco Cosentino in un dibattito pubblico con rappresentanti di categoria, produttori, agronomi e vulcanologi, «i numeri dell'imbottigliamento di EBS (l'Etna Bianco Superiore pro-

dotto a Milo) che dai 404 ettolitri del 2019 è arrivato ai 746 del 2022 (+84%). Un vero e proprio exploit di piccoli e grandi produttori - in alcuni casi coraggiose microaziende familiari - che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo - appena mille abitanti - che ritengo vada valorizzata perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio».

Fra le novità, la prima edizione di "Grappoli bianchi 2023", progetto per la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni, masterclass e mostre mercato. Un mini-corso per amanti del vino si terrà domani alle 17,30 organizzato dal Consorzio Etna Doc e dall'associazione Strada del vino e dei sapori dell'Etna che cureranno il tradizionale banco di degustazione dell'Enoteca all'aperto cui si aggiunge quest'anno "In alto i calici", postazione "dedicata" all'Etna Bianco Superiore allestita sulla terrazza panoramica del Municipio dove, dal tramonto, si potranno esplorare anche rossi e rosati prodotti qui. Torna anche l'arte contemporanea con "Alle radici", appuntamento dell'associazione Mindart promotrice dei progetti di Land Art del maestro Alfio Bonanno autore di tre installazioni/sculture naturali all'interno delle cantine. Per le visite guidate si prenota su [info@mindart.it](mailto:info@mindart.it).

**Venera Coco**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Vino: ViniMilo, cala il sipario su edizione record, 40mila visitatori e 2.300 alle masterclass**

Oltre 40mila visitatori nei due weekend in piazza e circa 2.300 partecipanti alle masterclass di sommelier e assaggiatori professionisti. Nella sua duplice anima di evento pop legato alla festa pre-vendemmia ed enologico per i professionisti del mondo del vino sull'Etna - unico territorio in Europa dove si producono grandi vini sul suolo di un vulcano attivo - la 43ma di ViniMilo ha chiuso ieri il sipario. Un'edizione da ricordare per numeri, storie, dibattiti, idee e progetti per il futuro, sia nel settore colturale che in quello enoturistico legato all'accoglienza in cantina. Da un lato, il contributo della ricerca scientifica con lo studio in corso sui vitigni gioiello dell'Etna, preziosa risorsa contro i cambiamenti climatici e gli attacchi parassitari; dall'altro, l'urgenza di un quadro normativo per le imprese che fanno enoturismo, segmento che, in Italia, produce 2,5 miliardi di fatturato e 13 milioni di arrivi in cantina e anche in Sicilia muove flussi di visitatori per un turismo sostenibile, a misura di borghi di mare e di montagna legati all'economia della vite.

"Archiviamo un'edizione memorabile - commenta Alfio Cosentino, sindaco di Milo - non solo per i numeri del grande pubblico attratto dai tradizionali eventi di piazza, il cibo di strada, gli artigiani e le eccellenze agroalimentari. Ma anche e soprattutto per la straordinaria e articolata partecipazione di etichette e cantine provenienti da altre aree della Sicilia con le Strade del Vino della Valle dei Templi, delle Terre Sicane e del Val di Noto in aggiunta a quelle dell'Etna e dai soci Assovini. Non è poco per chi come noi è alla guida di un comune di appena mille abitanti diventare, una volta l'anno con ViniMilo, il laboratorio di idee per parlare del presente e del futuro dei vini siciliani e dell'Etna con prestigiosi interlocutori del mondo della ricerca scientifica, del marketing turistico, della comunicazione".

"E poi ci sono i produttori, vecchi e nuovi, che con ammirevole spirito d'impresa - prosegue - continuano con le nuove generazioni o hanno appena iniziato a fare vino sull'Etna. Una testimonianza concreta e una iniezione di fiducia per noi di ViniMilo, per tutto il distretto vitivinicolo etneo e in particolare per Milo e il suo Etna Bianco Superiore Doc che in cinque anni, come documenta il Consorzio, ha visto raddoppiare la produzione (404 ettolitri/2019 contro 746/2022, +84%). Uno stimolo a fare di più e meglio per la prossima edizione, rafforzando la percezione di Milo come 'Centro di Qualità Permanente', vetrina annuale dove degustare i migliori vini dell'Etna, l'Etna Bianco Superiore dal carricante coltivato nelle nostre contrade e più in generale delle eccellenze agroalimentari siciliane".

(segue)

**Vino: ViniMilo, cala il sipario su edizione record, 40mila visitatori e 2.300 alle masterclass (2)**

Un impegno e una vocazione, quelli di ViniMilo, raccolti anche dall'assessore Luca Sammartino, che domenica 3 settembre, in visita, ha apprezzato la ricca vetrina dell'Enoteca all'aperto, intrattenendosi con produttori e sommelier (Ais, Fis, Fisar, l'Archestrato e Onav Catania). A profilare ulteriormente la 43ma ViniMilo - insieme ad escursioni nel mondo degli oli evo (Apo) e laboratori del gusto coi formaggi erborinati (Slowfood Catania) - sono state poi le masterclass del progetto Grappoli Bianchi con decine di sommelier, ristoratori e maitre di sala alla scoperta di decine di etichette delle varie cantine con la guida di giornalisti Jacopo Cossater, Matteo Gallelo e Nelson Pari della redazione di Verticale e Giampaolo Gravina autore delle guide de L'Espresso; il progetto Graspò sui vitigni gioiello; i vini dai territori vulcanici di tutta Italia (con l'associazione Volcanic Wines). ViniMilo torna il prossimo anno, nelle settimane comprese fra i primi due weekend di settembre.

(Tri/Adnkronos)

12-Sep-2023 18:22

ARCHIVIATA VINIMILLO 2023

## Degustazioni, convegni, masterclass, vini, hanno "attirato" oltre 40mila visitatori

Confermata la vocazione del centro etneo ad ospitare il meglio della produzione enologica ed enoturistica dell'Etna

Oltre 40mila visitatori nei due weekend in piazza e circa 2.300 partecipanti alle masterclass di sommelier e assaggiatori professionisti. Nella sua duplice anima di evento legato alla pre-vendemia ed enologico per gli addetti ai lavori del mondo del vino la 43ª edizione di ViniMilo ha chiuso i battenti domenica.

Un'edizione da ricordare per numeri, storie, dibattiti, idee e progetti per il futuro, sia nel settore colturale che in quello enoturistico legato all'acoglienza in cantina. Da un lato, il contributo della ricerca scientifica con lo studio in corso sui vitigni gioiello dell'Etna, preziosa risorsa contro i cambiamenti climatici e gli attacchi parassitari; dall'altro l'urgenza di un quadro normativo per le imprese che fanno enoturismo, segmento che, in Ita-

lia, produce 2,5 miliardi di fatturato e 13 milioni di arrivi in cantina e anche in Sicilia muove flussi di visitatori.

«Archiviamo un'edizione memorabile - commenta Alfio Cosentino, sindaco di Milo - non solo per i numeri del grande pubblico attratto dai tradizionali eventi di piazza, il cibo di strada, gli artigiani e le eccellenze agroalimentari. Ma anche e soprattutto per la

straordinaria e articolata partecipazione di etichette e cantine provenienti da altre aree della Sicilia con le Strade del Vino della Valle dei Templi, delle Terre Sicane e del Val di Noto in aggiunta a quelle dell'Etna e dai soci Assovini. Una testimonianza concreta e un'iniezione di fiducia per noi di ViniMilo, per tutto il distretto vitivinicolo etneo e in particolare per Milo e il suo Erna Bianco Superiore Doc che in cinque anni, come documenta il Con-

sorzio, ha visto raddoppiare la produzione (404 ettoltri/2019 vs 746/2022, +8%). Uno stimolo a fare di più e meglio per la prossima edizione».

Un impegno e una vocazione, quelli di ViniMilo, raccolti anche dall'assessore Luca Sammartino, che ha apprezzato l'enoteca all'aperto, intrattenendosi con produttori e sommelier (Ais, Fis, Fisar, L'Archestrato e Onav Catania). A profilare ulteriormente la ViniMilo - insieme con escursioni nel mondo degli olii Evo (Apo) e laboratori del gusto coi formaggi erborinati (Slowfood Catania) - sono state poi le masterclass del progetto Grappoli Bianchi con decine di sommelier, fittostratori e maître di sala alla scoperta di decine di etichette delle varie cantine con la guida di giornalisti Jacopo Cossater, Matteo Gallelo e Nelson Parris della redazione di Verticale e Giam-

Selfie in piazza degustando vino. Molti turisti hanno preso parte alla ViniMilo appuntamenti clou del settembre sull'Etna



paolo Gravina autore delle guide de L'Espresso; il progetto Graso sui vitigni gioielli; i vini dai territori vulcanici di tutta Italia (con l'associazione Volcanic Wines).

ViniMilo 2023 è organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo con il sostegno degli assessorati regionali all'Agricoltura e al Turismo. Partner della manifestazione sono il Consorzio Erna Doc, Strada del vino e dei sa-

pori dell'Etna e Slow Food Catania. Sostengono ViniMilo le cantine Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Mauri, Tenute di Nuna e, da quest'anno, Trovato 1929, azienda dolciaria di Acireale, specializzata nei lievitati e fondata quasi un secolo fa dal maestro pasticciere Francesco Trovato.

ViniMilo torna il prossimo anno, nelle settimane comprese fra i primi due weekend di settembre.

# IL CORRIERE VINICOLO

16 ottobre 2023

...dal 1928

Richiamo in prima pagina

da pag. **8** APPROFONDIMENTO SU UN TEMA CHE DA ANNI ATTRAVERSA LA PRODUZIONE ITALIANA



## Il vulcano fa bene al vino?

È necessario un approccio storico e scientifico in grado di fissare i punti fondamentali di un dibattito tanto difficile da affrontare quanto facile preda di semplificazioni fuorvianti. Un percorso iniziato alcuni lustri addietro da uno sparuto gruppo di "vulcanici" appassionati, operatori e produttori

da pag. **11** L'intervento scientifico del prof. Sandro Conticelli

**"CON GLI ISOTOPI RIUSCIAMO A COLLEGARE UN VINO AL SUOLO VULCANICO SU CUI SONO STATE COLTIVATE LE UVE"**



# IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

8 IL CORRIERE VINICOLO N.33  
16 Ottobre 2023

SPECIALE VINI VULCANICI



## Il vulcano fa bene al vino?



29 agosto - 12 settembre  
**ViniMilano**  
47 Edizione  
Centro di Qualità Promovendo  
Napoli - Roma - Milano - Firenze - Bologna

L'immagine dell'evento "Vulcanici" tenutosi a Soave nel 2023

### APPROFONDIMENTO SU UN TEMA CHE DA ANNI ATTRAVERSA LA PRODUZIONE ITALIANA

È necessario un approccio storico e scientifico in grado di fissare i punti fondamentali di un dibattito tanto difficile da affrontare quanto facile preda di semplificazioni fuorvianti. L'intervista al prof. Sandro Conticelli dell'Università di Firenze, lo stato dell'arte della ricerca e il racconto di un percorso iniziato alcuni lustri addietro da uno sparuto gruppo di "vulcanici" appassionati, operatori e produttori



Figure a cura di  
**ALDO LORENZONI**  
e **LUDIGINO BERTOLAZZI**  
Inoltri, fondatori di G.R.A.S.P.O.  
(Gruppo di Ricerca Ampelografica  
per la Salvaguardia  
e la Protezione della Originalità  
e Biodiversità Vitivola).

**C**osa lega il fenomeno del vulcanismo, espeso in modo molto diverso in tutti i continenti del mondo, al mondo del vino? Quanto influisce il suolo vulcanico, in cui viene spesso coltivata la vite, sull'identità di questi vini? Quali sono le specifiche caratteristiche di questi vini e sono veramente diversi dagli altri? Ma, soprattutto, sono davvero più buoni? A queste domande si cerca di rispondere in Italia ormai da molti anni, sia per la presenza di suoli di origine vulcanica praticamente in ogni regione (o quasi) sia perché, a ben guardare, molti grandi territori del vino peggiano proprio su questo tipo di superfici, tanto da far pensare a una correlazione diretta tra le qualità dei vini prodotti e l'origine delle terre nelle

quali affondano le radici le viti con le quali essi, tramite l'uva, sono prodotti. Per approfondire il tema non possiamo che partire dall'elemento cardine, il vulcano, al quale di norma associamo mentalmente l'immagine di una montagna di forma piramidale, spoglia di vegetazione, con la sommità coperta di neve e con un pennacchio di fumo, un'icona ben rappresentata dall'Etna dove - per entrare nel merito dello spunto alla base di questo reportage - si è parlato ovviamente molto di "Volcanic Wines" (vedi box a pag. 9) nell'ambito della rassegna ViniMilano. Sebbene questa sia una tipologia molto diffusa, tornando alla forma più nota dei vulcani, numerose e diverse sono le manifestazioni di attività eruttiva, che provocano la formazione di edifici vulcanici dalla morfologia molto diversificata.

**Dalla forma alla composizione** esiste inoltre un rapporto molto stretto tra l'attività di un vulcano e le caratteristiche fisico-chimiche del magma e tra questo e il suolo a cui ha dato origine. A spiegarci questa intima relazione è il prof. **Attilio Scioma** dell'Università di Milano: "I vini dei vulcani godono da sempre una fama che ogni periodo storico ha testimoniato con citazioni importanti e sono stati oggetto di commercio per la loro ricchezza in alcol e sferbezolezza, la definizione di 'macchina o fabbrica della terra' che viene storicamente data ai vulcani nel mondo scientifico anglosassone si attaglia perfettamente al ruolo che i vulcani hanno avuto nella formazione primigenia del nostro pianeta". Nel suo libro "Volcanic Wines, salt, grill and power", che si av-



ATTILIO SCIOMA



JOHN SIANO

vale di una preziosa introduzione di Andrew Jefford, il Master sommelier canadese John Siano spiega come "il vulcanismo nasconde una scopa essenzialmente costruttiva: il costante rinnovamento della terra e un riequilibrio delle forze interne che rendono il nostro pianeta un habitat vivibile... La cenere e la lava emesse dalle eruzioni rinnovano i terreni con un inebriante mix di minerali, sostenendo ulteriormente l'agricoltura e la vite. I terreni vulcanici custodiscono infatti gli arbusti di caffè più pregiati del mondo, le verdure dal sapore intenso, ma ciò che più ci interessa conservano un rapporto privilegiato con tanti vitigni originali e tante suggestive pratiche agricole storiche, diventando terreno insospitale per la fillossera e anche, per fortuna, scoraggiando l'invasione uma-

**MANUALE DEI CLONI DI VITE 2023**

In collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali (DISAA) - Università degli Studi di Milano

Novità: le sezioni dedicate a varietà resistenti e portinnesti

È in arrivo la nuova edizione aggiornata

**Un pratico volume**, di facile e veloce consultazione, pensato per essere un utile strumento di lavoro per orientare le scelte di viticoltori, agronomi, tecnici e consulenti

**Oltre mille cloni** scelti sulla base di quelli effettivamente moltiplicati e disponibili in quantità significative, con un compendio delle loro caratteristiche ampelografiche, agronomiche ed enologiche e una foto del grappolo

**Funzionali tabelle riepilogative** che consentono un immediato quadro d'insieme e di confronto dei cloni di ogni varietà

Il Manuale dei Cloni di Vite 2023 verrà inviato gratuitamente agli abbonati del Corriere Vinicolo e ai soci di Unione Italiana Vini

**PRENOTA IL TUO SPAZIO**

Per informazioni su costi e modalità di adesione: [corrierevinicolo@uiv.it](mailto:corrierevinicolo@uiv.it)

# IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

SPECIALE VINI VULCANICI

IL CORRIERE VINICOLO N. 31  
16 Ottobre 2023

9

IL RICORDO DI IERI CHE CI AIUTA A COMPRENDERE IL DOMANI

## A ViniMilo stappata la prima bottiglia di "Ritorno"

Guardare indietro può aiutare a capire e a interpretare il presente, preparandosi per il futuro. Durante la 43ª edizione di ViniMilo, manifestazione che celebra non solo la denominazione Etna ma anche vini provenienti da altre regioni vinicole di rilievo, si è stappata la prima bottiglia di "Ritorno", vino nato dalla mente, dall'esperienza ma soprattutto dal cuore di Carla Benini ed Edoardo Ventimiglia, proprietari dell'azienda Sassofondo nel cuore della Maremma, in Toscana. In questa avventura Carla ed Edoardo hanno fatto squadra con l'associazione Grapso (Gruppo di ricerca ampelografica per la salvaguarda e preservazione dell'originalità e della biodiversità viticola), che coinvolge alcune realtà italiane e ha come obiettivo la salvaguarda di un patrimonio di varietà uniche al mondo che non deve essere perso, coinvolgendo inoltre l'Università di Catania e in particolare il gruppo di lavoro della dottoressa Elisabetta Nicolosi. "Ritorno" nasce da questo incontro ed è figlio di una volontà comune di ricerca e salvaguardia ma con connotazioni sociali importanti. Un Etna bianco superiore da Carricante in purezza, che proviene dal vigneto degli Eredi Di Milo, nella prestigiosa Contrada Caselle nel comune di Milo, sul versante est del vulcano, e che vede la sinergia tra i Ventimiglia e un'altra grande figura del mondo vinicolo quale Federico Curtaz. Ne è nato un vino a tiratura limitata, imbottigliato in 200 magnum, che parla la lingua della sua terra vulcanica: irruente e tagliente ma gentile, asciutto, pronto a esplodere e durare nel tempo, lanciando profumi e gusti che fondono il Mediterraneo con lo spirito de "A Muntagna", come



EDUARDO VENTIMIGLIA (Foto Giovanni Giaroli)

discorso gli autoctoni parlando dell'Etna. E poi il suo nome: "Ritorno". Non un nome casuale. Infatti, il barone Gaetano Ventimiglia, nonno di Edoardo, direttore della fotografia con collaborazioni illustri (anche il grande Hitchcock), era proprio catanese, tanto da essere tra i fondatori della squadra di calcio della città. Nel legame stretto con la città dell'eterno c'è quindi il senso di questo riaffacciarsi alla scoperta del proprio passato e della propria origine. Con i proventi delle vendite, tramite Proposta Vini, si andrà proprio a finanziare la ricerca sulle cultivar autoctone da salvaguardare e da far riemergere nella storia della viticoltura dell'Etna e del nostro Paese. Un momento di festa quello del primo stappo. Nei calici un vino che racconta la sua terra, che parla di passato e di futuro, in un tempo presente: quello della piacevolezza di degustarlo.

ma, altrettanto distruttiva. Ma, forse ancora più importante e fondamentale per questo lavoro, i vini che crescono sui vulcani, o vicino a loro, sono particolarmente buoni. Sono coinvolto che i vini vulcanici rappresentino una serie di espressioni territoriali altamente distinte, testimonianze autentiche e estreme in un mondo di sapori che si fondono, raccontando le storie straordinarie delle persone che fatiano in questi strani, antichi, massacranti vigneti, scavati nella roccia arida e occasionalmente appollaiati sotto una bocca potenzialmente letale".

### Il legame con i vini

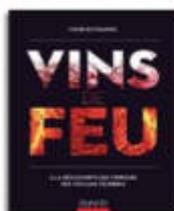
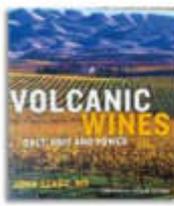
Riflessioni sostanzialmente avvalorate e condivise anche da Charles Frankel, ricercatore e scrittore francese, che nel libro "Vins de feu, à la découverte des terroirs des Volcans célèbres" sottolinea che a celebrare questa santa alleanza tra vino e vulcano è il suolo stesso: "...la lava sbriciolata, le cenere e la pietra porfice con la loro particolare consistenza e la bella ricchezza in ferro e potassio, ma anche il rilievo del vulcano, che prevede ripide pendenze per una distribuzione ottimale delle colture, sia in altitudine che in orientamento, declinata in una molteplicità di microclimi, senza dimenticare la ferrea determinazione dei viticoltori, inamovibili delle loro montagne, che hanno sfidato le eruzioni e perpetuato tradizioni basate su secoli di esperienza e osservazione".

Ma queste specifiche identità, queste matrici leviche, questi suggestivi racconti possono diventare un plus anche a livello commerciale? I vini dei vulcani possono essere una categoria specifica ed esclusiva nell'articolato mondo enico? Lo abbiamo chiesto a Gianpaolo Girardi, fondatore di Pro-

posta Vini, distributore italiano tra i più lungimiranti con una sezione del catalogo dedicata ai vini dei vulcani. "Il movimento dei vini vulcanici - racconta Girardi - è ormai una realtà, nelle nostre proposte abbiamo una area riservata e privilegiata alle aziende delle zone vulcaniche. E non poteva essere altrimenti, pensiamo a come nel corso dei secoli l'attività eruttiva dei vulcani ha modificato e plasmato il paesaggio in maniera originale e peculiare, particolarmente in Italia. Pensiamo ai crateri diventati bacini di laghi come Bolsena, Bracciano, Averno, Monticchio e tanti altri. Per i napoletani il Vesuvio è uno stato d'animo e per i catanesi l'Etna è 'idda' e lo indicano con il mento. Il fatto che oggi esistano ancora vulcani in attività (Etna, Stromboli e Vulcano) e zone attive di bradisismo (Campi Flegrei) contribuisce ad arricchire ulteriormente l'elenco delle unicità del paesaggio naturalistico italiano. Alcuni vulcani stanno dormendo (Calli Albani, Vesuvio, Ischia, Lipari, Panstellaria, Isola Ferdinandea) ma potrebbero eruttare in qualsiasi momento; speriamo lo facciano il più tardi possibile. Per ragioni legate alla composizione geologica del terreno, all'esposizione e alla stessa ubicazione geografica, i vini provenienti da aree coltivate sui terreni vulcanici sono unici".



GIANPAOLO GIRARDI



## Volcanic Wines, numeri e genesi



UN PROGETTO CHE UNISCE CONSORZI, COMUNI E PRODUTTORI



Da sinistra: Giovanni Ponchia e Alfio Cosentino (Foto Giovanni Giaroli)

Per capire meglio in cosa consiste Volcanic Wines - progetto che unisce Consorzi, Comuni e produttori che puntano con forza sui valori distintivi di questi territori estremi - abbiamo chiesto a Giovanni Ponchia, oggi direttore del Consorzio Garbellara ma storico animatore di questa iniziativa, di spiegare come e dove nasce questa idea. "Vale la pena ricordare - ha esordito Ponchia - che i suoli costituiti o originati da vulcanoclastici ricoprono circa 124 milioni di ettari nel mondo. In termini di paragone, rappresentano 4 volte la superficie dell'Italia. Questa tipologia di suoli vale quindi circa l'1% della superficie della Terra, fornendo però sostanzialmente al 10% della popolazione mondiale: questo dato meglio di molte parole esprime in maniera chiara il concetto di 'fertilità' spesso attribuito ai territori dei vulcani in tutto il mondo. I suoli vulcanici sono infatti distribuiti prevalentemente lungo i bordi delle placche tettoniche o in loro prossimità. Tra le principali zone vitivinicole mondiali costituite quasi interamente da questo tipo di suoli possiamo elencare Napa Valley (California), Casablanca Valley (Cile), Santorini (Grecia), Kaiserstuhl (Germania), Isola Azzorre e Madeira (Portogallo), Altare del Galan (Siria/Israele), Yarra Valley (Australia). In Italia i principali distretti produttivi di questo tipo si trovano nel Soave, nella zona del Vesuvio e dei Campi Flegrei in Campania, sull'Etna e a Pantelleria, nella Sicilia, nella zona di Mogoro in Sardegna, nelle isole Tolle, oltre che nella zona del Frascati nel Lazio e attorno al lago di Bolsena, dove gravitano le zone di produzione dell'Orvieto, del Montefiascone e di Frascati. Tutte aree a fortissima vocazione vitivinicola e caratterizzate da produzioni di assoluto pregio, in particolare modo per quanto riguarda la tipologia dei vini bianchi, ma non mancano illustri esempi di produzioni di vini rossi".

### Una "unicità" a cui dare un senso

Uno sguardo complessivo che non poteva lasciare fermi quanti volevano dare un senso a questa "unicità", come ci ha raccontato ancora Ponchia: "Quando sono arrivato al Consorzio del Soave nel 2005 la prima sfida che mi sono posto è stata trovare nuove chiavi di lettura per adattare i vini bianchi italiani da un ruolo spesso marginale e non valorizzante rispetto ai rossi. Abbiamo quindi ideato una manifestazione che raccoglie 300 vini, il meglio delle produzioni bianchiste del nostro Paese, declinandoli in una serie di microverticali di almeno cinque anni. Una bellissima esperienza che per tre anni ci ha insegnato molto e ci ha consentito di incontrare e confrontarci con tantissimi produttori e tantissimi territori. Proprio in occasione delle esperienze volte a esaltare il concetto di valore e longevità dei vini bianchi italiani ('Tutti i colori del bianco' dal 2008 al 2009) - ha proseguito Ponchia - abbiamo avuto occasione di constatare come le espressioni enologiche di territori di matrice vulcanica e a vitigni storicizzati e caratterizzati nel rispettivo territorio. Garganega, Durella, Falanghina, Grechetto e Carricante raccontavano al meglio, anche sulla lunga distanza, come il rapporto vitigno/territoio in ambienti di origine vulcanica desse origine con più continuità a vini con un carattere fortemente distintivo, proprio a testimoniare come ci siano luoghi eletti nei quali la vite, per un felice incontro

tra intuizione produttiva e fattori naturali, esprime al massimo una qualità distintiva e non imitabile. Partito da Soave nel 2009 il progetto sui vini vulcanici ha dimostrato di saper fare rete sul territorio nazionale, mettendo in relazione sistemi produttivi e organizzativi diversi ma tutti fortemente motivati nella valorizzazione di territori e vitigni originali. Da quel momento i vini dei vulcani non sono più stati solo un modo di raccontare dal punto di vista pedologico un prodotto, ma sono diventati una specifica e valorizzata categoria nell'ambito dell'orticola offerta enologica. Ciò viene continuamente testimoniato non solo da manifestazioni dedicate, dalle sempre più dettagliate evidenze in etichetta, dall'attenzione di media, distributori e consumatori ma dalla convinta e strategica consapevolezza dei produttori stessi. I suoli vulcanici rappresentano quindi, per le realtà produttive più attive nel comunicare queste peculiarità, un'incredibile opportunità a livello di immagine, costituendo una categoria specifica nel mondo del vino. Logica e tempestiva dunque anche l'iniziativa dell'Associazione Città del Vino di riservare una sezione speciale a questi vini nell'ambito della nuova edizione del Concorso enologico internazionale Città del Vino, che dal 2001 valorizza vini e territori premiando non solo i produttori ma anche i sindaci, come Alfio Cosentino sindaco di Milo che ogni anno ci ospita a ViniMilo per fare sintesi dei risultati raggiunti e dei nuovi obiettivi che ci attendono".

### In crescita

E proprio ad Alfio Cosentino abbiamo voluto chiedere una riflessione su un'esperienza che dura ormai da tre lustri. "Magari è solo una coincidenza - ci ha detto Cosentino - ma ricordo che quando abbiamo fatto la prima presentazione di Volcanic Wines qui a Milo nel 2009, nel territorio comunale c'erano una o due realtà che producevano Etna Bianco Superiore. In questi 15 anni stiamo assistendo, invece, ad una crescita esponenziale di aziende, di investimenti, di valore dei suoli e del prezzo delle bottiglie. Mi piace pensare che, anche sulla scia di queste testimonianze, stiamo investendo oggi su Milo tante altre aziende rispettose della nostra identità ma con una grande visione del futuro. Alcune sono iniziative di giovani produttori che hanno preso in mano le antiche vignaie di famiglia, per altre si tratta di un ritorno a casa di imprenditori che hanno colto il valore vero di questa piccola realtà bianchista nel contesto della grande vivacità che oggi caratterizza tutto l'Etna. Da solo due produttori che imbottigliavano Etna Bianco Superiore, in 15 anni a Milo siamo arrivati oltre i venti e l'intreccio per questo nostro territorio è in continua crescita".

Una forza, quella di Volcanic Wines, che si espande ormai sotto diverse forme, come ricordano gli appuntamenti del passato (partendo da Vulcano a Soave; Vulcani sui Colli Euganei; Vulcanic Wines a Lipari, Napoli e Frigiliano, e le Volcanic Wine Conference a New York e Londra) e quelli del presente, a cominciare da ViniMilo appunto. La rassegna etnes quest'anno ha visto protagonista un racconto dedicato dall'Associazione Volcanic Wines alle tante espressioni dei vulcani italiani. Una prestigiosa degustazione è cominciata da Giovanni Ponchia, nella veste di direttore del Consorzio del Garbellara, e da Claudio Di Maria dell'Avi Sicilia, chiamata a raccontare in 15 vini, provenienti da altrettanti consorzi vulcanici, i tre lustri di attività dell'Associazione.



## Riconoscibilità organolettica

Ma è **Salvo Roti**, enologo e produttore di Etna Bianco Superiore a Milo, a spiegare il fil rouge che lega organoletticamente tutti i vini realizzati su suoli vulcanici. "Un vino vulcanico è riconoscibile soprattutto al gusto - ci ha detto Roti -, dove emerge una nota evidente di mineralità, cioè una sensazione netta di sapidità accompagnata sempre da una piacevolezza e persistente acidità. A volte serbica di mangiare una sottile fetta di limone verde con sopra del sale. Caratteristiche che, anche in presenza di gradazioni alcoliche elevate, rendono questi vini leggeri, eleganti e persistenti al gusto. Cultivare uve su terreni vulcanici significa essere custodi di conoscenze ancestrali e possedere una fertilità dinamica, necessaria a sopportare il duro lavoro. Queste uve sono figlie di viti determinate ad assorbire umori affondando le loro caparbie radici nelle profondità più oscure di suoli vergini, piemontali, ricchi di minerali, complessi", "il concetto di vino



Salvo Roti



Giovanni Arzuffi



## Volcanic Wines a ViniMilo anche per ricordare Franco Zanovello

**N**ei suoi 15 anni di intensa attività, l'Associazione Volcanic Wines ha coinvolto territori e produttori che con le loro storie e la loro professionalità hanno contribuito nel concreto ad arricchire esperienze e percorsi di crescita. Franco Zanovello (nel fondo a destra) è stato uno dei più convinti e attivi protagonisti di questa bellissima avventura e merita un particolare ricordo visto il legame profondo che aveva con ViniMilo. Il padre voleva fare di lui un ingegnere, la passione per la moto e l'Ensturo l'avevano invece portato sui sentieri dei Colli Euganei. Nel 1977 aveva fondato l'azienda "Ca' Lustra", contribuendo a far crescere il territorio con grandi vini. Dei Colli Euganei conosceva tutto, di ogni appezzamento sapeva indicarci la composizione del terreno, la storia della tenuta e del proprietario. Ripeteva sempre che, prima della creazione del Parco regionale, questo territorio rischiava di essere rovinato per sempre dall'edilizia selvaggia e dallo sfruttamento delle cave. Grande innovatore, il primo a capire le potenzialità di un ambiente perfetto per la viticoltura, è stato "la locomotiva" dello sviluppo qualitativo dei vini euganei. Ha creato l'Antiteatro del Veneto, uno spazio culturale all'aperto, contornato da boschi e vigneti, una terrazza naturale, che propone nella bella stagione reading, spettacoli teatrali e concerti. "Nelle giornate terse - spiegava - da lì si vede il campanile di San Marco e, spostando lo sguardo verso sud, un occhio esperto può vedere, prima degli Appennini, Ravenna, il castello di Ferrara e le due torri di Bologna. Volevamo condividere questa bellezza in un luogo". Tutti i suoi vini raccontavano storie, ogni vino è un progetto che porta in sé un pezzetto dell'anima di Franco, come l'Olivetani, il Pedevenda, il Sassonero. Quindi anni fa aveva salvato quattromila gemme del Moscato nero e le aveva piantate in Sicilia, facendole diventare un eccellente passato, il Nero Muscato. Non appena nominato presidente della Strada del Vino è diventato uno dei maggiori sostenitori del progetto dei Vini Vulcanici: era stato proprio lui ad ispirare sui Colli Euganei l'iniziativa "Vulcanici", la manifestazione che per quattro anni (dal 2015 al 2019) ha ospitato nelle più belle dimore storiche dell'area i produttori vulcanici italiani. Voleva far diventare gli Euganei il primo Parco biologico d'Italia e questo era il progetto che gli stava più a cuore. "A fare sistema" - aveva detto in un'intervista di 6 anni fa, che riflette oggi, pare l'indicazione di una chiara strada da seguire - deve essere un intero territorio a cominciare dai sindaci, dagli albergatori, dai ristoratori e dai noi produttori. Dobbiamo lanciare un territorio ricchissimo assieme al comprensorio termale di Abano e Montebelluna, con sempre nuove proposte per gli enoturisti. Non dobbiamo pensare che la persona che arriva qui sia solo un cliente, dobbiamo trattarlo come un ospite speciale e farlo sentire a suo agio". Lui credeva davvero nel "fare sistema" sia sui Colli Euganei che a livello italiano con i "Volcanic Wines", per questo corrideamo che l'edizione ViniMilo di quest'anno rappresenti un nuovo ed entusiasmante inizio per un altro bellissimo viaggio per l'Italia seguendo il filo rosso dei vulcanici! Franco ci ha lasciato a luglio 2019, passandoci il testimone a Linda e Marco, i figli che già condividevano la gestione dell'azienda e che la stanno portando avanti con la stessa passione del padre.



vulcanico sta interessando molto anche un mercato estremamente curioso ma preparato come quello giapponese - sottolinea **Shigeru Ayashi**, primo sommelier giapponese in Italia, giornalista, scrittore e ambasciatore del vino italiano nel Paese del sol Levante -, diversamente dal concetto dei vini ormai noti e conosciuti per essere realizzati su suoli di origine sedimentaria, i vini vulcanici si presentano come una novità, sono figli del mare ma anche del fuoco, raccontano territori ricchi di storia e sug-

gestione. Soprattutto sono vini molto diversi nel gusto, dato da acidità e sentori agrumati, più freschi e percepiti come meno impegnativi, ideali per i piatti della tradizione giapponese e anche per un aperitivo veloce. Ma mi piace sottolineare come il racconto di questi vini possa permettere ai consumatori non solo giapponesi, di fare un viaggio ideale nell'Italia della bellezza, una sorta di Grand tour che partendo dal Trentino con la Val di Cembra, attraverso il Veneto con Soave, Lessinia e Colli Euganei, arriva in Toscana

a Pitigliano ed entra nel Lazio passando dalla Tuscia e dal Frascati, arrivando poi in Campania sul Vesuvio, con Ischia e Campi Flegrei a seguire, poi la Basilicata con il Vulture per atterrare in Sicilia sull'Etna, Isole e Pantelleria... senza dimenticare che i vini vulcanici si fanno anche in Sardegna e Piemonte. Quale altra tipologia di vino ti permette di vivere tutte queste suggestioni con vitigni sempre originali e diversi? Bene quindi il percorso che stanno facendo questi territori nel progetto Volcanic Wines".



▲ Prepotatrice BINGER VSL 07 P



▲ Prepotatrice ERO Box Pruner ELITE PROcut

Stralciatrice-trituratrice ERO Cane Pruner VITECO



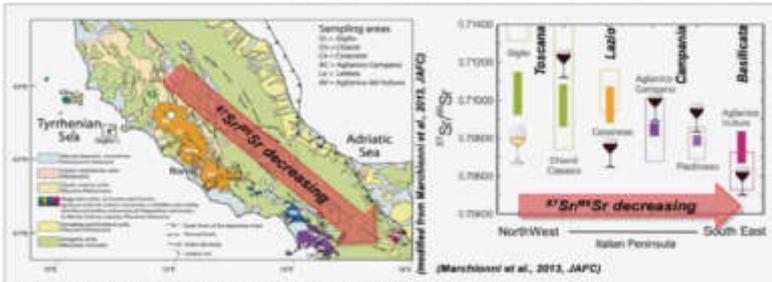
Offriamo diversi sistemi di potatura adatti a tutte le esigenze e forme di allevamento.



@erogmbh

Vi interessa saperne di più? Contattateci: Luca Peretto (area centro-nord), cell.: 348 - 210 89 71, luca.peretto@ero.eu

Giancarlo Maggi (area centro-sud), cell.: 339 - 609 60 14, giancarlo.maggi@ero.eu  
ERO GmbH | Macchine Viticole | Am ERO-Werk | 55469 Simmern | Germania | mail@ero.eu | www.ero.eu/it



Variazioni isotopica delle rocce e dei vini prodotti nelle diverse aree vulcaniche

L'INTERVENTO SCIENTIFICO

## “Con gli isotopi riusciamo a collegare un vino al suolo vulcanico su cui sono state coltivate le uve”

Mancano ancora ricerche approfondite su parametri come la sapidità, ma secondo il prof. Conticelli le rilevanze già analizzate certificano alcuni “rapporti speciali” che potrebbero essere alla base della diversità dei vini prodotti su terreni di origine vulcanica



**S**e, come abbiamo visto, sono numerose le testimonianze e le suggestioni che legano il fenomeno del vulcanismo a tanti e qualificati territori viticoli italiani dal punto di vista prettamente scientifico, come possiamo concretamente documentare e certificare questo legame profondo e identitario? Ne parliamo con il prof. Sandro Conticelli, ordinario di Geochimica, Mineralogia, Petrologia e Vulcanologia all'Università di Firenze, nonché Direttore del Centro di Geologia Ambientale e Geoingegneria, a Montebelloni in provincia di Roma, invitato nell'ambito del convegno coordinato dall'Associazione Volcanic Wines a Vinimilano 2023.

“Il concetto di vulcano - sottolinea Conticelli - ci rimanda immediatamente a un immaginario di una sagoma tronco-conica creata dall'accumulo del magma, sotto forma di colate laviche e cenere, attorno alla emergenza superficiale di un condotto di alimentazione proveniente dall'interno del pianeta. In realtà questo immaginario è lontano da una realtà molto più complessa. Infatti, la morfologia dei vulcani è molto variabile, da quelle convenzionali tronco-coniche ad altre meno usuali, che formano veri e propri espandimenti vulcanici tabulari, con una continua transizione morfologica tra questi due estremi. La variabilità morfologica dipende dal volume del magma emesso, dalla sua composizione chimica e dal suo contenuto in elementi volatili (gas) disciolti, principalmente acqua e anidride carbonica, dalla sua densità e viscosità, ma anche dalla paleo-morfologia del territorio al momento dell'eruzione. Il magma, formato dalla fusione parziale delle rocce solide del mantello o della crosta terrestre, risale verso la superficie sotto forma di fuoie incandescenti, e una volta giunto alla bocca eruttiva produce alternativamente colate laviche, colate piroclastiche o pioggia di cenere e lapilli. Le colate laviche si formano quando il magma possiede una bassa viscosità e fluisce sulla superficie terrestre in maniera tranquilla in seguito a eruzioni effusive. Le colate piroclastiche sono generate dal collasso di elevatissime colonne eruttive, che raggiungono facilmente la stratosfera. Queste sono il prodotto di eruzioni violente, dette esplosive, che frammentano il magma in particelle di dimensione variabile da micrometriche a centimetriche, le quali solidificando formano la cenere, i lapilli, le pomice e le scorie. La composizione chimica dei magmi è il principale fattore che controlla il tipo di eruzione, se effusiva o esplosiva. La distribuzione dei



vulcani sulla superficie terrestre è controllata dalla dinamica interna del pianeta che in condizioni particolari intrinseca la fusione parziale del mantello e/o della crosta terrestre. I vulcani si concentrano principalmente lungo i margini delle placche che compongono la crosta terrestre come fosse un complicato 'puzzle' in movimento continuo. Vulcani e terremoti, sono l'effetto di questo movimento continuo del pianeta motore degli spostamenti delle placche superficiali e che controlla quindi la cosiddetta 'deriva dei continenti'. La penisola italiana si trova lungo uno di questi margini di placca, laddove la placca africana si avvicina in maniera inesorabile a quella euroasiatica di due cm all'anno, e dove terremoti e vulcani attivi ci narrano un futuro caratterizzato dalla scomparsa del Mediterraneo in seguito a un inevitabile scontro tra continenti. Una terra del fuoco nella quale si contano 52 vulcani sub-aerei, dei quali 25 ancora attivi con nove che hanno dato vita a strutture in epoca storica (es. Etna, Stromboli, Vesuvio, Vulcano, Isola Ferdinandea, Campi Flegrei, Ischia, Lipari, Pantelleria) e gli altri dormienti o quiescenti”.

Tanti, e diversi, suoli vulcanici

La nostra penisola è quindi ricamata, da Nord a Sud, da numerose evidenze di fenomeni vulcanici che hanno caratterizzato geologicamente tanti territori a forte valenza viticola, abbiamo quindi chiesto al prof. Conticelli se ci sono analogie o similitudini tra queste diverse aree. “No, la composizione chimica dei vulcani italiani è estremamente variabile. Prendendo ad esempio tre dei maggiormente attivi in epoca storica, l'Etna, lo Stromboli e il Vesuvio, collocati a poca distanza tra loro, possiamo dire che sono caratterizzati da magmi alternativi tra loro, prodotti da meccanismi produttivi diversi, che ne escludono la provenienza da una stessa 'sorgente'. L'attività vulcanica ha reso il territorio della penisola particolarmente fertile così che già in epoca romana la regione compresa tra i vulcani di Roccamareina e del Vesuvio veniva denominata 'Campania Felix' per la prosperità agricola dei suoi terreni, ma condizioni simili sono tipiche anche di altri vulcani della fascia tirrenica che si estendono senza soluzione di continuità dalla Toscana meridionale alla Campania centrale. La maggioranza dei vulcani della regione peri-tirrenica sono 'quiescenti' e in passato hanno dato vita ad attività vulcanica intermittenze, con grandi eruzioni esplosive alternate a lunghi periodi di riposo. Le colate piroclastiche derivate dalle eruzioni esplosive hanno portato alla creazione di grandi espandimenti tabulari di rocce piroclastiche, dette 'ignimbriti', le quali sono ricche di pomice, lapilli e cenere vulcanica, e se litificate la cenere è trasformata in zolli. Inoltre, le ignimbriti della penisola italiana possiedono una quantità di potassio elevata a legame labile con il vetro delle eruzioni vulcaniche. Queste caratteristiche, assieme all'età recente delle eruzioni, rendono i suoli particolarmente poveri in materia organica e ricchi in matrice cenerificolobabbiosa, così da rappresentare un elemento di protezione da malattie endemiche tipiche della vite. Inoltre, l'arricchimento in sodio delle rocce di alcuni vulcani italiani, quali quelli della Sicilia (Etna, Iblei,

Pantelleria), potrebbe essere un elemento in grado di spiegare la sapidità del prodotto finito. A tale riguardo, per poter provare scientificamente questo tipo di legame, potrebbero fornire una prova definitiva ricerche specifiche sulle differenti caratteristiche organolettiche dei vini in relazione alla diversa composizione chimica delle rocce vulcaniche del substrato e dei suoli”.

Certificare le origini

Alla richiesta se comunque sia possibile, oggi, documentare o certificare l'origine vulcanica dei vini provenienti da questi territori il professor Conticelli ci ha detto: “Considerando che il nutrimento delle piante viene drenato dal loro substrato, è stato dimostrato come la qualità dei prodotti della filiera agraria, e in particolare il vino, può essere tracciata a livello di provenienza geografica utilizzando la composizione isotopica di alcuni elementi pesanti, quali lo Stronzio (Sr), e contrasti in ultra-tracce nel prodotto finito. È importante sottolineare che nei sistemi biologici lo Stronzio non è né un elemento tossico né un elemento essenziale per la vita, e lo Sr bio-disponibile viene trasferito dal suolo alle piante, agli erbivori e ai carnivori, come costituente in ultra-tracce che limita la vita metabolica di altri elementi quali il Calcio, a causa delle proprietà atomiche simili (cioè raggi ionico e valenza). Lo studio della composizione isotopica dello Sr di una determinata catena trofica (suoli, piante, erbivori e carnivori) consente un passo avanti nell'evoluzione e nel tracciamento dei processi ecosistemici (Tommasini et al., 2018). Gli isotopi dello Sr vengono, quindi, trasferiti dalle rocce e dal suolo in soluzioni biologicamente disponibili a piante e animali senza alcun frazionamento misurabile (cioè conservando lo stesso rapporto  $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$  del suolo e del substrato nelle quali sono cresciute le piante). Per il vino si è proceduto a una sperimentazione decennale, soprattutto su vigneti provenienti da degrado delle rocce vulcaniche del loro substrato. In questa sperimentazione, nonostante la complessità dei processi che contribuiscono a determinare la composizione isotopica  $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$  a vita lunga, è stato dimostrato che la posizione biologicamente del suolo viene trasferita direttamente alla pianta e in pratica inalterata, quindi può essere considerato uno strumento unico per la tracciabilità degli alimenti. Nel caso dell'uva e dei vini, è stato dimostrato che diverse cultivar provenienti dalla stessa vigna impiantata su un substrato geologicamente e isotopicamente omogeneo presentano valori del rapporto isotopico  $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$  indistinguibili da quello della porzione biologicamente del suolo e che questo legame diretto rimane valido per diverse annate (e.g., Marchionni, 2003, 2005, 2006; Priori, 2021). Una sperimentazione ulteriore effettuata confrontando vini bianchi e rossi ha fornito gli stessi risultati permettendo di legare in maniera indissolubile il vino alla sua vigna di provenienza e al suo substrato geologico di natura vulcanica (Treccani et al., 2015, 2020). Risultati leggermente più complessi si sono ottenuti con la sperimentazione eseguita su coltivazioni impiantate su terreni di natura sedimentaria (e.g., Braschi et al., 2013, 2018)”. A. Lorenzini, L. Bertolazzi

Bibliografia

Braschi, E., Marchionni, S., Borelli, F., Priori, S., Conticelli, S., C. Bollet, A., ... & Tommasini, V. (2013). Analisi isotopica della vinifica: il problema della provenienza: un parametro geochimico e termostico che lega il vino al proprio territorio di origine. In *Attualità e tendenze del settore vitivinicolo* (Ed. Bollet, A., pp. 108-110). Accademia dei Geografi-Edizioni Didattema.

Braschi, E., Marchionni, S., Priori, S., Conticelli, S., Tommasini, S., Borelli, F., ... & Conticelli, S. (2016). Tracing the  $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$  from soils and seeds to wine and vice versa: An experimental study on geologic and pedologic characteristics of vineyard soil using radiogenic isotope of heavy elements. *Science of the Total Environment*, 528, 101-112.

Marchionni, S., Braschi, E., Tommasini, S., Bollet, A., Conticelli, S., Melloni, N., ... & Conticelli, S. (2015). High-precision  $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$  analyses in wines and their use as a geological fingerprint for tracing geographic provenance. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63(12), 3520-3526.

Marchionni, S., Bollet, A., Braschi, E., Conticelli, S., Melloni, N., ... & Conticelli, S. (2013). Conservation of  $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$  isotopic ratios in the oenological food chain of "red" wines to validate their use as geographic tracers. In *1st Int. Wine Day*, 103-105 for grapes, wine, spirit, Rome, Italy, 19-20, Società Chimica Italiana.

Marchionni, S., Borelli, F., Bollet, A., Braschi, E., Conticelli, S., Melloni, N., ... & Conticelli, S. (2014). Conservation of  $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$  isotopic ratios during the winemaking process of "red" wines to validate their use as geographic tracers. *Food Chemistry*, 156, 770-780.

Priori, S., Pelloni, F., Borelli, F., Tommasini, S., Wilson, S., & Conticelli, S. (2011). Magnesium and Wine: The Management and Environmental Processes That Regulate the Terroir Effect in Space and Time. *Frontiers in Environmental Science*, 6, 11247.

Treccani, L., Conticelli, S., Marchionni, S., Braschi, E., Martini, M., & Conticelli, S. (2015). Conservation of  $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$  isotopic ratios during winemaking of white wines: A geochemical fingerprint of geographical provenance and quality production. *Frontiers in Environmental Science*, 10, 111.

Tommasini, V., Conticelli, S., Marchionni, S., Martini, M., & Conticelli, S. (2018, January). Conservation of Sr-isotope values during wine-making of white wines: the  $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$  from geological substrate to wine, used as indicator for food quality and safety. In *Geophysical Research Abstracts* (Vol. 20, p. 1079).

Treccani, L., Marchionni, S., Martini, M., Tassi, F., Romano, C., & Conticelli, S. (2015). A comparative  $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$  study in red and white wines to validate its use as geochemical tracer for the geographical origin of wine. *Journal of Earth and Planetary Science*, 11, 189-170.

Tommasini, V., Marchionni, S., Treccani, L., Conticelli, S., Borelli, F., & Conticelli, S. (2015). Sr isotopic tracers in biological material: a key tool for the geographic traceability of foods and human beings. *Behavior of Strontium in Plants and the Environment*, 147-168.





## **Radio e televisioni**





25 agosto 2023



Alfio Cosentino e Gea Cali nello studio di Antenna Sicilia intervistati da Michele Cucuzza e Angelo Gagliano durante la trasmissione Buongiorno Sicilia del 29 agosto del 2023.

TGR

Sicilia

27 agosto 2023



Il servizio di Fabio Butera dedicato alla ViniMilo andato in onda nell'edizione delle 14 del TgR del 27 agosto del 2023.

27 agosto 2023



Il servizio di Fabio Butera dedicato alla ViniMilo andato in onda nell'edizione delle 19.30 del TgR del 27 agosto del 2023.



28 agosto 2023



Il servizio andato in onda il 28 agosto del 2023 sul Tg Reporter di Etna Channel e dedicato a ViniMilo



1 settembre 2023

**Il Viaggio Di Ritorno 1 Settembre 2023**  
Radio Empire Podcast

2 mesi fa #Entertainment

**IL VIAGGIO DI RITORNO**  
Venerdì 1 settembre ore 11:00  
Conduce Gianluca La Limina  
**OSPITI**  
Giuseppe Russo  
Alfio Cosentino

Scrivi un commento

👍 🗨️ 📄 📧 ⋮



Segui [Radio Empire Podcast](#) e altri su SoundCloud.

Accedi [Crea un account SoundCloud](#)

Radio Empire P...  
111 1.537  
[Segui](#)

Ospite Alfio Cosentino sindaco di Milo e Giuseppe Russo musicista e produttore dell'Azienda Girolamo Russo

Segnala

Tracce simili Visualizza tutto

- Radio Empire Podcast  
Usic Jungle Del 06 - 11- 2023  
▶ 5 ❤️ 1 📄 1
- Radio Empire Podcast  
Radio Empire Ospita - I Tre Porcel...  
▶ 14
- Radio Empire Podcast  
Stadio Empire - Noi No... Live Del ...  
▶ 22 ❤️ 1

Accedi da dispositivi mobili



# TRM

25 agosto 2023



L'intervista all'assessore regionale all'Agricoltura Luca Sammartino trasmessa dal telegiornale di Trm nel servizio dedicato a ViniMilo 2023



Il servizio di Rita Patané andato in onda il sette settembre del 2023 sul telegiornale di Zerouno Tv e dedicato a ViniMilo



Il servizio di Rita Patanè andato in onda l'otto settembre del 2023 sul telegiornale di Zerouno Tv e dedicato a ViniMilo



Il servizio di Rita Patanè andato in onda il 12 settembre del 2023 sul telegiornale di Zerouno Tv e dedicato a ViniMilo





**Servizi firmati**



La manifestazione

## L'Etna Bianco Superiore sempre più in alto: l'exploit del Carricante alla ViniMilo 2023

*Negli ultimi anni, con il miglioramento delle tecniche agronomiche ed enologiche, i bianchi dell'Etna hanno raggiunto punte di eccellenza. Il Carricante in testa.*

EDITORIALI - di Vittorio Ferla - 25 Agosto 2023

CONDIVIDI ➔



I bianchi dell'Etna stanno crescendo, in tutti i sensi. Prima di tutto, sul piano qualitativo. **Il Carricante**, il vitigno che da disciplinare sta alla base della denominazione, aveva fino a non molto tempo fa una cattiva fama. Vite troppo generosa di uva – il nome deriva proprio dal fatto che la pianta è sempre “carica” di grappoli al momento della vendemmia – un fattore che non era certamente sinonimo di qualità.

# I'Unità

## Il Carricante, l'uva bianca dell'Etna

E poi caratteristiche visive e organolettiche del vino troppo tenui rispetto ad altri come il profumato **Grillo** o lo strutturato **Chardonnay**: un colore pallido (come scrisse **Mario Soldati** in *Vino al vino*), profumi tanto delicati da risultare timidi, una acidità al sorso perfino eccessiva. Viceversa, il vino bianco dell'Etna è già ed è destinato ad essere sempre di più un grandissimo vino. Il primo a capirlo, nel **1869**, fu **Paolo Nicolosi Asmundo, Barone di Villagrande**, che per primo avviò una vinificazione separata per le uve bianche e per le rosse.

A quel tempo, sull'Etna – come in gran parte d'Italia – era d'uso vinificare l'uva tutta insieme, senza distinzioni di vitigni e colore. Paolo creò di fatto l'antenato dell'attuale **Etna Bianco Superiore**, nome che – all'interno della denominazione generale **Etna Doc** creata nel **1968** – si assegna ai bianchi da Carricante prodotti nel circondario di Milo, paese del versante Est del vulcano, caratterizzato da condizioni pedoclimatiche uniche e favorevolissime. Non a caso il disciplinare fu redatto da **Carlo Nicolosi Asmundo** (discendente di Paolo), docente universitario di enologia e tecniche alimentari all'Università di Catania. Ancora oggi Barone di Villagrande, con le sue vigne ad anfiteatro rivolte verso il mare Ionio, è forse la cantina storica più rappresentativa di Milo, oggi guidata dall'enologo **Marco Nicolosi**.

Così, negli ultimi anni, con il miglioramento delle tecniche agronomiche ed enologiche, i bianchi dell'Etna hanno raggiunto punte di eccellenza. I **vini da Carricante** esprimono una straordinaria eleganza e un'ottima bevibilità, elementi che li li mettono in sintonia con il gusto contemporaneo. Il colore è giallo paglierino pallido, con riflessi verdolini. Al naso si avvertono delicati profumi di gelsomino, ginestra e zagara, note di mela verde, agrumi, miele e anice che nei prodotti più maturi evolvono verso sensazioni di idrocarburi. Il palato è stimolato da una vibrante acidità agrumata e da una piacevole sapidità tipiche dei suoli vulcanici. Cresce poi la consapevolezza circa **la struttura e la longevità del Carricante**, elementi che sono la base per realizzare grandi vini. Infine, questi prodotti si prestano all'affinamento in acciaio nelle versioni più fresche e fragranti, ma anche alla maturazione in legno che aggiunge complessità e morbidezza.

## L'exploit dell'Etna Bianco

Il **successo dell'Etna Bianco** si legge anche nei numeri. Nel **2022**, secondo i dati del Consorzio, nell'**Etna doc** sono stati imbottigliati quasi 44mila ettolitri di vino per un totale di **5,8 milioni di bottiglie** tra rossi, bianchi, rosati e spumanti, con una crescita del 34,6%. Dietro ai rossi da **Nerello Mascalese**, vanno segnalate le ottime performance dell'Etna Bianco pari a 14mila ettolitri e all'interno di questo dell'**Etna Bianco Superiore**, le cui uve provengono esclusivamente dal comune di Milo, che cresce del 67,19% con 746 ettolitri imbottigliati. Proprio nel minuscolo

# l'Unità

territorio di Milo si contano adesso ben 23 produttori (le cantine storiche erano tre), sempre più intraprendenti. Accanto alle aziende più affermate (**Barone di Villagrande, Benanti, I Vigneri di Salvo Foti**) meritano un cenno anche quelle le più giovani.

Tra queste, per esempio: le **Cantine di Nessuno**, guidata da **Seby Costanzo** che è anche vicepresidente del Consorzio Etna Doc, la **Cantina Maugeri**, impresa fondata da **Renato Maugeri** e animata dalle figlie Carla, Michela e Paola, le **Tenute di Nuna**, scommessa d'amore e di vita della coppia **Novella Trantino** e **Fabio Percolla**, **Sive Natura**, nata dalla conoscenza approfondita del territorio dell'enologo **Giuseppe Paoli**, le **Cantine Iuppa**, frutto del sogno dell'ingegnere **Angelo Iuppa**, e gli **Eredi Di Maio** che oggi valorizzano le vigne del nonno Alfio. Insomma un movimento in continua crescita, al punto che un gruppo di cantine si è riunito nell'associazione Versante Est proprio per rimarcare la sua specificità rispetto agli altri versanti del vulcano.

## La ViniMilo 2023

Da alcuni anni gode di questo successo anche la **ViniMilo**, una manifestazione storica giunta ormai alla **43<sup>a</sup> edizione** che si svolgerà dal 28 agosto al 10 settembre a **Milo**, in provincia di **Catania**. Fino ad alcuni anni fa la ViniMilo era soprattutto una sagra di paese. Da alcuni anni ormai si è trasformata in una stimolante manifestazione enologica che illustra bene il successo dei vini del territorio.

Debutto lunedì 28 agosto, alle 17.30, con la presentazione del **progetto "Centro di Qualità permanente"**, ispirato alla celebre canzone di **Franco Battiato** che qui ha vissuto e si è spento, promosso dal Comune per valorizzare le eccellenze agroalimentari dell'area di Milo all'interno del **sistema Etna**. E ancora: biodiversità viticola, degustazioni comparate fra doc siciliane, **dall'Etna a Menfi**, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e **"blind tasting"** ossia alla cieca, un progetto per promuovere l'enocicloturismo in Sicilia e, per il grande pubblico, gli amatissimi weekend con l'Isola del Gusto nella **piazza Belvedere di Milo** con le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e a Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco di assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia.

Tutto questo e molto altro nella edizione numero 43 della manifestazione. Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di **"Grappoli bianchi 2023"**, un progetto dell'**Assessorato regionale all'Agricoltura** per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al Carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Da segnalare le verticali di varie annate di bianchi dell'Etna guidate dai giornalisti

# I'Unità

della rivista *Verticale*, e il convegno dedicato alla biodiversità viticola e ai vitigni gioiello dell'Etna organizzato dal gruppo di ricerca Graspò.

## **Il futuro dell'Etna Bianco Superiore**

*"Dai 404 ettolitri del 2019, l'imbottigliamento dell'Etna Bianco Superiore prodotto a Milo è arrivato ai 746 del 2022 (+84%), mentre il numero delle cantine che rivendicano uve doc sono passate in soli cinque anni da 3 a 23. Un vero e proprio exploit di piccoli e grandi produttori – in alcuni casi coraggiose microaziende familiari – che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo – appena mille abitanti – uniti a una considerevole audacia imprenditoriale da valorizzare perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio",* assicura **Alfio Cosentino**, il sindaco di Milo. Con tante aziende giovani, è ancora troppo presto per capire l'indirizzo che prenderà l'area dell'**Etna Bianco Superiore**, ma già oggi possiamo dire con certezza che il Carricante sarà un punto di riferimento del successo del mondo vitivinicolo italiano. Info e programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)

**Vittorio Ferla**

25 Agosto 2023

## Il vitigno dalla cattiva fama diventato una star: l'exploit del Carricante a ViniMilo 2023

*Come l'uva bianca dell'Etna ha saputo riscattarsi fino al boom recente. La storia, le cantine, le caratteristiche e l'evento che si svolge fino al 10 settembre*



L'enoteca in piazza, uno degli eventi di ViniMilo 2023 (foto V.F.)

di [Vittorio Ferla](#)

**I bianchi dell'Etna stanno crescendo, in tutti i sensi.** Prima di tutto, sul piano qualitativo. Il **Carricante**, il vitigno che da disciplinare sta alla base della denominazione, aveva fino a non molto tempo fa una cattiva fama. Vite troppo generosa di uva - il nome deriva proprio dal fatto che la pianta è sempre "carica" di grappoli al momento della vendemmia - un fattore che non era certamente sinonimo di qualità.

### **Il Carricante, l'uva bianca dell'Etna**

E poi **caratteristiche vive e organolettiche del vino troppo tenui rispetto ad altri** come il profumato Grillo o lo strutturato Chardonnay: un colore pallido (come scrisse Mario Soldati in *Vino al vino*), profumi tanto delicati da risultare timidi, una acidità al sorso perfino eccessiva. Viceversa, il vino bianco dell'Etna è già ed è destinato ad essere sempre di più un grandissimo vino. **Il primo a capirlo, nel 1869, fu Paolo Nicolosi Asmundo**, Barone di Villagrande, che per primo avviò una vinificazione separata per le uve bianche e per le rosse. A quel tempo,

sull'Etna - come in gran parte d'Italia - era d'uso vinificare l'uva tutta insieme, senza distinzioni di vitigni e colore. Paolo creò di fatto l'**antenato dell'attuale Etna Bianco Superiore**, nome che - all'interno della denominazione generale Etna Doc creata nel 1968 - si assegna ai bianchi da Carricante prodotti nel circondario di Milo, paese del versante Est del vulcano, caratterizzato da condizioni pedoclimatiche uniche e favorevolissime.



*Piazza Belvedere animata dall'evento (Foto V.F.)*

Non a caso **il disciplinare fu redatto da Carlo Nicolosi Asmundo (discendente di Paolo)**, docente universitario di enologia e tecniche alimentari all'Università di Catania. Ancora oggi Barone di Villagrande, con le sue vigne ad anfiteatro rivolte verso il mare Ionio, è forse la cantina storica più rappresentativa di Milo, oggi guidata dall'enologo **Marco Nicolosi**. Così, negli ultimi anni, con il miglioramento delle tecniche agronomiche ed enologiche, i bianchi dell'Etna hanno raggiunto punte di eccellenza. I vini da Carricante esprimono una straordinaria eleganza e un'ottima bevibilità, elementi che li mettono in sintonia con il gusto contemporaneo. Il **colore è giallo paglierino pallido, con riflessi verdolini**. Al naso si avvertono delicati profumi di gelsomino, ginestra e zagara, note di mela verde, agrumi, miele e anice che nei prodotti più maturi evolvono verso sensazioni di idrocarburi. Il **palato è stimolato da una vibrante acidità agrumata** e da una piacevole sapidità tipiche dei suoli vulcanici. Cresce poi la consapevolezza circa la struttura e la longevità del Carricante, elementi che sono la base per realizzare grandi vini. Infine, questi prodotti si prestano all'affinamento in acciaio nelle versioni più fresche e fragranti, ma anche alla maturazione in legno che aggiunge complessità e morbidezza.

### L'exploit dell'Etna Bianco

Il successo dell'Etna Bianco si legge anche nei numeri. Nel 2022, secondo i dati del Consorzio, nell'Etna doc sono stati imbottigliati quasi 44mila ettolitri di vino per un totale di **5,8 milioni di bottiglie tra rossi, bianchi, rosati e spumanti, con una crescita del 34,6%**. Dietro ai rossi da Nerello Mascalese, vanno segnalate le ottime performance dell'Etna Bianco pari a 14mila ettolitri e all'interno di questo dell'Etna Bianco Superiore, le cui uve provengono esclusivamente dal comune di Milo, che cresce del 67,19% con 746 ettolitri imbottigliati. Proprio nel minuscolo territorio di Milo si contano adesso ben 23 produttori (le cantine storiche erano tre), sempre più intraprendenti. Accanto alle aziende più affermate (Barone di Villagrande, Benanti, I Vigneri di Salvo Foti) meritano un cenno anche quelle le più giovani.



*L'apertura delle degustazioni (foto V.F.)*

**Tra queste, per esempio:** le Cantine di Nessuno, guidata da Seby Costanzo che è anche vicepresidente del Consorzio Etna Doc, la Cantina Maugeri, impresa fondata da Renato Maugeri e animata dalle figlie Carla, Michela e Paola, le Tenute di Nuna, scommessa d'amore e di vita della coppia Novella Trantino e Fabio Percolla, Sive Natura, nata dalla conoscenza approfondita del territorio dell'enologo Giuseppe Paoli, le Cantine Iuppa, frutto del sogno dell'ingegnere Angelo Iuppa, e gli Eredi Di Maio che oggi valorizzano le vigne del nonno Alfio. Insomma un movimento in continua crescita, al punto che un gruppo di cantine si è riunito nell'associazione Versante Est proprio per rimarcare la sua specificità rispetto agli altri versanti del vulcano.

### La ViniMilo 2023

Da alcuni anni gode di questo successo anche la ViniMilo, una manifestazione storica giunta ormai alla **43<sup>a</sup> edizione** che si svolgerà **dal 28 agosto al 10 settembre a Milo**, in provincia di Catania. Fino ad alcuni anni fa la ViniMilo era soprattutto una sagra di paese. Da alcuni anni ormai si è trasformata in una stimolante manifestazione enologica che illustra bene il successo dei vini del territorio. Debutto lunedì 28 agosto, alle 17.30, con la presentazione del progetto "Centro di Qualità permanente", ispirato alla celebre canzone di Franco Battiato che qui ha vissuto e si è spento, promosso dal Comune per valorizzare le eccellenze agroalimentari dell'area di Milo all'interno del sistema Etna.

E ancora: **biodiversità viticola, degustazioni comparate fra doc siciliane**, dall'Etna a Menfi, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e "blind tasting" ossia alla cieca, un progetto per promuovere l'enocicloturismo in Sicilia e, per il grande pubblico, gli amatissimi weekend con **l'Isola del Gusto** nella piazza Belvedere di Milo con le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e a Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco di assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia. Tutto questo e molto altro nella edizione numero 43 della manifestazione. Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di **Grappoli bianchi 2023**, un progetto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al Carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Da segnalare le verticali di varie annate di bianchi dell'Etna guidate dai giornalisti della rivista Verticale, e il convegno dedicato alla biodiversità viticola e ai vitigni gioiello dell'Etna organizzato dal gruppo di ricerca Graspò.

### Il futuro dell'Etna Bianco Superiore

"Dai 404 ettolitri del 2019, l'imbottigliamento dell'Etna Bianco Superiore prodotto a Milo **è arrivato ai 746 del 2022 (+84%), mentre il numero delle cantine che rivendicano uve doc sono passate in soli cinque anni da 3 a 23**. Un vero e proprio exploit di piccoli e grandi produttori – in alcuni casi coraggiose microaziende familiari – che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo - appena mille abitanti - uniti a una considerevole audacia imprenditoriale da valorizzare perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio", assicura Alfio Cosentino, il sindaco di Milo. Con tante aziende giovani, è ancora troppo presto per capire l'indirizzo che prenderà l'area dell'Etna Bianco Superiore, ma già oggi

possiamo dire con certezza che il Carricante sarà un punto di riferimento del successo del mondo vitivinicolo italiano. Info e programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)



*Uno scorcio delle tenute Barone di Villagrande (foto V.F.)*

*29 agosto 2023*



## Milo, dall'amicizia Dalla-Battiato a patria dei vini pregiati dell'Etna

di Andrea Giuseppe Cerra

Fino al 10 settembre si svolge nella cittadina in provincia di Catania «ViniMilo», la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano



«Abito in una casa di collina e userò la macchina tre volte al mese. Con 2.000 lire di benzina scendo giù in paese. Quante lucertole attraversano la strada, vanno veloci ed io più piano ad evitarle. Quanti giardini di aranci e limoni, balconi traboccanti di gerani», cantava **Franco Battiato**. Era il **1989** e in «**Giubbe rosse**» rendeva omaggio alla sua **Milo**, la cittadina alle pendici dell'Etna in cui il cantautore visse per oltre trent'anni. Milo affonda le sue radici nel tardo Medioevo. L'abitato del «locum nuncupatum Aquae Mili» si sviluppa intorno al 1340 per volontà del Duca **Giovanni d'Aragona**, tutore del piccolo **Pietro, Re di Sicilia**, che dota il luogo di una Chiesa e di una serie di pertinenze.

# CORRIERE DELLA SERA



## **GALLERY:** [Quel vino buono alle falde del Vulcano](#)

«La scelta del luogo avviene essenzialmente per ragioni logistiche: dovendosi spostare frequentemente per ragioni politico-amministrative dal **Castello Ursino** di Catania e poi dal **Castello di Aci** (Acicastello) verso il **Palazzo Regio di Randazzo**, la strada interna pareva la più sicura e Milo si trovava esattamente a metà percorso e soprattutto era ricca di acque», scrive **Paolo Sessa**, attento studioso della storia cittadina. Oggi è una comunità di mille abitanti, la più piccola della provincia di Catania, profondamente legata alla **musica** (da Battiato a **Dalla**) e alla **viticoltura**. Un pezzo importante della vita del cantautore bolognese fu legato all'isola, in cui arrivò nel 1991 su invito e sollecitazione di Battiato, che gli trovò anche casa, vicino alla sua «**Villa Grazia**» nella contrada **Praino**. Le loro dimore milesi sono luoghi simbolo; quella di Battiato è stata il centro dell'attività del cantautore e pittore per moltissimi anni: nelle sue stanze sono nate, ad esempio, l'album «**Fleurs**» e suoi celebri dipinti dei dervisci danzanti. Nella casa di Dalla, invece, si ritrova la Sicilia della tradizione: pietra lavica, maioliche, mobili in ferro battuto e legname etneo. Qui si respira un'aria speciale, in cui la vista sul **mare Jonio** da una parte e l'**Etna** dall'altra, restituiscono una sensazione di pace interiore e di riconciliazione con la natura. Il Comune e la Pro Loco di Milo hanno voluto omaggiare l'amicizia tra i due artisti e il loro legame indissolubile con la Sicilia con una **statua**, opera dello scultore acese **Placido Calì**, che li ritrae insieme: Dalla al piano e Battiato alla voce. Il borgo etneo ha saputo valorizzare al meglio le risorse del territorio, divenendo un «**Centro di Qualità permanente**», come ama definirlo il sindaco, **Alfio Cosentino**.

# **CORRIERE DELLA SERA**

## **Un successo internazionale**

La **produzione vitivinicola** ha conosciuto a Milo negli ultimi venti anni uno sviluppo tale da farne la **capitale dei vini etnei**, registrando notevoli investimenti, in particolare nella produzione dell'**Etna Bianco Superiore**, che è prodotto esclusivo di questo territorio. Produzione vitivinicola a cui rende omaggio la «**ViniMilo**» (quarantatreesima edizione **dal 28 agosto al 10 settembre**), **la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano** che riunisce esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo. Una manifestazione cresciuta, maturata e modellata assecondando il fenomeno dell'ormai consolidato successo internazionale dei vini dell'Etna e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Numerose le cantine coinvolte, protagoniste della manifestazione: **Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna**. Il **Consorzio Etna Doc** riscontra un positivo exploit della produzione e della crescita delle cantine in zona, passate **da 3 a 23** in appena cinque anni. Un milieu nel quale l'attenzione alla qualità dei prodotti si è distinta anche nella ristorazione. Due presidi slowfood, il **cavolo trunzo di Aci** e le antiche **mele dell'Etna**, da poter gustare alla Trattoria «**4 Archi**». I proprietari, **Saro e Martina Grasso**, la definiscono una «**osteria con calma**». Ma la cuoca è **Lina**, vera depositaria della tradizione culinaria della «Muntagna». Tanto piccola quanto affascinante, Milo coniuga esperienze e suggestioni che rappresentano la multiforme bellezza del territorio etneo, rendendola una tappa immancabile per chi passa ai piedi del Vulcano.

## ViniMilo celebra i vitigni dimenticati

di Andrea G. Cerra



*Il ruolo della biodiversità viticola è al centro del dibattito, e l'area etnea ne è parte integrante*

06 SETTEMBRE 2023 ALLE 12:00

1 MINUTI DI LETTURA

Dalla terra vulcanica un'opportunità di sviluppo, grazie al vino. Milo, comune ai piedi dell'Etna di mille abitanti, registra una crescita significativa delle cantine presenti sul territorio: in cinque anni da 3 a 23, con l'aumento del doppio sulla produzione di Etna Bianco Superiore Doc. Una vivacità e un dinamismo imprenditoriale tanto da definire il borgo "Centro di qualità permanente", per parafrasare il milese d'adozione Franco Battiato.

L'occasione per fare il punto è la ViniMilo, giunta alla 43esima edizione (dal 28 agosto al 10 settembre). Quest'anno un focus essenziale è dedicato alla ricerca sul campo. Il ruolo della biodiversità viticola è al centro del dibattito, e l'area etnea ne è parte integrante. Uno degli incontri tematici riguarda "I vitigni gioiello dell'Etna" o "reliquia": sono piante rare, trovate nei tre diversi versanti del vulcano, ma si tratta di pochi ceppi e quindi con alto indice di estinzione.

L'attività di ricerca e caratterizzazione è iniziata agli inizi del duemila, ci spiega la docente di arboricoltura Elisabetta Nicolosi, grazie al lavoro dei ricercatori del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania e alla collaborazione di alcuni anziani viticoltori custodi. Tra i vitigni reperiti ritenuti interessanti troviamo il Terribile, lo Zzinèuru, il Virdisi, le due Madama bianca e nera, la Vispara, il Barbarossa e la Moscatella nera che sono oggi custoditi in un campo collezione dell'ateneo etneo.

Un vero e proprio patrimonio di dna - utile anche contro i cambiamenti climatici e gli attacchi parassitari - così come indicato dagli esperti del "Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola" coordinati dall'enologo Aldo Lorenzoni. Si sta sviluppando con Edoardo Ventimiglia il progetto "RITORNO": una produzione annuale e numerata di magnum di Etna Bianco Superiore Doc per sostenere la

ricerca per la salvaguardia dei “Gioielli dell’Etna” alcuni ceppi dei quali sono stati recuperati proprio nelle vigne più antiche delle contrade di Milo.

Un contributo concreto per preservare la biodiversità viticola dell’Etna, salvando questi ceppi dal rischio di estinzione, e valorizzarne il potenziale enologico, sia in purezza che come elemento di valore insieme ad altri uvaggi già esistenti. Alla ViniMilo, per quindici giorni, si confronta la multiforme comunità di chi lavora “per e intorno” al vino: enologi, docenti universitari e ricercatori, produttori e sommelier (Ais, Archestrato, Fis, Fisar, assaggiatori Onav), manager specializzati in turismo e marketing territoriale, rappresentanti di categoria, stampa del settore enogastronomico e di viaggio.

In questa cornice cresce sempre più il popolo dei wine lovers, disposti a macinare chilometri per scoprire e condividere con gli amici il fascino di un territorio, l’Etna, attraverso uno dei suoi più apprezzati ambasciatori internazionali: il vino.

## Etna Bianco Superiore contro tutti, Italia ed estero. A ViniMilo

di: Gianmaria Tesel

07/09/2023



**ViniMilo** celebra quest'anno la sua 43ma edizione attraverso un programma denso di incontri, masterclass ed eventi che esaltano non solo la denominazione Etna ma anche vini provenienti da altre regioni vinicole di Sicilia, italiane ed europee.

La manifestazione che si svolge dal **28 agosto al 10 settembre** presso il **Centro Servizi di Milo**, ha inaugurato le degustazioni guidate con uno dei momenti clou dell'evento etneo. **Benanti**, come di consueto, ha proposto un percorso esclusivo di approccio ad alcuni vini provenienti, oltre che dalla "Muntagna", da varie regioni italiane ed europee, con una masterclass intitolata: "**L'Etna tra i territori dei grandi Bianchi – L'Etna Bianco Superiore a confronto con bianchi di grandi territori del mondo**".

A condurre gli assaggi è stato **Federico Latteri**, eno-giornalista ed esperto di vini, con il supporto degli interventi di **Antonio Benanti**, di Benanti, **Alfio Cosentino**, sindaco di Milo, **Fabio Costantino**, di Terra Costantino, **Daniele Forzisi**, di Tenuta di Fessina, **Rocco Pugliese**, agente di vino che ha selezionato i vini della sezione estera e **Marco Nicolosi**, di Barone di Villagrande. Tre le batterie di vini assaggiati nel corso di questa masterclass.

Il primo segmento di degustazione è stato incentrato sui vini etnei, rimandiamo [all'articolo di Liliana Rosano](#).

Le altre due sessioni sono state imperniate la prima su quattro grandi esponenti dei vini bianchi italiani, la seconda su tre vini di altre nazioni più uno di "confine".

## **SECONDA SESSIONE**

### **Derthona Costa del Vento 2018 – Vigneti Massa**

*Timorasso 100%*

Ci troviamo in provincia di Alessandria, nel sud-est del Piemonte, a circa 300 metri s.l.m., sui Colli Tortonesi, per esattezza sulle colline di Monleale. Vigneti Massa nasce nel 1879 e dispone di 23 ettari vitati. I suoli sono prevalentemente calcarei. I tre cru dell'azienda sono Sterpi, Montecitorio e, appunto, Costa del Vento. L'uso del timorasso si deve a Walter Massa che ha saputo rilanciare un vitigno quasi dimenticato. Eppure, dal Medioevo fino alla seconda guerra Mondiale era protagonista di questo areale. Dal dopoguerra in poi, l'introduzione di vitigni più produttivi, precoci e facili nella gestione in vigna ha determinato un abbandono di questa complessa varietà. Tra le sue particolarità, con l'evoluzione, tende a sviluppare sentori di idrocarburi, similmente ai Riesling e ai Carricante. Derthona fa macerazione in acciaio sulle fecce per dieci mesi, con periodici bâtonnage, e affina per dodici mesi in bottiglia. Il colore è giallo carico. Al naso è floreale, con lievi note di menta, idrocarburi e zucchero vanigliato. In bocca è complesso, materico, ma anche minerale e fresco.

### **DOCG Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico, Riserva Castelli di Jesi 2018 – Villa Bucci**

*Verdicchio 100%*

La famiglia Bucci si occupa di agricoltura sin dal diciottesimo secolo. L'azienda marchigiana, che dal 1983 produce vino biologico, annovera 350 ettari. Tra le colture, grano tenero, fiori di girasole, legumi e seminativi. A Pongelli, questo il nome della tenuta, si coltivano 25 ettari di vigna in zona DOC Castelli di Jesi Verdicchio "Classico", il cuore della denominazione di origine. I vigneti sono collocati tra i 160 e i 360 metri s.l.m. e guardano verso il Mar Adriatico. I suoli sono di tessitura media, tendenzialmente argillosi con elevato contenuto di calcare. Questo Verdicchio trae origine da vecchie vigne di 40-50 anni. Affina in botti di rovere di Slavonia grandi, da 50 a 70 hl, per diciotto mesi. Successivamente evolve in bottiglia per dodici mesi prima di essere immesso sul mercato. Il colore è giallo tenue con riflessi tendenti al verde. Al naso è elegante con soffiusioni floreali. Si percepiscono inoltre sentori mielati, di frutta secca, spezie e menta. Al palato è fresco, agile, rivelando al contempo una personalità poliedrica dal notevole fascino. Al

passare dei secondi è sempre più polposo, rotondo, complesso, complice la temperatura. Percorso evolutivo imprevedibile.

**DOC Soave Classico, Calvarino Soave Classico 2016 – Pieropan**  
*Garganega 70% e trebbiano di Soave 30%*

L'azienda, a pochi chilometri da Verona, produce due Soave da due iconici *Cru*: *La Rocca*, una vigna proprio a ridosso dell'antica fortificazione di Soave in una versione che mette in luce il carattere più vigoroso della garganega, e *Calvarino*, dove per circa un terzo interviene l'uva trebbiano. Il nome si riferisce a un "piccolo calvario" per la difficile lavorazione del suolo e perché, per raggiungere la vigna, è necessario un cammino tortuoso. È l'appezzamento più antico dei Pieropan, acquisito dalla famiglia nel 1901, e si trova tra i 200-300 metri s.l.m. con età compresa tra 30 e 60 anni. I suoli sono vulcanici di origine basaltica. Per quanto attiene la vinificazione, la maturazione avviene in vasche di cemento vetrificato e il vino resta sulle fecce fini per 12-15 mesi. Il colore è un giallo carico. Al naso è floreale con note di frutta gialla non troppo matura e accenni leggeri di nocciola e mandorla. In bocca è pieno, intenso, energico. La freschezza sostiene la lunga persistenza.

**DOCG Fiano di Avellino Riserva, Erminia 2004 – Di Meo**  
*Fiano 100%*

L'azienda vanta una produzione di quindici etichette che fanno capo a due linee di vini: Tradizione e Tempo. A completare l'attività di Di Meo ci sono tre grappe mono-varietali di Fiano, Greco e Aglianico, un Brandy e due liquori della tradizione rivisitati. L'area di produzione ha il suo centro a Salza Irpina, tra i Monti Picentini e il Partenio, al centro dell'Irpinia, a 550 metri s.l.m. I terreni, che sono esposti a Nord- Est, insistono su suoli argillosi sub calcarei. Il nome del vino è dedicato a Erminia, imprenditrice del vino campana e compianta sorella di Roberto e Generoso, i due attuali proprietari dell'azienda. Agli inizi degli anni '80, infatti, rilevarono l'azienda agricola dai genitori per poi impiantare nuovi vigneti. I primi vini portano l'annata 1986. La proprietà si estende per circa 15 ettari, quasi interamente vitati, e gode della bellezza dell'antica residenza di caccia trasformata poi in sfarzosa dimora di campagna. Questo vino affina in acciaio per dieci anni e sosta successivamente in bottiglia per almeno tre-cinque anni. Il colore è giallo tenue. Al naso si schiudono sentori di fiori gialli macerati con chiare note fruttate. Leggeri effluvi balsamici e note fumé, quasi di torba chiudono il cerchio. Buona rispondenza naso-bocca.

### **TERZA SESSIONE**

#### **AOC Alsace, Clos Windsbuhl di Hunawir Riesling 2021 – Domaine Zind Humbrecht**

*Riesling 100%*

Questa storica azienda alsaziana produce da oltre venti anni in regime biodinamico. Si contraddistingue per una grande passione per la viticoltura che viene trasferita di generazione in generazione sin dal 1620. Il Domaine fondato da Leonard nel 1959 è condotta dal 1989 dal figlio Olivier insieme alla moglie, con il supporto dei loro figli Pierre ed Emile. La proprietà è complessivamente composta da 42 ettari di vigneti, tra cui numerosi Grand Cru e Clos. Il Clos Windsbuhl si trova nel comune di Hunawir, a quindici chilometri da Colmar, con un'esposizione Sud e Sud-Est. L'altitudine della ripida collina è piuttosto elevata per l'Alsazia, a 350 metri s.l.m. Le viti, di età media di 47 anni, sono impiantate su terreni contraddistinti da suoli calcarei (presenza di conchiglie), ricchi di argilla e roccia gessosa. I monti Vosgi fanno da scudo ai venti settentrionali, mentre la piovosità è superiore alla media, intorno ai 650 mm/l'anno. Il vino è fatto maturare sui lieviti per sei mesi e imbottigliato dai dodici ai ventiquattro mesi dopo la vendemmia. Il colore di questo Riesling (si noti l'etichetta che riporta l'indice di dolcezza 1) è giallo tenue. Al naso si avverte un leggero accenno di idrocarburi. Il frutto è presente, senza eccessi. La nota agrumata emerge piacevolmente insieme a sentori di erbe aromatiche. In bocca è vivo, giovane, con buona acidità e consistenza. Finale lungo.

#### **Ex Vero II 2020 – Weingut Werlitch**

*Sauvignon blanc 70% e morillon (nome locale dello chardonnay) 30%*

L'azienda si trova in Austria nella parte meridionale della Stiria. Werlitch ha possedimenti di otto ettari coltivati in biodinamica su terreni "opok", il nome dato in Stiria al caratteristico impasto limo-argilla, spesso anche con frazioni calcaree e sedimenti sabbiosi/marini. La famiglia Tscheppe produce vini dal diciassettesimo secolo. Conducono l'attività dal 2004 Ewald e sua moglie Brigitte. La conduzione agricola è in regime biodinamico. Il nome di questo vino traduce ("ex Vero") la ricerca e quanto esprime "veramente" il terroir. Le viti hanno mediamente 25 anni di età. La vinificazione avviene per 24 mesi in legno grande e dodici mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso è vegetale, con frutta bianca –pesca bianca e melone bianco – pietra focaia. Minerale. In bocca è fresco e sapido.

**Puligny Montrachet Les Nosroyes 2020 – Domaine Génot Boulanger**  
*Chardonnay 100%*

L'azienda nasce nel 1974 ad opera di Charles Henri e Marie Génot-Boulanger nel villaggio di Meursault di fronte al Castello di Citeaux, Borgogna. I 22 ettari vitati sono condotti in agricoltura biologica. Ci troviamo a circa 250 metri s.l.m. Il nome di questo vino deriva dal francese arcaico e significa "luogo in cui sono piantate le noci", un alimento essenziale in tempi passati. I suoli sono argillosi e calcarei. L'appezzamento è esteso 1,13 ettari, collocato ai piedi della collina che si trova a Nord del paese, sotto il noto 1er cru Des Perrières. Il vino affina, come gli altri bianchi, per dodici mesi in botti di rovere, di cui circa il 10-15 % nuove. Poi, sosta per altri sei mesi in vasche di acciaio inox e non vengono filtrati. Il colore è giallo paglierino. All'olfatto sentori di pera e frutta bianca varia, spezie dolci e terziari – vaniglia in particolar modo – gradevoli e mai invadenti. All'analisi gustativa è ricco, burroso, potente, sempre fresco. La trama è salmastra, il finale gessoso.

**IGT Venezia Giulia Bianco, Kai 2020 – Paraschos**  
*Friulano (ex-Tocai) 100%*

L'ultimo vino di questa batteria è un "italiano mascherato" in quanto i suoi vigneti – dieci ettari circa – si trovano oltre confine. L'azienda ha la sua sede a San Floriano del Collio, in Friuli Venezia Giulia, in provincia di Gorizia, al confine con la Slovenia. Evangelos Paraschos, originario della Grecia, viticoltore a San Floriano dal 1979, ha fondato l'azienda nel 1988 portando avanti con la famiglia le tradizioni di vinificazione tipiche del Collio e della Valle del Vipacco. Massimo il rispetto per l'ambiente e per il territorio. L'inizio della produzione vinicola è avvenuta per sostenere il suo agriturismo. Dal 2003 l'azienda è passata ad una viticoltura naturale e, in cantina, non vengono introdotti elementi chimici. I suoli dei terreni aziendali sono costituiti dalla cosiddetta "Ponca", nome friuliano del "Flysch", un tipo di suolo di origine eocenica composto da marna e arenaria stratificatasi nel corso dei millenni. Il vino è ottenuto da una selezione delle uve della vigna vecchia di Gradiscutta risalente al 1936, alle pendici di Monte Calvario, tra Gorizia e San Floriano. L'altitudine è di 50 metri s.l.m., con esposizione Sud-Est. Fa affinamento in botti di rovere di Slavonia grandi, da 15 o 25 ettolitri. Resta sulle fecce fini per almeno due anni. Il colore è giallo carico. Al naso sentori di frutta gialla, soprattutto pesca, bergamotto, miele, salvia e timo. Note affumicate. In bocca è pieno, energico, sapido e fresco. Avvolge ed è persistente.

di **Gianmaria Tesei**

## ViniMilo, l'Etna dalla vocazione bianchista (prima parte)

di Liliana Rosano

08/09/2023



Dal vulcano dei grandi rossi, oggi l'**Etna** esprime la sua *vocazione bianchista* perfettamente interpretata nei versanti più vocati: il versante **Est** e **Sud**.

A raccontare la *white soul* etnea, confrontandola con i grandi bianchi di territori nazionali ed internazionali, la masterclass *L'Etna Bianco Superiore a confronto con bianchi di grandi territori del mondo* curata da **Benanti Viticoltori** ed organizzata all'interno della 43esima edizione di **ViniMilo**.

Dodici vini per dodici aziende, ognuna con la sua identità e storia, ci hanno accompagnato in un percorso di degustazione da Milo alla Borgogna, passando per le Marche il Piemonte, il Friuli Venezia Giulia, l'Austria, l'Alsazia. Milo, simbolo del territorio dell'est, cittadina di appena mille abitanti, si riscopre terra dei grandi bianchi del vulcano, grazie ai suoi terreni vulcanici, drenanti, con prevalenza di sabbia mista a frammenti di lapilli. Una terra ricca di ferro e rame, potassio, fosforo e magnesio, pochissimo azoto e totalmente priva di calcio, perfetta per le viti di carricante e casa eletta dell'Etna Bianco Superiore.

Il versante Sud, nei comuni di Biancavilla, Santa Maria di Licodia, Paternò, Belpasso, Nicolosi e Pedara, è l'altro versante che accoglie straordinariamente il carricante su terreni drenanti, particolarmente ricchi di scheletro. È il versante più caldo e asciutto, con maturazioni più rapide.

Nella diversità e varietà dei due versanti, c'è un comune denominatore che contraddistingue i bianchi dell'Etna: mineralità, buon equilibrio tra parti dure e morbide, eleganza, la presenza dominante del frutto e dei fiori ma anche degli agrumi. Ma soprattutto l'acidità e sapidità, che definiscono l'identità dei bianchi etnei tracciandone la linea della verticalità.

Il viaggio non poteva che cominciare dall'Etna, con quattro delle cantine che più hanno creduto nelle potenzialità dei bianchi dell'Etna: Barone di Villagrande, Benanti, Terra Costantino, Tenuta di Fessina

L'annata è quella del **2019**, definita sull'Etna "l'annata del ritorno", dopo la *siccità* del **2017**, la *pioggia* del **2018**. Una grande annata che dimostra slancio e maturità, capacità di cogliere la grandezza dei bianchi.

#### **Terra Costantino – Etna Bianco Contrada Blandano 2019**

Siamo a Sud- Est , a 500 slm , nel territorio di Viagrande. **Etna Bianco Contrada Blandano 2019 nasce da vigneti storici che vantano oltre ottanta anni, tutti ad alberello. Prodotto con un 90 per cento di uve carricante, alla vinificazione in acciaio** segue il finale in botte grande e affinamento in bottiglia per diversi anni. Terra Costantino ci regala l'anteprima di un vino ancora giovane che mostra il grande potenziale di invecchiamento dei bianchi dell'Etna che non tradiscono mai la loro identità di vini freschi e la mineralità. Un profilo mediterraneo dove il vulcano con le sue note sapide incontra il mediterraneo dei fiori di zagara e le erbe aromatiche.

#### **Tenuta di Fessina – Etna Bianco A' Puddara 2019**

A' Puddara, chioccia in dialetto siciliano, è il nome con il quale i contadini identificano la forma della catena stellare delle Pleiadi che, in estate, quasi sembra toccare la vetta del vulcano. Sicuramente il vino più rappresentativo dell'azienda voluta dalla compianta Silvia Maestrelli, A'Puddara Tenuta di Fessina è un Etna bianco da uve Carricante prodotte nel vigneto situato a Biancavilla nella Contrada Manzudda con un' esposizione a sud ed un altitudine di circa 900 mt. Il processo di vinificazione è avviato con una pressatura senza diraspatura dei grappoli, seguita da una pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto è stato fatto fermentare in botti di rovere francese da 35 ettolitri. Negli stessi contenitori il vino si è affinato a contatto con le fecce fini per un periodo di 6-8 mesi. All'olfatto è evidente il profilo di montagna, mela verde, citronella, erbe officinali. Un profilo verticale e croccante che regala profumi di frutta gialla tropicale dove si rincorrono sentori floreali di ginestra e note di erbe aromatiche. Completano il profilo olfattivo richiami di burro fuso e pietra focaia. L'assaggio è intenso e minerale, esaltato da una nitida freschezza che persiste nel lungo finale agrumato ed erbaceo.

#### **Barone di Villagrande – Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande 2019**

Marco Nicolosi, titolare dell'azienda Barone di Villagrande introduce il

suo **Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande 2019** come “ un vino che nasce con un progetto chiaro, estetico: fare qualcosa di rappresentativo per il territorio , per Milo. Un vino che nasce con la voglia di purezza, pulizia in cantina e grande rispetto per la vigna”. Carricante con un saldo di varietà minori, questo vino rappresenta pienamente il territorio di Milo e l’annata 2019. Un’annata equilibrata, caratterizzata da un pioggia primaverile , freschezza e calore hanno dato vita a condizioni perfette dove le note acide hanno smorzato la rotondità. Al naso c’è una traccia salmastra, agrume, ma anche la parte mielata che è tipica del carricante a Milo. Grande spinta acida ma soprattutto grande equilibrio tra i rimbalzi ben gestiti delle durezza e le morbidezze.

**Benanti – Etna Bianco Superiore Contrada Rinazzo 2019**

Il progetto di Contrada Rinazzo è relativamente nuovo per l’azienda Benanti che conferma la sua filosofia di interpretare fedelmente il territorio. Siamo sul versante est dell’Etna, a circa 800 m. s.l.m. con viti coltivate ad alberello, terreno vulcanico e sabbioso, ricco di minerali. Etna Bianco Superiore Contrada Rinazzo 2019 nasce da uve Carricante in purezza, raccolte a mano a metà ottobre. Dopo la diraspatura e la pressatura soffice delle uve, il mosto vinifica in serbatoi d’acciaio per circa 12 mesi, a temperatura controllata di 18°C, ad una temperatura controllata di 18-20°C. Successivamente il vino matura in vasca per almeno 12 mesi. Il naso è ampio e intenso e prevale il bouquet di fiore di zagara e mela Golden, con note speziate., con un finale minerale e abbastanza persistente.

*di Liliana Rosano*

## Fermo, la storia di Eros e Kateryna: «Il nostro cuore di formaggio batte per l'Ucraina»

Kateryna era in fuga dalla guerra con i suoi tre figli e l'anziana madre. Il lavoro in Italia nell'azienda dell'allevatore fermano Eros Scarafoni

Di **Nicolò Moricci** - 10 Settembre 2023



*Eros Scarafoni e Kateryna Prikhodko*

FERMO – È stato presentato nei giorni scorsi, a Milo, nel catanese, il formaggio dal cuore ucraino, in occasione della rassegna Vinimilo. Direte voi: Catania? E cosa c'entra la **Sicilia** con le Marche? C'entra eccome, perché il produttore di questo delizioso formaggio caprino è l'**allevatore fermano** Eros Scarafoni. Nella sua azienda agricola, **Fontegranne**, che si trova a Belmonte Piceno, lavora da circa un anno l'ucraina Kateryna Prikhodko, arrivata in Italia nel 2022.



Kateryna era in fuga dalla **guerra** con i suoi tre figli e l'anziana madre: ha **chiesto** semplicemente asilo in cambio di lavoro come casara. E l'ha trovato grazie a Slow food e ai social **network**. È proprio su Facebook che Eros vede il **post** frutto di un **tam tam** lo **scorso** anno.

Kateryna, che faceva formaggi in Ucraina, non può più **lavorare**. Vuole mettere al sicuro la nonna dei suoi figli e le sue tre creature. Così, chiede aiuto a Slow food: le rispondono dalla **Germania** e **dall'Italia**. Lei sceglie il **Bel Paese**, dove arriva dopo aver lasciato il marito.

L'uomo attualmente è in forze a un corpo di **polizia** dell'est **Europa**: gli piovono bombe sopra la testa ogni giorno. E forse questo **formaggio** è dedicato anche a lui: «Ho **dato** la disponibilità ad accogliere questa donna, ma non avevo **un'abitazione**. Così, alla casa ci ha pensato il **Comune**. Io però l'ho aiutata ad inserirsi in un contesto lavorativo, altrimenti, senza lavoro, si diventa matti», racconta Eros.

Lui, una vita in agricoltura e oltre 20 anni di **esperienza** coi **formaggi**, ha così preso sotto la sua ala protettiva – per così dire – la 45enne: «Lei aveva gli animali, faceva formaggi, se ne **intendeva**. E quindi poteva tranquillamente aiutarmi nella mia **attività**»

«Così, è nata l'idea di un formaggio dedicato alla **guerra**. Un formaggio a forma di cuore, un caprino a coagulazione lattica – spiega il produttore – con delle **spezie** come **decorazione**. C'è il giallo della curcuma che simboleggia una parte della bandiera ucraina e il blu per completarla. Un **blu** – prosegue – ottenuto in modo naturale dal fiore di pisello **giapponese**».





Anche tutta la parte esterna ha un senso: «C'è la **paprika** rossa che è il sangue della guerra e il pepe nero che rappresenta le macerie». Ma non è finita qui. Già, perché quando si apre il **formaggio**, ecco che dentro c'è una **sfera rossa**, ottenuta mischiando pasta di **capra** e paprika. Cosa significa? Beh, è il cuore della **speranza** per gli ucraini». Al momento, i formaggi prodotti sono stati realizzati per l'**evento** Cheese, iniziativa di **Slow food** che si terrà a Bra, in Piemonte, e dove verranno premiate cinque aziende, tra cui Fontegrane: «Io e Kate, insieme, abbiamo fatto altri cinque formaggi. Lei è ormai l'affinatrice, affina le forme e le cura. È **bravissima**».

## ViniMilo 2023, il bilancio di Fisar. “Da sagra di paese a vetrina internazionale”

*Antonella Carbone, delegato catanese di Fisar, Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori, fa il punto su ViniMilo 2023, la rassegna enologica che si è conclusa ieri nel Comune etneo: “Un’occasione unica per esperti, estimatori e semplici appassionati”*



Di Valerio Musumeci 📅 11 Settembre 2023



**“I vini dell’Etna sono un’eccellenza che merita di essere conosciuta in tutto il mondo, e VinMilo, da semplice sagra di paese, è diventata nel tempo una vetrina unica per esperti, estimatori e semplici appassionati”:** Antonella Carbone, delegato catanese di Fisar, Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori, fa il punto sull’edizione 2023 della **manifestazione vinicola** che si è conclusa ieri a Milo. “In queste due settimane abbiamo accolto moltissimi visitatori, molto interessati a scoprire il **patrimonio enologico** del vulcano”, dice l’esperta a *FocuSicilia*. Fisar ha curato una delle serate più partecipate della manifestazione, dedicata all’Etna e alle sue contrade, mettendo a confronto **produttori** e **sommelier**. “Il nostro territorio è ricco di **storia, cultura e tradizioni**, da raccontare anche attraverso il vino. ViniMilo è un’occasione unica per farlo, attraendo un pubblico che si fa sempre più vasto anno dopo anno”.

## Manifestazione in crescita

Carbone mette a confronto la prima edizione di ViniMilo a cui ha partecipato, nel lontano 2001, con quella che si è appena conclusa. "Ventidue anni fa questa realtà era molto diversa, aveva una dimensione più da **sagra di paese**, sebbene sempre proiettata verso l'esterno". Nel corso del tempo, spiega l'esperta, la manifestazione è cresciuta assumendo "**rilievo nazionale e internazionale**". Le presenze si contano ormai in "decine di migliaia di persone", e attraggono anche pubblico molto qualificato. "Come Fisar, negli ultimi anni, abbiamo organizzato eventi con **produttori del Nord**, che hanno mostrato grande interesse per i vini del vulcano". In questa rinascita pesa anche l'exploit dell'**Etna Bianco Superiore**, vino doc che può essere prodotto esclusivamente a Milo, seguendo un rigoroso disciplinare. "Questo prodotto ha contribuito a riaccendere l'attenzione su un territorio, quello dell'Etna, che rappresenta un'eccellenza assoluta".



## Valorizzare la quarta valle

Secondo Carbone, il **potenziale** dei vini del vulcano non è ancora espresso a pieno, ma vetrine come ViniMilo stanno contribuendo a valorizzarlo. "Tradizionalmente, quando si parla di vino, si divide il territorio siciliano in **tre valli**. Potremmo dire che l'Etna rappresenta la **quarta valle**, per storia, specificità ed eccezionalità dei prodotti". Fattori su cui esperti di tutto il mondo hanno acceso da tempo i riflettori, sottolinea l'esperta. "All'estero ci sono **riviste specializzate** che dedicano ai vini del vulcano decine di pagine. E non si tratta soltanto di Europa, ma anche di **mercati più lontani** come l'**Asia** e il **Giappone**". A mancare, prosegue Carbone, è la consapevolezza da parte di alcuni cittadini. "A volte siamo noi i primi a trascurare le nostre eccellenze. Un atteggiamento che vale nella vita di tutti i giorni, e che si ripercuote anche sul vino".



## Il contributo della Fisar

In questo senso il contributo di un'associazione come Fisar può essere importante. Ai piedi del vulcano la Federazione è attiva sin dagli **anni Novanta** e propone agli appassionati vari corsi, per conoscere il mondo del vino dalla produzione fino alla degustazione a tavola. "Noi non facciamo **lezioni**, ma cerchiamo di accompagnare il **pubblico** alla scoperta di queste eccellenze, dai semplici **appassionati** ai grandi **esperti**", dice la delegata dell'associazione. Per quanto riguarda i vini del vulcano, in particolare, "cerchiamo di capire cosa li rende così straordinari, così amati dalle persone". Per questo la partecipazione a ViniMilo, a tanti anni dalla fondazione, è irrinunciabile. "**Questo Comune** ha veramente qualcosa di **magico**, che attrae i visitatori nel cuore vero del **vulcano**. Il vino è una marcia in più che rende **impossibile rinunciare alla partecipazione**", conclude Carbone.

## Gli Indiana Jones etnei alla ricerca dei vitigni perduti

Un progetto dell'Università di Catania, accolto da Graspo, l'associazione che riscopre in tutta Italia uve abbandonate, dà valore alle rarissime autoctone del Vulcano sopravvissute a cambiamento climatico, agenti patogeni e mode del momento. Un viaggio alla scoperta dei "vitigni reliquia" con Elisabetta Nicolosi e Aldo Lorenzoni, che abbiamo incontrato in occasione della 43a edizione di Vini Milo



by Francesca Rita Privitera • 12 Settembre 2023, Updated: 12 Settembre 2023



Ph. Andrea Cairone | Unsplash

«L'

antico patrimonio vinicolo siciliano nasconde una ricchezza con una lunga storia da raccontare legata alla nostra terra e a chi l'ha abitata. Io amo definirli vitigni gioiello perché sono piante rare ad alto indice di estinzione». A parlare è Elisabetta Nicolosi, ricercatrice di Arboricoltura generale e coltivazioni arboree all'Università di Catania, che collabora a un progetto su scoperta, tutela e utilizzabilità dei vitigni reliquie insieme a un gruppo di lavoro del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione ed Ambiente. L'abbiamo intervistata insieme ad Aldo Lorenzoni, enologo veronese del progetto Graspo (Gruppo

# SICILIAN POST

di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) in occasione di ViniMilo che la scorsa settimana ha inebriato le pendici dell'Etna.



***Elisabetta Nicolosi***

## **IL PROGETTO ETNEO.**

«C'è stato un momento in cui si vendeva tantissimo il vino rosso, quindi sono aumentate le coltivazioni di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, mentre Carricante e Catarratto sono stati messi da parte. Oggi vanno più bianchi e rosati e la situazione si è invertita. Per un certo periodo, invece, il boom dei vitigni internazionali ha portato Pinot e Cabernet Sauvignon a prevalere. Ed ecco che, nel corso del tempo, la piattaforma ampelografica dell'Etna si è ristretta». Così Nicolosi ci spiega come mode e leggi di mercato abbiano selezionato poche varietà di vite a svantaggio della biodiversità. Ma la Sicilia da bere offre tantissimo e tanto è ancora inesplorato. La prova? I vitigni gioiello. «Abbiamo iniziato a studiarli negli anni Duemila quasi per gioco – continua l'esperta catanese –. Tra i vecchi vigneti etnei i piccoli viticoltori ci mostravano ceppi usati per la

vinificazione domestica che chiamavano con nomi particolari. Il Terribile, lo Zzinèuru, il Virdisi, le due Madama bianca e nera, il Barbarossa, la Moscatella nera, la Vispara: sono alcuni dei 12 in totale tra bianchi e rossi che custodiamo in un campo di conservazione dell'Università di Catania». Ad esempio, la Vispara – così indicata probabilmente perché ricchezza in zuccheri e precocità la rendono attraente per le vespe – è stata rinvenuta a Milo: appartiene ad una famiglia considerata centrale nell'origine del germoplasma viticolo italiano. «Eccetto un circoscritto esperimento, queste uve etnee non sono state imbottigliate. Ma non vogliamo restino reperti di museo – tiene a precisare – per cui abbiamo coinvolto produttori di ogni versante per testarne il diverso adattamento in attesa di sistematizzare la vinificazione».

---

*«Sono storie di ordinario eroismo in chiave di preservazione genetica, quelle degli anziani viticoltori che spesso sono custodi di questi vitigni, e coloro i quali ci hanno consentito di ritrovarli»*

Aldo Lorenzoni

---



**Aldo Lorenzoni**

#### **IL PROGETTO GRASPO.**

Sull'importanza di investire sulla conoscenza di queste uve torna Aldo Lorenzoni, enologo di Graspò, il gruppo di ricerca che in appena 3 anni ha individuato in tutta Italia oltre 60 vitigni reliquia. «Noi li chiamiamo "bastardi in culla" perché sono lasciati da parte, non riconosciuti, e abbiamo appena iniziato a valorizzarli». Nell'elenco dei vitigni reliquie della Graspò ritroviamo anche i vitigni etnei individuati dall'Università di Catania. Lorenzoni e Nicolosi si sono conosciuti lo scorso anno proprio a ViniMilo e fin da subito è stata forte l'esigenza di fare fronte comune. A favore della biodiversità dell'Etna è nata Ritorno, iniziativa di concerto che, oltre a coinvolgere Graspò e Unict, vede in prima fila l'Azienda Sassotondo che, in memoria

del nonno catanese Edoardo Ventimiglia (tra l'altro primo cameramen di Hitchcock), ha deciso di produrre serie limitata di Etna Bianco Superiore in formato magnum. Il ricavato andrà ai "Gioielli dell'Etna", per esaltarne il potenziale enologico, sia in purezza che come elemento di valore insieme ad altri uvaggi noti. «Perché – sottolinea l'enologo – non vogliamo solo leggerli ma berli: quando possibile, procediamo, infatti, con micro o

# SICILIAN POST

nano vinificazioni. Saggiarne le inedite proprietà organolettiche, come ha potuto fare il fortunato pubblico di ViniMilo, regala esperienze uniche, frutto non di tecniche sofisticate bensì dell'originale biodiversità vinicola». E, aggiunge senza nascondere l'entusiasmo: «Sono storie di ordinario eroismo in chiave di preservazione genetica conservata da anziani viticoltori, spesso i custodi di questi vitigni, coloro i quali ci hanno consentito di ritrovarli».

**VINI IMPOSSIBILI PER UN FUTURO POSSIBILE.** Oltre a essere sopravvissuti alle mode del momento, questi vitigni hanno resistito a cambiamento climatico e agenti patogeni come i parassiti. Occorre poi considerare che alcuni non sono mai stati trattati: è quindi ancora più interessante studiarli per capire come orientare la viticoltura. «Se sono giunti fino a noi vuol dire che sono forti», deduce Nicolosi aprendo così al dibattito sul contributo che possono dare alla lotta al climate change. Le fanno eco le parole di Lorenzoni: «Il riscaldamento globale sta provocando una perdita di acidità delle uve che invece quelle riscoperte, per l'elevata presenza di acido tartarico, sembrano ben contenere. Non è lecito chiedersi – chiosa l'enologo – se proprio questi vitigni renderanno possibile il vino del futuro?». Quello per i vitigni reliquia è quindi un viaggio alla ricerca delle radici per costruire le basi di esperienze del domani, tra storia, biodiversità, tradizioni e futuro.

## Strada del vino dell'Etna a ViniMilo con 170 etichette. Successo oltre la crisi

*Le strade del vino portano all'Etna e passano dalla più antica manifestazione della Sicilia dedicata al settore: 170 etichette presentate dall'associazione "Le strade del vino dell'Etna". Per l'associazione di promozione dell'enogastronomia sul Vulcano guidata da Gina Russo, il bilancio è più che positivo*

 Di Agostino Laudani  12 Settembre 2023



Le **strade del vino** portano all'Etna e passano da **Vinimilo**, "una manifestazione sempre in **crescita** e che aumenta sempre di **qualità**, sia dal punto di vista organizzativo, che dei partecipanti". Lo riconosce **Gina Russo**, presidente dell'associazione di promozione sociale "**Strada del vino dell'Etna**".

Si tratta di una realtà che riunisce i **protagonisti** della cultura del **vino** e dell'ospitalità: **cantine** e **aziende** agricole, strutture **ricettive** e **ristoranti**. Obiettivo è offrire ai visitatori un bouquet di **esperienze** di valore dal punto di vista enogastronomico, ambientale e turistico, tutte costruite intorno all'Etna. **L'associazione** quindi non poteva mancare a **Vinimilo**. Qui ha rivestito un ruolo di **primissimo piano**, curando le **enoteche** all'aperto, "con un offerta di **170 etichette** – sottolinea la presidente **Russo** – a disposizione per le **degustazioni**. Vini che rappresentano **tutti i versanti** dell'Etna".

## Strade del Vino, collaborazione da sette anni

La **kermesse** promossa dal **Comune di Milo** si è ormai consolidata come **riferimento** per i percorsi dell'enogastronomia e dell'**enoturismo**, parole chiave per **l'associazione**. "Da sette anni ormai seguiamo Vinimilo – ricorda **Russo** – e i numeri sono sempre in **crescita**". Una formula **gradita al pubblico** e che anche nell'edizione 2023 ha permesso di realizzare numerose iniziative: "Tanti **laboratori** del gusto, diverse **manifestazioni**, **masterclass** specializzate sui vini dell'Etna, ma anche su quelli provenienti da **altre zone** della Sicilia", spiega la presidente. Quest'anno infatti la manifestazione ha **ospitato** anche diversi vini provenienti dall'area del **Sud-Est** dell'Isola, attraverso una collaborazione con la "**Strada del vino del Val di Noto**".

## "Il mondo del vino si sa adattare alla crisi"

Nell'ambito di un **bilancio** della manifestazione di certo **positivo**, non mancano le **preoccupazioni** legate all'economia del settore **vitivinicolo** e di tutta la filiera che lo accompagna. Dal punto di vista delle **imprese**, le difficoltà non mancano. In particolare "il **caro-bottiglie** e il **caro-imballaggi**", ricorda la **presidente**, "perché questi **incidono** sul **prezzo del vino** e quindi sul prezzo per il **consumatore** finale". Ma c'è motivo di sperare. "Senza dubbio **il mondo del vino** si sa adattare alla **crisi**, perché fa parte del mondo dell'**agricoltura**, abituato a diverse problematiche che la natura ci ha abituato a saper **risolvere**". L'auspicio dell'associazione è che i prezzi "**rientrano nel range normale**" tracciando così la strada per un **ritorno a un mercato stabile** che possa quindi coinvolgere ancora più **acquirenti**.

", conclude Carbone.

## Vinimilo 2023, i vitigni reliquia, i gioielli etnei e il Ritorno di Sassotondo

di: Gianmaria Tessei

11/10/2023



**ViniMilo 2023** ha avuto uno dei suoi momenti di grande interesse nel convegno dal titolo **La biodiversità viticola e i vitigni gioiello dell'Etna**, ospitato giorno 1° settembre, presso il Centro Servizi comunale.

All'evento è stato anche presentato il nuovo libro **La Biodiversità Viticola, i Custodi, i Vitigni, i Vini** di **G.R.A.S.P.O.** (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola), l'associazione che si propone di proteggere, recuperare e tutelare vitigni reliquia e anche quelli di recente scoperta, non sostenuti da grosse produzioni o brand.

Il giornalista **Turi Caggegi** ha moderato questo atteso appuntamento avvalendosi dei contributi di varie personalità italiane del mondo del vino, e non solo.

**Maurizio Lunetta**, direttore del consorzio di tutela dei vini Etna DOC, ha sottolineato l'importanza della salvaguardia di un patrimonio vitivinicolo unico e plurisfaccettato.



A seguire, **Antonio Sparacio** e **Salvatore Sparla** (IRVO) hanno sviscerato il tema dei vitigni reliquia, descrivendone le prospettive future.

**Aldo Lorenzoni**, enologo, co-fondatore di G.R.A.S.P.O e co-autore del libro, ha posto l'accento sul ruolo di custodi di coloro che fanno parte di questo gruppo di ricerca. Ruolo che svolgono anche coloro che hanno dato il proprio apporto per salvare i vitigni meno noti o a rischio di abbandono assoluto.

Il libro rappresenta un indispensabile manuale di conoscenza dei vitigni reliquia con interessanti note storiche, ampelografiche ed enologiche, comprendendo anche la fenologia e l'analisi dei vini ottenuti dai vitigni presi in esame. Nel testo, i cui co-autori sono **Lugino Bertolazzi**, **Giuseppe Carcereri** e **Gianmarco Guarisse**, vengono raccontate le storie personali ed eniche di tutti i vitivinicoltori che hanno recuperato o salvaguardato vitigni che sarebbero andati perduti senza il loro operato.

Il ruolo dei membri del gruppo di ricerca è viaggiare e documentare, attraversando le vigne di piccole dimensioni e i territori abbandonati, dove spesso si possono scorgere vitigni di grande interesse. L'enologo **Luigino Bertolazzi** ha raccontato come durante le esplorazioni dei territori sia stata rilevante la scoperta dell'azione di persone che avevano messo in salvo vitigni pre-fillossera, impedendone al contempo una vinificazione di massa. Tra le prime varietà scovate, quelle non espianate a causa delle altitudini elevate, lì dove era più difficile gestire i vigneti.

Il trend attuale, invece, vira verso produzioni ad alta quota, ha sostenuto Bertolazzi. G.R.A.S.P.O. invece si propone di portare a quote più basse i vitigni reliquia, affinché trovino una maggiore diffusione, senza comunque diventare prodotti dal grande rilievo quantitativo, ma sempre concentrandosi sulle loro peculiari qualità.

**Elisabetta Nicolosi**, docente del Dipartimento Agricoltura Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania e **Filippo Ferlito** di Crea – OFA Acireale (CT), hanno esaltato i vitigni reliquia etnei definiti "gioiello". Il progetto di preservazione nasce nei primi anni del 2000, muovendo anche da quanto scritto dall'abate Geremia che aveva individuato, nel diciannovesimo secolo, cinquanta espressioni differenti di biodiversità sull'Etna. Tolte le duplicazioni, i vitigni rintracciati all'epoca dovevano essere in realtà circa quaranta. L'università di Catania, con il progetto di recupero dei vitigni assieme a G.R.A.S.P.O, CREA sede di Acireale e IRVO, ha individuato dodici vitigni, identificandone e conservandone i germoplasmi. I vitigni recuperati sono stati successivamente impiantati in campi di collezione sulla Piana di Catania, facendo poi la caratterizzazione ampelografica, fenologica e produttiva. Si è proceduto ad alcune microvinificazioni e degustazioni per appurare le caratteristiche, anche organolettiche, dei vini ottenuti. Inoltre, come affermato dalla Nicolosi, che si è giovata anche della collaborazione dell'enologo **Andrea Marletta**, l'Università di Catania ha allestito nuovi campi sperimentali. Ad alcune cantine etnee che si sono rese disponibili, sono stati concessi da quattro a sei vitigni, affinché, in differenti terroir e versanti

si potesse giungere al risultato della reintroduzione dei vitigni reliquia, comprendendo quale evoluzione possa esserci in rapporto ai diversi contesti produttivi. Si tratta di vitigni dai nomi assai particolari, come il *terribile*, *lo zzinèuro*, *la madama nera*, *Barbarossa Etna*, *la madama bianca*, *la vispara Etna*, *la moscatella nera*, *il virdisi*, *la bianchetta*, *il tribboti*, *il muscatidduni* e *la minnella nera*.

A sostenere l'attività di ricerca per la salvaguardia e preservazione dei "Gioielli dell'Etna" è anche **Edoardo Ventimiglia** – produttore che ha rilanciato il "nocchianello" – titolare della cantina toscana **Sassotondo**, con il progetto "**Ritorno – Un Etna Bianco Superiore per la Biodiversità Viticola**". Anche in virtù di un antico legame con molti produttori di Milo ha dato vita alla produzione, l'imbottigliamento e la commercializzazione di 200 bottiglie numerate, formato magnum, di DOC Etna Bianco Superiore, selezionando alcune uve provenienti dai vigneti di Contrada Caselle di **Eredi Di Maio**.

Il ricavato delle vendite sarà in parte destinato al progetto sui "Gioielli"-reliquia dell'Università di Catania e, in parte, per volontà della Famiglia Patané (Eredi Di Maio), all' AIRC, Fondazione Italiana Ricerca sul Cancro. Il progetto di Ventimiglia deve il suo nome, ossia "*ritorno*", al fatto che è dedicato al nonno di Edoardo, che era catanese. Quest'ultimo aveva creato, all'inizio del secolo scorso, assieme a Benanti, la Catania Film, e fondato, assieme ad alcuni inglesi, la prima squadra di calcio di Catania. Il grande legame con Catania e con l'Etna, quello determinatosi poi con G.R.A.S.P.O., Proposta Vini e l'università di Catania hanno quindi fatto da premessa ad un'iniziativa di sicuro interesse.

**Dopo il convegno e la presentazione c'è stato un momento dedicato alle degustazioni "impossibili" di GRASPO con i seguenti vini:**

*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 lorda – Bracàù*

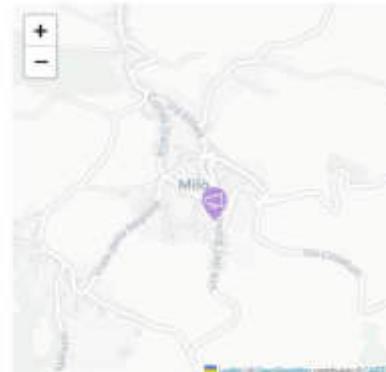
di **Gianmaria Tesei**





**Testate on line**





VEDI TUTTI GLI EVENTI

MY GUIDE

VINIMILO 2023, DAL 28 AGOSTO AL 10 SETTEMBRE

Proloco Milo

CONDIVIDI

## TORNA A MILO LA PIÙ ANTICA E LONGEVA MANIFESTAZIONE SICILIANA DEDICATA AI VINI DEL VULCANO

Winelovers a rapporto!

**Dal 28 agosto al 10 settembre**, va in scena la **43° edizione di ViniMilo**, l'appuntamento con il mondo del vino dell'Etna che riunisce per quindici giorni amatori ed esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo.

Una manifestazione cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell'ormai consolidato successo mondiale dei vini dell'Etna e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino.

### GLI APPUNTAMENTI VINIMILO 2023

Si inizia lunedì 28 agosto con la presentazione del progetto del Comune per consolidare ufficialmente il ruolo di Milo, all'interno del sistema Etna, come "Centro di Qualità permanente" dove valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio.



In programma numerosi incontri come quello dedicato ai **vitigni gioiello** di sei regioni italiane (Veneto, Trentino, Friuli VG, Emilia Romagna, Toscana e Sicilia/Etna) cui seguiranno le **"degustazioni impossibili"**: uno di questi è il siciliano **Bracaù** sopravvissuto alla fillossera di fine Ottocento nell'isola.

E poi la sfida al profumo di mare fra calici di **Champagne ed Etna Bianco Superiore**, la DOC "indigena" a base di uve carricante coltivate solo nelle contrade di Milo; sempre i bianchi dell'Etna saranno di scena con **bianchi italiani e stranieri** nel consueto appuntamento curato da Cantine Benanti; mentre le espressioni del nerello mascalese vinificato in rosa e coltivato da queste parti saranno al centro di **"Le anime rosa di Milo"**.

Con ViniMilo, per quindici giorni, sarà di scena la multiforme comunità di chi lavora "per e intorno" al vino: enologi, docenti universitari e ricercatori, produttori e sommelier, manager specializzati in turismo e marketing territoriale, rappresentanti di categoria, stampa del settore enogastronomico e di viaggio. E poi c'è il popolo dei winelovers, disposti a macinare chilometri per scoprire e condividere con gli amici il fascino e il gusto dei vini dell'Etna.

**[Scopri il programma e partecipa a ViniMilo 2023!](#)**

Cheers!

## Vinimilo 2023: biodiversità, degustazioni comparate, laboratori del gusto

Home / Cronaca / Appuntamenti / Vinimilo 2023: biodiversità, degustazioni comparate,...



Biodiversità viticola, degustazioni comparate fra doc siciliane, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e “blind tasting” ossia alla cieca, un progetto per promuovere l’enicloturismo in Sicilia e, per il grande pubblico, gli amatissimi weekend con l’Isola del Gusto nella piazza Belvedere di Milo con le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e a Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell’Enoteca all’aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell’Etna e della Sicilia “orchestrate” dai sommelier e che fa impazzire tutti i wine lovers.

Mentre in vigna, silenziosamente, i grappoli maturano tra i filari, c’è gran fermento tra i vicoli e le piazze di Milo dove, **dal 28 agosto e fino al 10 settembre**, torna **Vinimilo 2023**, edizione numero 43 dell’appuntamento con il mondo del vino dell’Etna, il più antico e longevo di tutta la Sicilia. Un progetto del Comune, attualmente guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, e della Proloco, con il sostegno dell’Assessorato regionale all’Agricoltura, guidato da **Luca Sammartino**, e dell’Assessorato regionale al Turismo, guidato da **Elvira Amata**.

Una manifestazione, Vinimilo, cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell’ormai consolidato successo mondiale dei vini dell’Etna e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di



contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni produttori del territorio: le cantine **Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna**. Mentre il Consorzio Etna Doc registra un positivo exploit della produzione e la crescita delle cantine in zona, passate da 3 a 23 in appena cinque anni.

Si inizia lunedì **28 agosto** (h.17.30) con la presentazione del progetto del Comune per consolidare ufficialmente il ruolo di Milo, all'interno del sistema Etna, come "Centro di Qualità permanente" dove valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio. Lo spiega il sindaco **Alfio Cosentino**: *"Ne parleremo in un dibattito pubblico con rappresentanti di categoria, produttori, agronomi e vulcanologi, residenti partendo da due dati inconfutabili forniti dal Consorzio Etna Doc. I numeri dell'imbottigliamento di EBS (l'Etna Bianco Superiore prodotto a Milo) che dai 404 ettolitri del 2019 è arrivato ai 746 del 2022 (+84%); mentre il numero delle cantine che rivendicano uve Doc sono passate in soli cinque anni da 3 a 23. Un vero e proprio exploit di piccoli e grandi produttori – in alcuni casi coraggiose microaziende familiari – che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo – appena mille abitanti – uniti a una considerevole audacia imprenditoriale che ritengo vada valorizzata perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio"*.

Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di "**Grappoli bianchi 2023**", un progetto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Se ne parlerà domenica **3 settembre**, ore 17, con l'Assessore regionale all'Agricoltura, Luca Sammartino, che a Milo incontrerà produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo. Con ViniMilo, per quindici giorni, sarà di scena la multiforme comunità di chi lavora "per e intorno" al vino: enologi, docenti universitari e ricercatori, produttori e sommelier (Ais, Archestrato, Fis, Fisar, assaggiatori Onav), manager specializzati in turismo e marketing territoriale, rappresentanti di categoria, stampa del settore enogastronomico e di viaggio. E poi c'è il popolo sempre crescente dei wine lovers, disposti a macinare chilometri per scoprire e condividere con gli amici il fascino di un territorio, l'Etna, attraverso uno dei suoi più apprezzati ambasciatori internazionali: quel vino – bianco, rosso, rosato o spumante – certificato dal Consorzio Etna Doc (prima DOC siciliana, istituita nel 1968) fra cui emerge la produzione di nicchia del Bianco Superiore, prodotto esclusivamente da uve carricante (minimo 80%) nelle contrade di Milo. Tutto il programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)

## **GLI APPUNTAMENTI VINIMILO 2023 [28 agosto – 10 settembre]**

### **Vitigni gioiello, champagne, bianchi e rosati di Milo**

In programma, nell'arco di quindici giorni, numerosi incontri come quello dedicato ai **vitigni gioiello** di sei regioni italiane (**Veneto, Trentino, Friuli VG, Emilia Romagna, Toscana e**



**Sicilia/Etna**) cui seguiranno le “degustazioni impossibili” (01/09 ore 17): uno di questi è il siciliano **Bracà** sopravvissuto alla fillossera di fine Ottocento nell’isola. Sarà presentato il nuovo studio del **GRASPO** (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell’Originalità e biodiversità viticola) e intervengono, fra gli altri, rappresentanti di IRVO, CREA-OFA di Acireale, UNict e Consorzio Etna Doc.

E poi la sfida al profumo di mare fra calici di **Champagne ed Etna Bianco Superiore (EBS)**, la DOC “indigena” a base di uve carricante coltivate solo nelle contrade di Milo (01/09 ore 20); sempre i bianchi dell’Etna saranno di scena con **bianchi italiani e stranieri** nel consueto appuntamento curato da Cantine Benanti (29/08 ore 18); mentre le espressioni del nerello mascalese vinificato in rosa e coltivato da queste parti saranno al centro di “**Le anime rosa di Milo**” (06/09 ore 17.30).

#### **I focus di Grappoli d’oro 2023 a Vinimilo**

Sette gli eventi a marchio “**Grappoli d’oro**”: dalle masterclass con verticali di vini di varie annate e cantine (02/09 ore 11; 03/09 ore 11; 03/09 ore 20) ai confronti e degustazioni fra Menfi “Città italiana del vino 2023” e Milo (04/09 ore 17); i “Bianchi del Mediterraneo”, degustazione al buio, ovvero con etichetta coperta (04/09 ore 20); il convegno di Strade del Vino dell’Etna (08/09 ore 17.30) e infine dialogo fra **wine writers**, giornalisti e scrittori di vini dell’Etna (08/09 ore 19.30).

#### **Vini ossidati, il Marsala e i portoghesi, l’export tra ‘700 e ‘800 da Riposto**

Un’indagine sui vini ossidati con degustazioni di etichette sarde e siciliane sarà curata da l’Archestrato (02/09 ore 20.30); mentre sulle rotte degli inglesi si esploreranno le affinità tra il Marsala e i portoghesi Porto e Madeira (08/09 ore 20.30, Onav) alla ricerca del “quid” che conquistò il gusto degli inglesi convincendoli a produrre nella Sicilia occidentale. È affidata allo storico Enrico Iachello (già preside del Dipartimento di Scienze Umanistiche dell’Università di Catania), la storia **dell’export dei vini** dell’Etna tra Settecento e Ottocento legata alla baia di Riposto da dove i bastimenti partivano per Malta e altri porti dell’Italia e del Regno delle due Sicilie carichi di robusto vino dell’Etna adatto alle traversate in mare (02/09 ore 10.30).

#### **Vini vulcanici e laboratori del gusto**

Torna il consueto appuntamento con i vini vulcanici da tutta Italia, con un convegno e una degustazione per raccontare i primi quindici anni dell’associazione **Volcanic Wines** (31/08) e la tradizionale cena gourmet dal Barone di Villagrande (01/09); spazio agli **olii extravergine dell’Etna e degli Iblei** protagonisti di un confronto con degustazione (05/09 ore 18.30) a cura di APO, Onav e Slow Food Catania che l’indomani (06/09 ore 19.30) ha in programma il laboratorio del gusto intitolato “**Prati, pascoli e cantine**”.

#### **Il mini-corso per amanti del vino, l’Enoteca all’aperto, tramonto con “In alto i calici”**

Il **Consorzio Etna Doc** (che promuove anche quest’anno il mini corso di avviamento alla conoscenza del vino 10/09 ore 17.30) e l’associazione **Strada del vino e dei sapori**



dell'Etna cureranno nei due weekend (02-03/09 e 09-10/09) il tradizionale banco di degustazione dell'Enoteca all'aperto con una selezione di etichette dei soci di Assovini Sicilia e delle Strade del vino di Val di Noto, Valle dei Templi e Terre Sicane cui si aggiunge quest'anno "In alto i calici", postazione "dedicata" all'Etna Bianco Superiore allestita sulla terrazza panoramica del Municipio dove, dal tramonto, si potranno esplorare anche rossi e rosati prodotti da queste parti.

### **Enocicloturismo e Strade del vino in Sicilia, i convegni di Strade del vino dell'Etna**

Due i tavoli di confronto e dibattito promossi dall'associazione "Strada del vino e dei sapori dell'Etna". Il primo il 30 agosto (h. 18) è dedicato a un ambizioso progetto: la creazione di un **itinerario ciclabile** di circa 457 km che attraversa borghi e paesini della Sicilia centrale. Interverranno esperti di cicloturismo in ambito nazionale e internazionale e, fra questi, l'organizzatore dell'Etna Marathon, la più importante manifestazione sportiva siciliana di MTB che fa base proprio a Milo. Il secondo incontro, venerdì 8 settembre (h. 17.30), vedrà il contributo e il confronto fra i vertici di alcune **Strade del vino siciliane** – Etna, Terre Sicane, Val di Noto e Valle dei Templi – e della Federazione che riunisce le Strade del vino, dell'olio e dei sapori d'Italia.

### **Land art in vigna e in cantina**

Torna anche l'arte contemporanea con "Alle radici", appuntamento dell'associazione Mindart promotrice dei progetti di Land Art del maestro Alfio Bonanno autore di tre installazioni/sculture naturali all'interno delle cantine Barone di Villagrande, I Vigneri e Benanti. Per visite guidate nelle due domeniche (3 e 10 settembre) occorre prenotarsi all'email [info@mindart.it](mailto:info@mindart.it)

### **Le 23 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2023)**

Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, [Tre.Mi.La](http://Tre.Mi.La).

## ViniMilo, pronti a stappare. Dal 28 agosto laboratori e degustazioni

*Dal 28 agosto al 10 settembre torna a Milo la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano che riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo*

 Di Redazione  11 Agosto 2023



Gran fermento tra i **vicoli e le piazze di Milo** dove, dal 28 agosto e fino al 10 settembre, torna **Vinimilo 2023**, edizione numero 43 dell'appuntamento con il mondo del vino dell'Etna, il più **antico e longevo** di tutta la Sicilia.

L'iniziativa abbraccia **biodiversità** viticola, **degustazioni** comparate fra doc siciliane, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e "blind tasting" ossia alla cieca, un progetto per promuovere **l'enocicloturismo** in Sicilia e, per il grande pubblico, gli amatissimi **weekend** con l'Isola del Gusto nella piazza Belvedere di Milo con le **eccellenze agroalimentari** siciliane, prodotti bio e a Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente **esperienza dell'Enoteca all'aperto**: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia 'orchestrate' dai **sommelier** e che fa impazzire tutti i wine lovers. Il progetto è del **Comune**, attualmente guidato dal sindaco Alfio **Cosentino**, e della **Pro loco**, con il sostegno dell'assessorato regionale all'Agricoltura, guidato da Luca **Sammartino**, e dell'assessorato regionale al Turismo, guidato da Elvira **Amata**.

## Il successo mondiale dei vini dell'Etna a ViniMilo

Una manifestazione, **Vinimilo**, cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell'ormai consolidato **successo mondiale** dei **vini dell'Etna** e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di **contenuti**, dibattiti, **masterclass** con **esperti** del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni **produttori** del territorio: le cantine Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna. Mentre il **Consorzio Etna Doc** registra un positivo exploit della produzione e la crescita delle cantine in zona, passate da 3 a 23 in appena cinque anni. Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di "Grappoli bianchi 2023", un progetto dell'**assessorato regionale all'Agricoltura** per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al **carricante**, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso **convegni** tematici, masterclass e mostre mercato. Se ne parlerà domenica 3 settembre, ore 17, con l'assessore Sammartino, che a Milo incontrerà produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo.

## ViniMilo: opportunità di sviluppo per il territorio

**ViniMilo** inizia lunedì **28 agosto** (alle 17.30) con la presentazione del progetto del Comune per consolidare ufficialmente il ruolo di Milo, all'interno del sistema Etna, come "**Centro di qualità permanente**" dove valorizzare le **eccellenze agroalimentari** del territorio. Lo spiega il **sindaco Alfio Cosentino**: "Ne parleremo in un dibattito pubblico con rappresentanti di categoria, **produttori**, **agronomi** e **vulcanologi**, residenti partendo da due dati inconfutabili forniti dal Consorzio Etna Doc. I numeri dell'imbottigliamento di Ebs (l'Etna Bianco Superiore prodotto a Milo) che dai 404 ettolitri del 2019 è arrivato ai 746 del 2022 (**+84 per cento**); mentre il numero delle cantine che rivendicano **uve Doc** sono passate in soli cinque anni **da tre a 23**. Un vero e proprio **exploit** di piccoli e grandi produttori – in alcuni casi coraggiose **microaziende** familiari – che documenta la vivacità e il **dinamismo** della comunità di Milo – appena **mille abitanti** – uniti a una considerevole audacia imprenditoriale che ritengo vada valorizzata perché si traduca in opportunità di lavoro e **sviluppo per il territorio**".



11 agosto 2023

# VINO/Etna: biodiversità viticola, degustazioni comparate, laboratori del gusto con Vinimilo 2023

Biodiversità viticola, degustazioni comparate fra doc siciliane, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e “blind tasting”, un progetto per promuovere l'**enocicloturismo in Sicilia** e, per il grande pubblico, gli amatissimi weekend con l'Isola del Gusto nella piazza Belvedere di Milo. Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell'**Enoteca all'aperto**.

Mentre in vigna, silenziosamente, i grappoli maturano tra i filari, c'è gran fermento tra i vicoli e le piazze di Milo dove, **dal 28 agosto e fino al 10 settembre**, torna **Vinimilo 2023**, edizione numero 43 dell'appuntamento con il mondo del vino dell'Etna, il più antico e longevo di tutta la Sicilia. Un progetto del Comune, attualmente guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, e della Proloco, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato da **Luca Sammartino**, e dell'Assessorato regionale al Turismo, guidato da **Elvira Amata**.

Una manifestazione cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell'ormai consolidato successo mondiale dei vini dell'Etna e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere anche alcuni produttori del territorio: le cantine **Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna**. Mentre il Consorzio Etna Doc registra un positivo exploit della produzione e la crescita delle cantine in zona, passate da 3 a 23 in appena cinque anni.

Si inizia lunedì **28 agosto**, con la presentazione del progetto del Comune per consolidare ufficialmente il ruolo di Milo, all'interno del sistema Etna, come “Centro di Qualità permanente” dove valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio. Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di “**Grappoli bianchi 2023**”, un progetto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Se ne parlerà domenica **3 settembre**, con l'Assessore regionale all'Agricoltura, Luca Sammartino, che a Milo incontrerà produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo.

Con ViniMilo, per quindici giorni, sarà di scena la multiforme comunità di chi lavora “per e intorno” al vino: enologi, docenti universitari e ricercatori, produttori e sommelier (Ais, Arcestrato, Fis, Fisar, assaggiatori Onav), manager specializzati in turismo e marketing territoriale, rappresentanti di categoria, stampa del settore enogastronomico e di viaggio. E poi c'è il popolo sempre crescente dei wine lovers, disposti a macinare chilometri per scoprire e condividere con gli amici il fascino di un territorio, l'Etna, attraverso uno dei suoi più apprezzati ambasciatori internazionali: quel vino - bianco, rosso, rosato o spumante – certificato dal Consorzio Etna Doc (prima DOC siciliana, istituita nel 1968) fra cui emerge la produzione di nicchia del Bianco Superiore, prodotto esclusivamente da uve carricante (minimo 80%) nelle contrade di Milo. Tutto il programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it) .



CIBI E VINI IN EVIDENZA TURISMO E SAPORI

## Vinimilo 2023: biodiversità viticola, degustazioni comparate, laboratori del gusto

By Redazione 12 Agosto 2023

Biodiversità viticola, degustazioni comparate fra doc siciliane, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e “blind tasting” ossia alla cieca, un progetto per promuovere l’enicicloturismo in Sicilia e, per il grande pubblico, gli amatissimi weekend con l’Isola del Gusto nella piazza Belvedere di Milo con le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e a Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell’Enoteca all’aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell’Etna e della Sicilia “orchestrate” dai sommelier e che fa impazzire tutti i wine lovers. Mentre in vigna, silenziosamente, i grappoli maturano tra i filari, c’è gran fermento tra i vicoli e le piazze di Milo dove, **dal 28 agosto e fino al 10 settembre**, torna **Vinimilo 2023**, edizione numero 43 dell’appuntamento con il mondo del vino dell’Etna, il più antico e longevo di tutta la Sicilia. Un progetto del Comune, attualmente guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, e della Proloco, con il sostegno dell’Assessorato regionale all’Agricoltura, guidato da **Luca Sammartino**, e dell’Assessorato regionale al Turismo, guidato da **Elvira Amata**.

Una manifestazione, Vinimilo, cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell'ormai consolidato successo mondiale dei vini dell'Etna e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni produttori del territorio: le cantine **Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna**. Mentre il Consorzio Etna Doc registra un positivo exploit della produzione e la crescita delle cantine in zona, passate da 3 a 23 in appena cinque anni. Si inizia lunedì **28 agosto** (h.17.30) con la presentazione del progetto del Comune per consolidare ufficialmente il ruolo di Milo, all'interno del sistema Etna, come "Centro di Qualità permanente" dove valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio. Lo spiega il sindaco **Alfio Cosentino**: *"Ne parleremo in un dibattito pubblico con rappresentanti di categoria, produttori, agronomi e vulcanologi, residenti partendo da due dati inconfutabili forniti dal Consorzio Etna Doc. I numeri dell'imbottigliamento di EBS (l'Etna Bianco Superiore prodotto a Milo) che dai 404 ettolitri del 2019 è arrivato ai 746 del 2022 (+84%); mentre il numero delle cantine che rivendicano uve Doc sono passate in soli cinque anni da 3 a 23. Un vero e proprio exploit di piccoli e grandi produttori – in alcuni casi coraggiose microaziende familiari – che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo – appena mille abitanti – uniti a una considerevole audacia imprenditoriale che ritengo vada valorizzata perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio"*.

Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di "**Grappoli bianchi 2023**", un progetto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Se ne parlerà domenica **3 settembre**, ore 17, con l'Assessore regionale all'Agricoltura, Luca Sammartino, che a Milo incontrerà produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo.

Con ViniMilo, per quindici giorni, sarà di scena la multiforme comunità di chi lavora "per e intorno" al vino: enologi, docenti universitari e ricercatori, produttori e sommelier (Ais, Archestrato, Fis, Fisar, assaggiatori Onav), manager specializzati in turismo e marketing territoriale, rappresentanti di categoria, stampa del settore enogastronomico e di viaggio. E poi c'è il popolo sempre crescente dei wine lovers, disposti a macinare chilometri per scoprire e condividere con gli amici il fascino di un territorio, l'Etna, attraverso uno dei suoi più apprezzati ambasciatori internazionali: quel vino – bianco, rosso, rosato o spumante – certificato dal Consorzio Etna Doc (prima DOC siciliana, istituita nel 1968) fra cui emerge la produzione di nicchia del Bianco Superiore, prodotto esclusivamente da uve carricante (minimo 80%) nelle contrade di Milo. Tutto il programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)

## **GLI APPUNTAMENTI VINIMILO 2023 [28 agosto – 10 settembre]**

### **Vitigni gioiello, champagne, bianchi e rosati di Milo**

In programma, nell'arco di quindici giorni, numerosi incontri come quello dedicato ai **vitigni gioiello** di sei regioni italiane (**Veneto, Trentino, Friuli VG, Emilia Romagna, Toscana e Sicilia/Etna**) cui seguiranno le "degustazioni impossibili" (01/09 ore 17): uno di questi è il siciliano **Bracàù** sopravvissuto alla fillossera di fine Ottocento nell'isola.

Sarà presentato il nuovo studio del **GRASPO** (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) e intervverranno, fra gli altri, rappresentanti di IRVO, CREA-OFA di Acireale, UNict e Consorzio Etna Doc. E poi la sfida al profumo di mare fra calici di **Champagne ed Etna Bianco Superiore** (EBS), la DOC "indigena" a base di uve carricante coltivate solo nelle contrade di Milo (01/09 ore 20); sempre i bianchi dell'Etna saranno di scena con **bianchi italiani e stranieri** nel consueto appuntamento curato da Cantine Benanti (29/08 ore 18); mentre le espressioni del nerello mascalese vinificato in rosa e coltivato da queste parti saranno al centro di "**Le anime rosa di Milo**" (06/09 ore 17.30).

#### **I focus di Grappoli d'oro 2023 a Vinimilo**

Sette gli eventi a marchio "**Grappoli d'oro**": dalle masterclass con verticali di vini di varie annate e cantine (02/09 ore 11; 03/09 ore 11; 03/09 ore 20) ai confronti e degustazioni fra Menfi "Città italiana del vino 2023" e Milo (04/09 ore 17); i "Bianchi del Mediterraneo", degustazione al buio, ovvero con etichetta coperta (04/09 ore 20); il convegno di Strade del Vino dell'Etna (08/09 ore 17.30) e infine dialogo fra **wine writers**, giornalisti e scrittori di vini dell'Etna (08/09 ore 19.30).

#### **Vini ossidati, il Marsala e i portoghesi, l'export tra '700 e '800 da Riposto**

Un'indagine sui vini ossidati con degustazioni di etichette sarde e siciliane sarà curata da l'Archestrato (02/09 ore 20.30); mentre sulle rotte degli inglesi si esploreranno le affinità tra il Marsala e i portoghesi Porto e Madeira (08/09 ore 20.30, Onav) alla ricerca del "quid" che conquistò il gusto degli inglesi convincendoli a produrre nella Sicilia occidentale. È affidata allo storico Enrico Iachello (già preside del Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Catania), la storia **dell'export dei vini** dell'Etna tra Settecento e Ottocento legata alla baia di Riposto da dove i bastimenti partivano per Malta e altri porti dell'Italia e del Regno delle due Sicilie carichi di robusto vino dell'Etna adatto alle traversate in mare (02/09 ore 10.30).

#### **Vini vulcanici e laboratori del gusto**

Torna il consueto appuntamento con i vini vulcanici da tutta Italia, con un convegno e una degustazione per raccontare i primi quindici anni dell'associazione **Volcanic Wines** (31/08) e la tradizionale cena gourmet dal Barone di Villagrande (01/09); spazio agli **olii extravergine dell'Etna e degli Iblei** protagonisti di un confronto con degustazione (05/09 ore 18.30) a cura di APO, Onav e Slow Food Catania che l'indomani (06/09 ore 19.30) ha in programma il laboratorio del gusto intitolato "**Prati, pascoli e cantine**".

#### **Il mini-corso per amanti del vino, l'Enoteca all'aperto, tramonto con "In alto i calici"**

Il **Consorzio Etna Doc** (che promuove anche quest'anno il mini corso di avviamento alla conoscenza del vino 10/09 ore 17.30) e l'associazione **Strada del vino e dei sapori dell'Etna** cureranno nei due weekend (02-03/09 e 09-10/09) il tradizionale banco di degustazione dell'Enoteca all'aperto con una selezione di etichette dei soci di Assovini Sicilia e delle Strade del vino di Val di Noto, Valle dei Templi e Terre Sicane cui si aggiunge quest'anno "**In alto i calici**", postazione "dedicata" all'Etna Bianco Superiore allestita sulla terrazza panoramica del Municipio dove, dal tramonto, si potranno esplorare anche rossi e rosati prodotti da queste parti.

### **Enocicloturismo e Strade del vino in Sicilia, i convegni di Strade del vino dell'Etna**

Due i tavoli di confronto e dibattito promossi dall'associazione "Strada del vino e dei sapori dell'Etna". Il primo il 30 agosto (h. 18) è dedicato a un ambizioso progetto: la creazione di un **itinerario ciclabile** di circa 457 km che attraversa borghi e paesini della Sicilia centrale. Interverranno esperti di cicloturismo in ambito nazionale e internazionale e, fra questi, l'organizzatore dell'Etna Marathon, la più importante manifestazione sportiva siciliana di MTB che fa base proprio a Milo. Il secondo incontro, venerdì 8 settembre (h. 17.30), vedrà il contributo e il confronto fra i vertici di alcune **Strade del vino siciliane** – Etna, Terre Sicane, Val di Noto e Valle dei Templi – e della Federazione che riunisce le Strade del vino, dell'olio e dei sapori d'Italia.

### **Land art in vigna e in cantina**

Torna anche l'arte contemporanea con "Alle radici", appuntamento dell'associazione Mindart promotrice dei progetti di Land Art del maestro Alfio Bonanno autore di tre installazioni/sculture naturali all'interno delle cantine Barone di Villagrande, I Vigneri e Benanti. Per visite guidate nelle due domeniche (3 e 10 settembre) occorre prenotarsi all'email [info@mindart.it](mailto:info@mindart.it)

### **Le 23 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2023)**

Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, [Tre.Mi.La](http://Tre.Mi.La).

ph. Lo Faro

## Vinimilo, sull'Etna la patria della biodiversità viticola

Redazione SicilyMag   12 Agosto 2023 10:27  133

**CALICI & BOCCALI** Dal 28 agosto al 10 settembre torna a Milo la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano che riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo. Il sindaco Alfio Cosentino: «In cinque anni raddoppiata la produzione di Etna Bianco Superiore DOC prodotto a Milo. Puntiamo a diventare il “Centro di Qualità permanente” all’interno del sistema Etna»»

**B**iodiversità viticola, degustazioni comparate fra doc siciliane, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e “blind tasting” ossia alla cieca, un progetto per promuovere l’enocicloturismo in Sicilia e, per il grande pubblico, gli amatissimi weekend con l’Isola del Gusto nella piazza Belvedere di Milo con le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e a Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell’Enoteca all’aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell’Etna e della Sicilia “orchestrate” dai sommelier e dall’associazione **Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna** che fa impazzire tutti i wine lovers.

Mentre in vigna, silenziosamente, i grappoli maturano tra i filari, c’è gran fermento tra i vicoli e le piazze di Milo dove, **dal 28 agosto e fino al 10 settembre**, torna **Vinimilo 2023**, edizione numero 43 dell’appuntamento con il mondo del vino dell’Etna, il più antico e longevo di tutta la Sicilia. Un progetto del **Comune di Milo**, attualmente guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, e della **Proloco**, con il sostegno dell’Assessorato regionale all’Agricoltura, guidato da **Luca Sammartino**, e dell’Assessorato regionale al Turismo, guidato da **Elvira Amata**.



*Vendemmia 2022 a Milo*

Una manifestazione, Vinimilo, cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell'ormai consolidato successo mondiale dei vini dell'Etna e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni produttori del territorio: le cantine **Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna**. Mentre il Consorzio Etna Doc registra un positivo exploit

della produzione e la crescita delle cantine in zona, passate da 3 a 23 in appena cinque anni.



*Il sindaco Alfio Cosentino alla ViniMilo 2022*



Si inizia lunedì **28 agosto**, alle 17.30, con la presentazione del progetto del Comune per consolidare ufficialmente il ruolo di Milo, all'interno del sistema Etna, come "Centro di Qualità permanente" dove valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio. Lo spiega il sindaco **Alfio Cosentino**: «Ne parleremo in un dibattito pubblico con rappresentanti di categoria, produttori, agronomi e vulcanologi, residenti partendo da due dati inconfutabili forniti dal Consorzio Etna Doc. I numeri dell'imbottigliamento di EBS (l'**Etna Bianco Superiore** prodotto a Milo) che dai 404 ettolitri del 2019 è arrivato ai 746 del 2022 (+84%); mentre il numero delle cantine che rivendicano uve Doc sono passate in soli cinque anni da 3 a 23. Un vero e proprio **exploit** di piccoli e grandi produttori – in alcuni casi coraggiose microaziende familiari – che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo – appena mille abitanti – uniti a una considerevole audacia imprenditoriale che ritengo vada valorizzata perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio».

Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di **Grappoli bianchi 2023**, un progetto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Se ne parlerà domenica **3 settembre**, ore 17, con l'Assessore regionale all'Agricoltura, Luca Sammartino, che a Milo incontrerà produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo.



*Winelovers alla ViniMilo 2022*



Con ViniMilo, per quindici giorni, sarà di scena la multiforme comunità di chi lavora “per e intorno” al vino: enologi, docenti universitari e ricercatori, produttori e sommelier (Ais, Archestrato, Fis, Fisar, assaggiatori Onav), manager specializzati in turismo e marketing territoriale, rappresentanti di categoria, stampa del settore enogastronomico e di viaggio. E poi c’è il popolo sempre crescente dei wine lovers, disposti a macinare chilometri per scoprire e condividere con gli amici il fascino di un territorio, l’Etna, attraverso uno dei suoi più apprezzati ambasciatori internazionali: quel vino – bianco, rosso, rosato o spumante – certificato dal Consorzio Etna Doc (prima DOC siciliana, istituita nel 1968) fra cui emerge la produzione di nicchia del Bianco Superiore, prodotto esclusivamente da uve carricante (minimo 80%) nelle contrade di Milo. Tutto il programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it).

### **Vitigni gioiello, champagne, bianchi e rosati di Milo**

In programma, nell’arco di quindici giorni, numerosi incontri come quello dedicato ai **vitigni gioiello** di sei regioni italiane (**Veneto, Trentino, Friuli VG, Emilio Romagna, Toscana e Sicilia/Etna**) cui seguiranno le “degustazioni impossibili” (01/09 ore 17): uno di questi è il siciliano **Bracaù** sopravvissuto alla fillossera di fine Ottocento nell’isola. Sarà presentato il nuovo studio del **Graspo** (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell’Originalità e biodiversità viticola) e interverranno, fra gli altri, rappresentanti di IRVO, CREA-OFA di Acireale, UNict e Consorzio Etna Doc.

E poi la sfida al profumo di mare fra calici di **Champagne ed Etna Bianco Superiore** (EBS), la DOC “indigena” a base di uve carricante coltivate solo nelle contrade di Milo (30/08 ore 20); sempre i bianchi dell’Etna saranno di scena con **bianchi italiani e stranieri** nel consueto appuntamento curato da Cantine Benanti (29/08 ore 18); mentre le espressioni del nerello mascalese vinificato in rosa e coltivato da queste parti saranno al centro di “**Le anime rosa di Milo**” (06/09 ore 17.30).

### **I focus di Grappoli Bianchi 2023 a Vinimilo**

Sette gli eventi a marchio “**Grappoli Bianchi**”: dalle masterclass con verticali di vini di varie annate e cantine (02/09 ore 11; 03/09 ore 11; 03/09 ore 20) ai confronti e degustazioni fra Menfi “Città italiana del vino 2023” e Milo (04/09 ore 17); i “Bianchi del Mediterraneo”, degustazione al buio, ovvero con etichetta coperta (04/09 ore 20); il convegno di Strade del Vino dell’Etna (08/09 ore 17.30) e infine dialogo fra **wine writers**, giornalisti e scrittori di vini dell’Etna (08/09 ore 19.30).

### **Vini ossidati, il Marsala e i portoghesi, l’export tra ‘700 e ‘800 da Riposto**

Un’indagine sui vini ossidati con degustazioni di etichette sarde e siciliane sarà curata da l’Archestrato (02/09 ore 20.30); mentre sulle rotte degli inglesi si esploreranno le affinità tra il Marsala e i portoghesi Porto e Madeira (08/09 ore 20.30, Onav) alla ricerca del “quid” che conquistò il gusto degli inglesi convincendoli a produrre nella Sicilia



*In alto i calici, arriva la ViniMilo 2023*

occidentale. È affidata allo storico Enrico Iachello (già preside del Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Catania), la storia **dell'export dei vini** dell'Etna tra Settecento e Ottocento legata alla baia di Riposto da dove i bastimenti partivano per Malta e altri porti dell'Italia e del Regno delle due Sicilie carichi di robusto vino dell'Etna adatto alle traversate in mare (02/09 ore 10.30).

### **Vini vulcanici e laboratori del gusto**

Torna il consueto appuntamento con i vini vulcanici da tutta Italia, con un convegno e una degustazione per raccontare i primi quindici anni dell'associazione **Volcanic Wines** (31/08) e la tradizionale cena gourmet dal Barone di Villagrande (01/09); spazio



agli **olii extravergine dell'Etna e degli Iblei** protagonisti di un confronto con degustazione (05/09 ore 18.30) a cura di APO, Onav e Slow Food Catania che l'indomani (06/09 ore 19.30) ha in programma il laboratorio del gusto intitolato "**Prati, pascoli e cantine**".

### **Il mini-corso per amanti del vino, l'Enoteca all'aperto, tramonto con "In alto i calici"**

Il **Consorzio Etna Doc** (che promuove anche quest'anno il mini corso di avviamento alla conoscenza del vino 10/09 ore 17.30) e l'associazione **Strada del vino e dei sapori dell'Etna** cureranno nei due weekend (02-03/09 e 09-10/09) il tradizionale banco di degustazione dell'Enoteca all'aperto con una selezione di etichette dei soci di Assovini Sicilia e delle Strade del vino di Val di Noto, Valle dei Templi e Terre Sicane cui si aggiunge quest'anno "**In alto i calici**", postazione "dedicata" all'Etna Bianco Superiore allestita sulla terrazza panoramica del Municipio dove, dal tramonto, si potranno esplorare anche rossi e rosati prodotti da queste parti.

### **Enocicloturismo e Strade del vino in Sicilia, i convegni di Strade del vino dell'Etna**

Due i tavoli di confronto e dibattito promossi dall'associazione "Strada del vino e dei sapori dell'Etna". Il primo il 30 agosto (h. 18) è dedicato a un ambizioso progetto: la creazione di un **itinerario ciclabile** di circa 457 km che attraversa borghi e paesini della Sicilia centrale. Interverranno esperti di cicloturismo in ambito nazionale e internazionale e, fra questi, l'organizzatore dell'Etna Marathon, la più importante manifestazione sportiva siciliana di MTB che fa base proprio a Milo. Il secondo incontro, venerdì 8 settembre (h. 17.30), vedrà il contributo e il confronto fra i vertici di alcune **Strade del vino siciliane** – Etna, Terre Sicane, Val di Noto e Valle dei Templi – e della Federazione che riunisce le Strade del vino, dell'olio e dei sapori d'Italia.

### **Land art in vigna e in cantina**

Torna anche l'arte contemporanea con "Alle radici", appuntamento dell'associazione Mindart promotrice dei progetti di Land Art del maestro Alfio Bonanno autore di tre installazioni/sculture naturali all'interno delle cantine Barone di Villagrande, I Vigneri e Benanti. Per visite guidate nelle due domeniche (3 e 10 settembre) occorre prenotarsi all'email [info@mindart.it](mailto:info@mindart.it).

### **Artigiani e hobbisti nei due weekend**

Saranno una ventina gli artigiani e gli hobbisti che nei due weekend del 2/3 e 9/10 settembre popoleranno il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. A curare gli spazi sarà l'associazione Artigiancity che riunisce piccoli artigiani specializzati nell'handmade, ovvero tutti gli oggetti fatti a mano: accessori, ceramiche, ricami, bijotteria, lavorazione del legno e dei filati. Orari: sabato 2 e 9 dalle 18 alle 24; domenica 3 e 10 dalle 10 alle 24.



### **Le 23 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2023)**

Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Tre.Mi.La.

## Vinimilo 2023: biodiversità viticola, degustazioni comparate, laboratori del gusto



15 AGOSTO 2023 | EVENTI | GLAM | PRODOTTI | DEGUSTAZIONI | ETNA BIANCO SUPERIORE | VINI | VINIMILO | 0

*Dal 28 agosto al 10 settembre torna a Milo la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano che riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo. Il sindaco Alfio Cosentino: "In cinque anni raddoppiata la produzione di Etna Bianco Superiore DOC prodotto a Milo e le cantine da 3 sono diventate 23. Puntiamo a diventare il "Centro di Qualità permanente" all'interno del sistema Etna".*

Biodiversità viticola, degustazioni comparate fra doc siciliane, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e "blind tasting" ossia alla cieca, un progetto per promuovere l'enocicloturismo in Sicilia e, per il grande pubblico, gli amatissimi weekend con l'Isola del Gusto nella piazza Belvedere di Milo con le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e a Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia "orchestrate" dai sommelier e che fa impazzire tutti i wine lovers.

Mentre in vigna, silenziosamente, i grappoli maturano tra i filari, c'è gran fermento tra i vicoli e le piazze di Milo dove, **dal 28 agosto e fino al 10 settembre**, torna **Vinimilo 2023**, edizione numero 43 dell'appuntamento con il mondo del vino dell'Etna, il più antico e longevo di tutta la Sicilia. Un progetto del Comune, attualmente guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, e della Proloco, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato da **Luca Sammartino**, e dell'Assessorato regionale al Turismo, guidato da **Elvira Amata**.



Una manifestazione, Vinimilo, cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell'ormai consolidato successo mondiale dei vini dell'Etna e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni produttori del territorio: le cantine **Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna**. Mentre il Consorzio Etna Doc registra un positivo exploit della produzione e la crescita delle cantine in zona, passate da 3 a 23 in appena cinque anni.

Si inizia lunedì **28 agosto** (h.17.30) con la presentazione del progetto del Comune per consolidare ufficialmente il ruolo di Milo, all'interno del sistema Etna, come "Centro di Qualità permanente" dove valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio. Lo spiega il sindaco **Alfio Cosentino**: *"Ne parleremo in un dibattito pubblico con rappresentanti di categoria, produttori, agronomi e vulcanologi, residenti partendo da due dati inconfutabili forniti dal Consorzio Etna Doc. I numeri dell'imbottigliamento di EBS (l'Etna Bianco Superiore prodotto a Milo) che dai 404 ettolitri del 2019 è arrivato ai 746 del 2022 (+84%); mentre il numero delle cantine che rivendicano uve Doc sono passate in soli cinque anni da 3 a 23. Un vero e proprio exploit di piccoli e grandi produttori - in alcuni casi coraggiose microaziende familiari - che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo - appena mille abitanti - uniti a una considerevole audacia imprenditoriale che ritengo vada valorizzata perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio"*.

Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di "**Grappoli bianchi 2023**", un progetto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Se ne parlerà domenica **3 settembre**, ore 17, con l'Assessore regionale all'Agricoltura, Luca Sammartino, che a Milo incontrerà produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo.

Con ViniMilo, per quindici giorni, sarà di scena la multiforme comunità di chi lavora "per e intorno" al vino: enologi, docenti universitari e ricercatori, produttori e sommelier (Ais, Archestrato, Fis, Fisar, assaggiatori Onav), manager specializzati in turismo e marketing territoriale, rappresentanti di categoria, stampa del settore enogastronomico e di viaggio. E poi c'è il popolo sempre crescente dei wine lovers, disposti a macinare chilometri per scoprire e condividere con gli amici il fascino di un territorio, l'Etna, attraverso uno dei suoi più apprezzati ambasciatori internazionali: quel vino - bianco, rosso, rosato o spumante - certificato dal Consorzio Etna Doc (prima DOC siciliana, istituita nel 1968) fra cui emerge la produzione di nicchia del Bianco Superiore, prodotto esclusivamente da uve carricante (minimo 80%) nelle contrade di Milo. Tutto il programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)



## GLI APPUNTAMENTI VINIMILO 2023 [28 agosto – 10 settembre]

### Vitigni gioiello, champagne, bianchi e rosati di Milo

In programma, nell'arco di quindici giorni, numerosi incontri come quello dedicato ai **vitigni gioiello** di sei regioni italiane (**Veneto, Trentino, Friuli VG, Emilio Romagna, Toscana e Sicilia/Etna**) cui seguiranno le "degustazioni impossibili" (01/09 ore 17): uno di questi è il siciliano **Bracàù** sopravvissuto alla fillossera di fine Ottocento nell'isola. Sarà presentato il nuovo studio del **GRASPO** (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) e interverranno, fra gli altri, rappresentanti di IRVO, CREA-OFA di Acireale, UNict e Consorzio Etna Doc. E poi la sfida al profumo di mare fra calici di **Champagne ed Etna Bianco Superiore (EBS)**, la DOC "indigena" a base di uve carricante coltivate solo nelle contrade di Milo (01/09 ore 20); sempre i bianchi dell'Etna saranno di scena con **bianchi italiani e stranieri** nel consueto appuntamento curato da Cantine Benanti (29/08 ore 18); mentre le espressioni del nerello mascalese vinificato in rosa e coltivato da queste parti saranno al centro di "**Le anime rosa di Milo**" (06/09 ore 17.30).

### I focus di Grappoli d'oro 2023 a Vinimilo

Sette gli eventi a marchio "**Grappoli d'oro**": dalle masterclass con verticali di vini di varie annate e cantine (02/09 ore 11; 03/09 ore 11; 03/09 ore 20) ai confronti e degustazioni fra Menfi "Città italiana del vino 2023" e Milo (04/09 ore 17); i "Bianchi del Mediterraneo", degustazione al buio, ovvero con etichetta coperta (04/09 ore 20); il convegno di Strade del Vino dell'Etna (08/09 ore 17.30) e infine dialogo fra **wine writers**, giornalisti e scrittori di vini dell'Etna (08/09 ore 19.30).

### Vini ossidati, il Marsala e i portoghesi, l'export tra '700 e '800 da Riposto

Un'indagine sui vini ossidati con degustazioni di etichette sarde e siciliane sarà curata da l'Archestrato (02/09 ore 20.30); mentre sulle rotte degli inglesi si esploreranno le affinità tra il Marsala e i portoghesi Porto e Madeira (08/09 ore 20.30, Onav) alla ricerca del "quid" che conquistò il gusto degli inglesi convincendoli a produrre nella Sicilia occidentale. È affidata allo storico Enrico Iachello (già preside del Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Catania), la storia **dell'export dei vini** dell'Etna tra Settecento e Ottocento legata alla baia di Riposto da dove i bastimenti partivano per Malta e altri porti dell'Italia e del Regno delle due Sicilie carichi di robusto vino dell'Etna adatto alle traversate in mare (02/09 ore 10.30).

### Vini vulcanici e laboratori del gusto

Torna il consueto appuntamento con i vini vulcanici da tutta Italia, con un convegno e una degustazione per raccontare i primi quindici anni dell'associazione **Volcanic Wines** (31/08) e la tradizionale cena gourmet dal Barone di Villagrande (01/09); spazio agli **olii extravergine dell'Etna e degli Iblei** protagonisti di un confronto con degustazione (05/09 ore 18.30) a cura di APO, Onav e Slow Food Catania che l'indomani (06/09 ore 19.30) ha in programma il laboratorio del gusto intitolato "**Prati, pascoli e cantine**".



### **Il mini-corso per amanti del vino, l'Enoteca all'aperto, tramonto con "In alto i calici"**

Il **Consorzio Etna Doc** (che promuove anche quest'anno il mini corso di avviamento alla conoscenza del vino 10/09 ore 17.30) e l'associazione **Strada del vino e dei sapori dell'Etna** cureranno nei due weekend (02-03/09 e 09-10/09) il tradizionale banco di degustazione dell'Enoteca all'aperto con una selezione di etichette dei soci di Assovini Sicilia e delle Strade del vino di Val di Noto, Valle dei Templi e Terre Sicane cui si aggiunge quest'anno "In alto i calici", postazione "dedicata" all'Etna Bianco Superiore allestita sulla terrazza panoramica del Municipio dove, dal tramonto, si potranno esplorare anche rossi e rosati prodotti da queste parti.

### **Enocicloturismo e Strade del vino in Sicilia, i convegni di Strade del vino dell'Etna**

Due i tavoli di confronto e dibattito promossi dall'associazione "Strada del vino e dei sapori dell'Etna". Il primo il 30 agosto (h. 18) è dedicato a un ambizioso progetto: la creazione di un **itinerario ciclabile** di circa 457 km che attraversa borghi e paesini della Sicilia centrale. Interverranno esperti di cicloturismo in ambito nazionale e internazionale e, fra questi, l'organizzatore dell'Etna Marathon, la più importante manifestazione sportiva siciliana di MTB che fa base proprio a Milo. Il secondo incontro, venerdì 8 settembre (h. 17.30), vedrà il contributo e il confronto fra i vertici di alcune **Strade del vino siciliane** - Etna, Terre Sicane, Val di Noto e Valle dei Templi - e della Federazione che riunisce le Strade del vino, dell'olio e dei sapori d'Italia.

### **Land art in vigna e in cantina**

Torna anche l'arte contemporanea con "Alle radici", appuntamento dell'associazione Mindart promotrice dei progetti di Land Art del maestro Alfio Bonanno autore di tre installazioni/sculture naturali all'interno delle cantine Barone di Villagrande, I Vigneri e Benanti. Per visite guidate nelle due domeniche (3 e 10 settembre) occorre prenotarsi all'email [info@mindart.it](mailto:info@mindart.it)

### **Le 23 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2023)**

Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà - SRC,

Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno,

Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, [Tre.Mi.La](http://Tre.Mi.La).

# LA SICILIA

21 agosto 2023

VITICOLTURA

## Alla Vinimilo 2023 biodiversità viticola, degustazioni comparate e laboratori del gusto

Dal 28 agosto al 10 settembre torna a Milo la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano che riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo

Di **Redazione** | 21 Agosto 2023



8 di 8



Biodiversità viticola, degustazioni comparate fra doc siciliane, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e “blind tasting” ossia alla cieca, un progetto per promuovere l’enocicloturismo in Sicilia e, per il grande pubblico, gli amatissimi weekend con l’Isola del Gusto nella piazza Belvedere di Milo con le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e a Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell’Enoteca all’aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell’Etna e della Sicilia – “orchestrate” dai sommelier e dall’associazione **Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna** – che fa impazzire tutti i wine lovers.

# LA SICILIA

Mentre in vigna, silenziosamente, i grappoli maturano tra i filari, c'è gran fermento tra i vicoli e le piazze di Milo dove, **dal 28 agosto e fino al 10 settembre**, torna **Vinimilo 2023**, edizione numero 43 dell'appuntamento con il mondo del vino dell'Etna, il più antico e longevo di tutta la Sicilia. Un progetto del **Comune di Milo**, attualmente guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, e della **Proloco**, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato da **Luca Sammartino**, e dell'Assessorato regionale al Turismo, guidato da **Elvira Amata**.

Una manifestazione, Vinimilo, cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell'ormai consolidato successo mondiale dei vini dell'Etna e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni produttori del territorio: le cantine **Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna**. Mentre il Consorzio Etna Doc registra un positivo exploit della produzione e la crescita delle cantine in zona, passate da 3 a 23 in appena cinque anni.

Si inizia lunedì **28 agosto** (h.17.30) con la presentazione del progetto del Comune per consolidare ufficialmente il ruolo di Milo, all'interno del sistema Etna, come "Centro di Qualità permanente" dove valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio. Lo spiega il sindaco **Alfio Cosentino**: *"Ne parleremo in un dibattito pubblico con rappresentanti di categoria, produttori, agronomi e vulcanologi, residenti partendo da due dati inconfutabili forniti dal Consorzio Etna Doc. I numeri dell'imbottigliamento di EBS (l'Etna Bianco Superiore prodotto a Milo) che dai 404 ettolitri del 2019 è arrivato ai 746 del 2022 (+84%); mentre il numero delle cantine che rivendicano uve Doc sono passate in soli cinque anni da 3 a 23. Un vero e proprio exploit di piccoli e grandi produttori – in alcuni casi coraggiose microaziende familiari – che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo – appena mille abitanti – uniti a una considerevole audacia imprenditoriale che ritengo vada valorizzata perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio"*.

Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di **"Grappoli bianchi 2023"**, un progetto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Se ne parlerà domenica **3 settembre**, ore 17, con l'Assessore regionale all'Agricoltura, Luca Sammartino, che a Milo incontrerà produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo. Con ViniMilo, per quindici giorni, sarà di scena la multiforme comunità di chi lavora "per e intorno" al vino: enologi, docenti universitari e ricercatori, produttori e sommelier (Ais, Archestrato, Fis, Fisar, assaggiatori Onav), manager specializzati in turismo e marketing territoriale, rappresentanti di categoria, stampa del settore enogastronomico e di viaggio. E poi c'è il popolo sempre crescente dei wine lovers, disposti a macinare chilometri per scoprire e condividere con gli amici il fascino di un territorio, l'Etna, attraverso uno dei suoi più apprezzati ambasciatori internazionali: quel vino – bianco, rosso, rosato o spumante – certificato dal Consorzio Etna Doc (prima DOC siciliana, istituita nel 1968) fra cui emerge la produzione di nicchia del Bianco Superiore, prodotto esclusivamente da uve carricante (minimo 80%) nelle contrade di Milo. Tutto il programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)

## GLI APPUNTAMENTI VINIMILO 2023 [28 agosto – 10 settembre]

### Vitigni gioiello, champagne, bianchi e rosati di Milo

In programma, nell'arco di quindici giorni, numerosi incontri come quello dedicato ai **vitigni gioiello** di sei regioni italiane (**Veneto, Trentino, Friuli VG, Emilio Romagna,**

# LA SICILIA

**Toscana e Sicilia/Etna**) cui seguiranno le “degustazioni impossibili” (01/09 ore 17): uno di questi è il siciliano **Bracaù** sopravvissuto alla fillossera di fine Ottocento nell'isola. Sarà presentato il nuovo studio del **GRASPO** (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) e intervengono, fra gli altri, rappresentanti di IRVO, CREA-OFA di Acireale, UNict e Consorzio Etna Doc.

E poi la sfida al profumo di mare fra calici di **Champagne ed Etna Bianco Superiore** (EBS), la DOC “indigena” a base di uve carricante coltivate solo nelle contrade di Milo (30/08 ore 20); sempre i bianchi dell'Etna saranno di scena con **bianchi italiani e stranieri** nel consueto appuntamento curato da Cantine Benanti (29/08 ore 18); mentre le espressioni del nerello mascalese vinificato in rosa e coltivato da queste parti saranno al centro di “**Le anime rosa di Milo**” (06/09 ore 17.30).

## **I focus di Grappoli bianchi 2023 a Vinimilo**

Sette gli eventi a marchio “**Grappoli bianchi**”: dalle masterclass con verticali di vini di varie annate e cantine (02/09 ore 11; 03/09 ore 11; 03/09 ore 20) ai confronti e degustazioni fra Menfi “Città italiana del vino 2023” e Milo (04/09 ore 17); i “Bianchi del Mediterraneo”, degustazione al buio, ovvero con etichetta coperta (04/09 ore 20); il convegno di Strade del Vino dell'Etna (08/09 ore 17.30) e infine dialogo fra **wine writers**, giornalisti e scrittori di vini dell'Etna (08/09 ore 19.30).

## **Vini ossidati, il Marsala e i portoghesi, l'export tra '700 e '800 da Riposto**

Un'indagine sui vini ossidati con degustazioni di etichette sarde e siciliane sarà curata da l'Archestrato (02/09 ore 20.30); mentre sulle rotte degli inglesi si esploreranno le affinità tra il Marsala e i portoghesi Porto e Madeira (08/09 ore 20.30, Onav) alla ricerca del “quid” che conquistò il gusto degli inglesi convincendoli a produrre nella Sicilia occidentale. È affidata allo storico Enrico Iachello (già preside del Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Catania), la storia **dell'export dei vini** dell'Etna tra Settecento e Ottocento legata alla baia di Riposto da dove i bastimenti partivano per Malta e altri porti dell'Italia e del Regno delle due Sicilie carichi di robusto vino dell'Etna adatto alle traversate in mare (02/09 ore 10.30).

## **Vini vulcanici e laboratori del gusto**

Torna il consueto appuntamento con i vini vulcanici da tutta Italia, con un convegno e una degustazione per raccontare i primi quindici anni dell'associazione **Volcanic Wines** (31/08) e la tradizionale cena gourmet dal Barone di Villagrande (01/09); spazio agli **olii extravergine dell'Etna e degli Iblei** protagonisti di un confronto con degustazione (05/09 ore 18.30) a cura di APO, Onav e Slow Food Catania che l'indomani (06/09 ore 19.30) ha in programma il laboratorio del gusto intitolato “**Prati, pascoli e cantine**”.

## **Il mini-corso per amanti del vino, l'Enoteca all'aperto, tramonto con “In alto i calici”**

Il **Consorzio Etna Doc** (che promuove anche quest'anno il mini corso di avviamento alla conoscenza del vino 10/09 ore 17.30) e l'associazione **Strada del vino e dei sapori dell'Etna** cureranno nei due weekend (02-03/09 e 09-10/09) il tradizionale banco di degustazione dell'Enoteca all'aperto con una selezione di etichette dei soci di Assovini Sicilia e delle Strade del vino di Val di Noto, Valle dei Templi e Terre Sicane cui si aggiunge quest'anno “**In alto i calici**”, postazione “dedicata” all'Etna Bianco Superiore allestita sulla

# LA SICILIA

terrazza panoramica del Municipio dove, dal tramonto, si potranno esplorare anche rossi e rosati prodotti da queste parti.

## **Enocicloturismo e Strade del vino in Sicilia, i convegni di Strade del vino dell'Etna**

Due i tavoli di confronto e dibattito promossi dall'associazione "Strada del vino e dei sapori dell'Etna". Il primo il 30 agosto (h. 18) è dedicato a un ambizioso progetto: la creazione di un **itinerario ciclabile** di circa 457 km che attraversa borghi e paesini della Sicilia centrale. Interverranno esperti di cicloturismo in ambito nazionale e internazionale e, fra questi, l'organizzatore dell'Etna Marathon, la più importante manifestazione sportiva siciliana di MTB che fa base proprio a Milo. Il secondo incontro, venerdì 8 settembre (h. 17.30), vedrà il contributo e il confronto fra i vertici di alcune **Strade del vino siciliane** – Etna, Terre Sicane, Val di Noto e Valle dei Templi – e della Federazione che riunisce le Strade del vino, dell'olio e dei sapori d'Italia.

## **Land art in vigna e in cantina**

Torna anche l'arte contemporanea con "Alle radici", appuntamento dell'associazione Mindart promotrice dei progetti di Land Art del maestro Alfio Bonanno autore di tre installazioni/sculture naturali all'interno delle cantine Barone di Villagrande, I Vigneri e Benanti. Per visite guidate nelle due domeniche (3 e 10 settembre) occorre prenotarsi all'email [info@mindart.it](mailto:info@mindart.it)

Saranno una ventina gli artigiani e gli hobbisti che nei due weekend del 2/3 e 9/10 settembre popoleranno il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. A curare gli spazi sarà l'associazione Artigiancity che riunisce piccoli artigiani specializzati nell'handmade, ovvero tutti gli oggetti fatti a mano: accessori, ceramiche, ricami, bijotteria, lavorazione del legno e dei filati. Orari: sabato 2 e 9 dalle 18 alle 24; domenica 3 e 10 dalle 10 alle 24.

## **Le 23 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2023)**

Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, [Tre.Mi.La](http://Tre.Mi.La).

# Vendemmie

23 agosto 2023



## Vinimilo 2023, in scena la multiforme comunità di chi lavora “per e intorno” al vino

● News ■ 23 Agosto 2023 Tempo di lettura: 3 minuti

Raddoppiata la produzione di Etna Bianco Superiore DOC prodotto a Milo e le cantine da 3 sono diventate 23. Il Sindaco Alfio Cosentino: “puntiamo a diventare il ‘Centro di Qualità permanente’ all’interno del sistema Etna”.

Mentre in vigna, silenziosamente, i grappoli maturano tra i filari, c’è gran fermento tra i vicoli e le piazze di Milo dove, dal 28 agosto e fino al 10 settembre, torna Vinimilo 2023, edizione numero 43 dell’appuntamento con il mondo del vino dell’Etna, il più antico e longevo di tutta la Sicilia. Un progetto del Comune, attualmente guidato dal sindaco Alfio Cosentino, e della Proloco, con il sostegno dell’Assessorato regionale all’Agricoltura, Il sindaco Alfio Cosentino: *“In cinque anni raddoppiata la produzione di Etna Bianco Superiore DOC prodotto a Milo e le cantine da 3 sono diventate 23. Puntiamo a diventare il ‘Centro di Qualità permanente’ all’interno del sistema Etna”.*

Una manifestazione, Vinimilo, cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell’ormai consolidato successo mondiale dei vini dell’Etna e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni produttori del territorio: le cantine Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e

# Vendemmie

Tenute di Nuna. Mentre il Consorzio Etna Doc registra un positivo exploit della produzione (per l'anno 2022 sono stati prodotti 43.651 ettolitri di vino imbottigliato, 5,8 milioni di bottiglie per 441 produttori su 1.291 ettari. Imbottigliato nel 1° semestre 2023 è pari a 26.343 ettolitri), la crescita delle cantine in zona, passate da 3 a 23 in appena cinque anni.

Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di "Grappoli bianchi 2023", un progetto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al Carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Se ne parlerà domenica 3 settembre, ore 17, con l'Assessore regionale all'Agricoltura, Luca Sammartino, che a Milo incontrerà produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo.

Biodiversità viticola, degustazioni comparate fra doc siciliane, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e "blind tasting" (alla cieca), un progetto per promuovere l'enocicloturismo in Sicilia e, per il grande pubblico, gli amatissimi weekend con l'Isola del Gusto nella piazza Belvedere di Milo con le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e a Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia "orchestrate" dai sommelier e che fa impazzire tutti i wine lovers. Con ViniMilo, per quindici giorni, sarà di scena la multiforme comunità di chi lavora "per e intorno" al vino: enologi, docenti universitari e ricercatori, produttori e sommelier (Ais, Archestrato, Fis, Fisar, assaggiatori Onav), manager specializzati in turismo e marketing territoriale, rappresentanti di categoria, stampa del settore enogastronomico e di viaggio. E poi c'è il popolo sempre crescente dei wine lovers, disposti a macinare chilometri per scoprire e condividere con gli amici il fascino di un territorio, l'Etna, attraverso uno dei suoi più apprezzati ambasciatori internazionali: quel vino – bianco, rosso, rosato o spumante – certificato dal Consorzio Etna Doc (prima DOC siciliana, istituita nel 1968) fra cui emerge la produzione di nicchia del Bianco Superiore, prodotto esclusivamente da uve Carricante (minimo 80%) nelle contrade di Milo

Le 23 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2023) partecipanti sono: Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Tre.Mi.La.

Tutto il programma sul [sito](#).

## Vinimilo 2023, l'evento dedicato alla biodiversità viticola siciliana tra degustazioni e laboratori del gusto

di Redazione - 25 Agosto 2023  0



Vinimilo

Torna sull'Etna uno degli eventi più attesi dai wine lovers e dagli amanti dei vini siciliani etnei: la 43<sup>o</sup> edizione di Vinimilo, la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano che riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia.



Mentre in vigna, silenziosamente, i grappoli maturano tra i filari, c'è gran fermento tra i vicoli e le piazze di Milo dove, **dal 28 agosto e fino al 10 settembre**, torna [Vinimilo 2023](#), edizione numero 43 dell'appuntamento con il [mondo del vino dell'Etna](#), il più antico e longevo di tutta la Sicilia. Un progetto del [Comune](#), attualmente guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, e della [Proloco](#), con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato da **Luca Sammartino**, e dell'Assessorato regionale al Turismo, guidato da **Elvira Amata**.

Una manifestazione, [Vinimilo](#), cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell'ormai consolidato successo mondiale dei **vini dell'Etna** e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni produttori del territorio: le cantine [Barone di Villagrande](#), [Benanti](#), [Iuppa](#), [Maugeri](#) e [Terre di Nuna](#). Tutto questo è avviene in un momento in cui il [Consorzio Etna Doc](#) registra **un positivo exploit della produzione e la crescita delle cantine in zona**, passate da 3 a 23 in appena cinque anni.

Si inizia lunedì **28 agosto** (h.17.30) con la **presentazione del progetto** del Comune per consolidare ufficialmente il ruolo di Milo, all'interno del sistema Etna, come "*Centro di Qualità permanente*" dove valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio. Lo spiega il sindaco **Alfio Cosentino**: "*Ne parleremo in un dibattito pubblico con rappresentanti di categoria, produttori, agronomi e vulcanologi, residenti partendo da due dati inconfutabili forniti dal Consorzio Etna Doc. I numeri dell'imbottigliamento di EBS (l'Etna Bianco Superiore prodotto a Milo) che dai 404 ettolitri del 2019 è arrivato ai 746 del 2022 (+84%); mentre il numero delle cantine che rivendicano uve Doc sono passate in soli cinque anni da 3 a 23. Un vero e proprio exploit di piccoli e grandi produttori - in alcuni casi coraggiose microaziende familiari - che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo - appena mille abitanti - uniti a una considerevole audacia imprenditoriale che ritengo vada valorizzata perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio*".

Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di "**Grappoli bianchi 2023**", un progetto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al **carricante**, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Se ne parlerà domenica **3 settembre**, ore 17, con l'**Assessore regionale all'Agricoltura, Luca Sammartino**, che a Milo incontrerà produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo.

Con ViniMilo, per **quindici giorni**, sarà di scena la multiforme comunità di chi lavora "per e intorno" al vino: enologi, docenti universitari e ricercatori, produttori e sommelier (**Ais, Archestrato, Fis, Fisar, assaggiatori Onav**),



manager specializzati in turismo e marketing territoriale, rappresentanti di categoria, stampa del settore enogastronomico e di viaggio. E poi c'è il popolo sempre crescente dei wine lovers, disposti a macinare chilometri per scoprire e condividere con gli amici il fascino di un territorio, l'Etna, attraverso uno dei suoi più apprezzati ambasciatori internazionali: quel vino – bianco, rosso, rosato o spumante – certificato dal Consorzio Etna Doc (prima Doc siciliana, istituita nel 1968) fra cui emerge la produzione di nicchia del Bianco Superiore, prodotto esclusivamente da uve carricante (minimo 80%) nelle contrade di Milo.

Tutto il programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)

## Al via la Vinimilo 2023 con inedite degustazioni comparate e laboratori del gusto

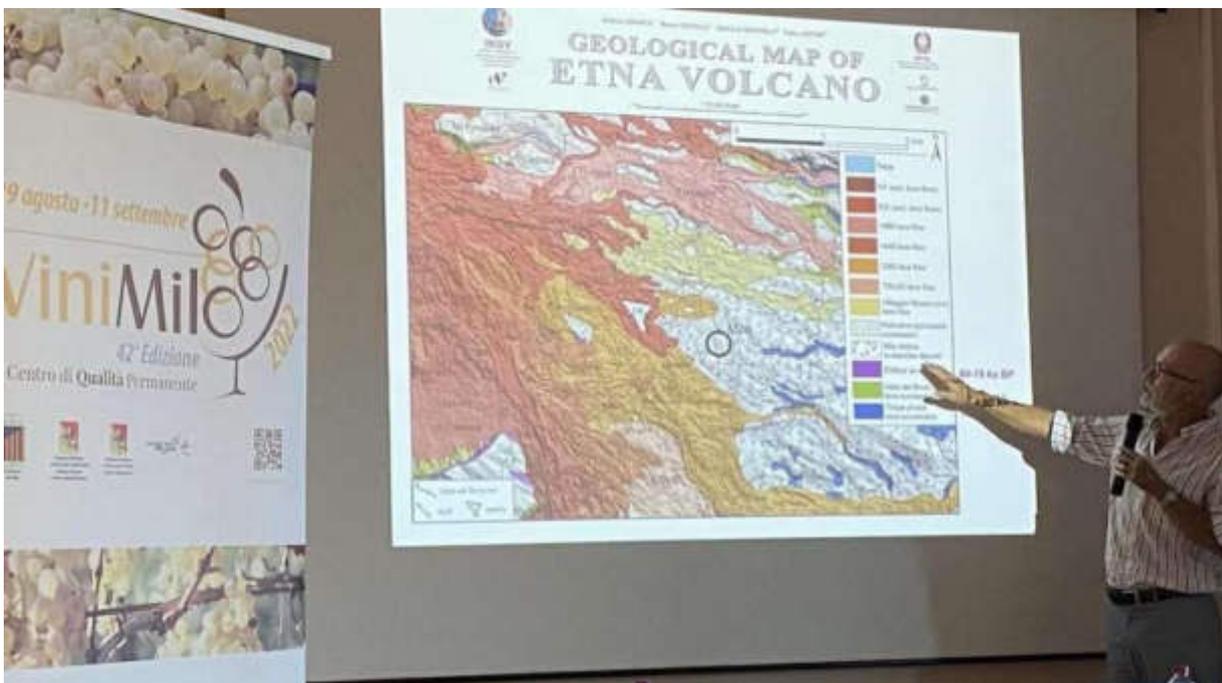


Biodiversità viticola, degustazioni comparate e laboratori del gusto, tutto questo sarà presente a uno degli eventi più attesi dai wine lovers: la 43° edizione di Vinimilo.

Mentre in vigna, silenziosamente, i grappoli maturano tra i filari, c'è gran fermento tra i vicoli e le piazze di Milo dove, **dal 28 agosto e fino al 10 settembre**, torna [Vinimilo 2023](#), edizione numero 43 dell'appuntamento con il [mondo del vino dell'Etna](#), il più antico e longevo di tutta la Sicilia. Un progetto del [Comune](#), attualmente guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, e della [Proloco](#), con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato da **Luca Sammartino**, e dell'Assessorato regionale al Turismo, guidato da **Elvira Amata**.

Una manifestazione, [Vinimilo](#), cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell'ormai consolidato successo mondiale dei **vini**

**dell'Etna** e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni produttori del territorio: le cantine [Barone di Villagrande](#), [Benanti](#), [Iuppa](#), [Maugeri](#) e [Terre di Nuna](#). Tutto questo è avviene in un momento in cui il [Consorzio Etna Doc](#) registra **un positivo exploit della produzione e la crescita delle cantine in zona**, passate da 3 a 23 in appena cinque anni.



Vinimilo (ph. Lo Faro)

Si inizia lunedì **28 agosto** (h.17.30) con la **presentazione del progetto** del Comune per consolidare ufficialmente il ruolo di Milo, all'interno del sistema Etna, come "Centro di Qualità permanente" dove valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio. Lo spiega il sindaco **Alfio Cosentino**: "Ne parleremo in un dibattito pubblico con rappresentanti di categoria, produttori, agronomi e vulcanologi, residenti partendo da due dati inconfutabili forniti dal Consorzio Etna Doc. I numeri dell'imbottigliamento di EBS (l'Etna Bianco Superiore prodotto a Milo) che dai 404 ettolitri del 2019 è arrivato ai 746 del 2022 (+84%); mentre il numero delle cantine che rivendicano uve Doc sono passate in soli cinque anni da 3 a 23. Un vero e proprio **exploit** di piccoli e grandi produttori – in alcuni casi coraggiose microaziende familiari – che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo – appena mille abitanti – uniti a una considerevole audacia imprenditoriale che ritengo vada valorizzata perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio".



Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di "**Grappoli bianchi 2023**", un progetto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al **carricante**, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Se ne parlerà domenica **3 settembre**, ore 17, con l'**Assessore regionale all'Agricoltura, Luca Sammartino**, che a Milo incontrerà produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo.

Tutto il programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)



28 agosto 2023

## ViniMilo 2023

Esporta evento .ics



Categoria

 Festival

Data

Lunedì 28 Agosto 2023 (Tutto il giorno)

Durata

 14 giorni

Dettagli

**VINO/Etna: biodiversità viticola, degustazioni comparate, laboratori del gusto con Vinimilo 2023**

*Dal 28 agosto al 10 settembre torna a Milo la più antica e longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano che riunisce per quindici giorni esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo. Il sindaco Alfio Cosentino: "In cinque anni raddoppiata la produzione di Etna Bianco Superiore DOC prodotto a Milo e le cantine da 3 sono diventate 23. Puntiamo a diventare il "Centro di Qualità permanente" all'interno del sistema Etna".*

Biodiversità viticola, degustazioni comparate fra doc siciliane, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e "blind tasting" ossia alla cieca, un progetto per promuovere l'enocicloturismo in Sicilia e, per il grande pubblico, gli amatissimi weekend con l'Isola del Gusto nella piazza Belvedere di Milo con le eccellenze agroalimentari siciliane, prodotti bio e a Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi. Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell'Enoteca all'aperto: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia "orchestrate" dai sommelier e che fa impazzire tutti i wine lovers.

Mentre in vigna, silenziosamente, i grappoli maturano tra i filari, c'è gran fermento tra i vicoli e le piazze di Milo dove, **dal 28 agosto e fino al 10 settembre**, torna **Vinimilo 2023**, edizione numero 43 dell'appuntamento con il mondo del vino dell'Etna, il più antico e longevo di tutta la Sicilia. Un progetto del Comune, attualmente guidato dal sindaco **Alfio Cosentino**, e della Proloco, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato da **Luca Sammartino**, e dell'Assessorato regionale al Turismo, guidato da **Elvira Amata**.

Una manifestazione, Vinimilo, cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell'ormai consolidato successo mondiale dei vini dell'Etna e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di contenuti, dibattiti,



masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni produttori del territorio: le cantine **Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna**. Mentre il Consorzio Etna Doc registra un positivo exploit della produzione e la crescita delle cantine in zona, passate da 3 a 23 in appena cinque anni.

Si inizia lunedì **28 agosto** (h.17.30) con la presentazione del progetto del Comune per consolidare ufficialmente il ruolo di Milo, all'interno del sistema Etna, come "Centro di Qualità permanente" dove valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio. Lo spiega il sindaco **Alfio Cosentino**: *"Ne parleremo in un dibattito pubblico con rappresentanti di categoria, produttori, agronomi e vulcanologi, residenti partendo da due dati inconfutabili forniti dal Consorzio Etna Doc. I numeri dell'imbottigliamento di EBS (l'Etna Bianco Superiore prodotto a Milo) che dai 404 ettolitri del 2019 è arrivato ai 746 del 2022 (+84%); mentre il numero delle cantine che rivendicano uve Doc sono passate in soli cinque anni da 3 a 23. Un vero e proprio exploit di piccoli e grandi produttori – in alcuni casi coraggiose microaziende familiari – che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo - appena mille abitanti - uniti a una considerevole audacia imprenditoriale che ritengo vada valorizzata perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio"*.

Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di **"Grappoli bianchi 2023"**, un progetto dell'Assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Se ne parlerà domenica **3 settembre**, ore 17, con l'Assessore regionale all'Agricoltura, Luca Sammartino, che a Milo incontrerà produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo.

Con ViniMilo, per quindici giorni, sarà di scena la multiforme comunità di chi lavora "per e intorno" al vino: enologi, docenti universitari e ricercatori, produttori e sommelier (Ais, Archestrato, Fis, Fisar, assaggiatori Onav), manager specializzati in turismo e marketing territoriale, rappresentanti di categoria, stampa del settore enogastronomico e di viaggio. E poi c'è il popolo sempre crescente dei wine lovers, disposti a macinare chilometri per scoprire e condividere con gli amici il fascino di un territorio, l'Etna, attraverso uno dei suoi più apprezzati ambasciatori internazionali: quel vino - bianco, rosso, rosato o spumante – certificato dal Consorzio Etna Doc (prima DOC siciliana, istituita nel 1968) fra cui emerge la produzione di nicchia del Bianco Superiore, prodotto esclusivamente da uve carricante (minimo 80%) nelle contrade di Milo. Tutto il programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)

## **GLI APPUNTAMENTI VINIMILO 2023 [28 agosto – 10 settembre]**

### **Vitigni gioiello, champagne, bianchi e rosati di Milo**

In programma, nell'arco di quindici giorni, numerosi incontri come quello dedicato ai **vitigni gioiello** di sei regioni italiane (**Veneto, Trentino, Friuli VG, Emilio Romagna, Toscana e Sicilia/Etna**) cui seguiranno le "degustazioni impossibili" (01/09 ore 17): uno di questi è il siciliano **Bracau** sopravvissuto alla fillossera di fine Ottocento nell'isola. Sarà presentato il nuovo studio del **GRASPO** (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) e intervengono, fra gli altri, rappresentanti di IRVO, CREA-OFA di Acireale, UNICT e Consorzio Etna Doc. E poi la sfida al profumo di mare fra calici di **Champagne ed Etna Bianco Superiore** (EBS), la DOC "indigena" a base di uve carricante coltivate solo nelle contrade di Milo (01/09 ore 20); sempre i bianchi dell'Etna saranno di scena con **bianchi italiani e stranieri** nel consueto appuntamento curato da Cantine Benanti (29/08 ore 18); mentre le espressioni del nerello mascalese vinificato in rosa e coltivato da queste parti saranno al centro di **"Le anime rosa di Milo"** (06/09 ore 17.30).

### **I focus di Grappoli d'oro 2023 a Vinimilo**

Sette gli eventi a marchio **"Grappoli d'oro"**: dalle masterclass con verticali di vini di varie annate e cantine (02/09 ore 11; 03/09 ore 11; 03/09 ore 20) ai confronti e degustazioni fra Menfi "Città italiana del vino 2023" e Milo (04/09 ore 17); i "Bianchi del Mediterraneo", degustazione al buio, ovvero con etichetta coperta (04/09 ore 20); il convegno di Strade del Vino dell'Etna (08/09 ore 17.30) e infine dialogo fra **wine writers**, giornalisti e scrittori di vini dell'Etna (08/09 ore 19.30).



### **Vini ossidati, il Marsala e i portoghesi, l'export tra '700 e '800 da Riposto**

Un'indagine sui vini ossidati con degustazioni di etichette sarde e siciliane sarà curata da l'Archestrato (02/09 ore 20.30); mentre sulle rotte degli inglesi si esploreranno le affinità tra il Marsala e i portoghesi Porto e Madeira (08/09 ore 20.30, Onav) alla ricerca del "quid" che conquistò il gusto degli inglesi convincendoli a produrre nella Sicilia occidentale. È affidata allo storico Enrico Iachello (già preside del Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Catania), la storia **dell'export dei vini** dell'Etna tra Settecento e Ottocento legata alla baia di Riposto da dove i bastimenti partivano per Malta e altri porti dell'Italia e del Regno delle due Sicilie carichi di robusto vino dell'Etna adatto alle traversate in mare (02/09 ore 10.30).

### **Vini vulcanici e laboratori del gusto**

Torna il consueto appuntamento con i vini vulcanici da tutta Italia, con un convegno e una degustazione per raccontare i primi quindici anni dell'associazione **Volcanic Wines** (31/08) e la tradizionale cena gourmet dal Barone di Villagrande (01/09); spazio agli **olii extravergine dell'Etna e degli Iblei** protagonisti di un confronto con degustazione (05/09 ore 18.30) a cura di APO, Onav e Slow Food Catania che l'indomani (06/09 ore 19.30) ha in programma il laboratorio del gusto intitolato "**Prati, pascoli e cantine**".

### **Il mini-corso per amanti del vino, l'Enoteca all'aperto, tramonto con "In alto i calici"**

Il **Consorzio Etna Doc** (che promuove anche quest'anno il mini corso di avviamento alla conoscenza del vino 10/09 ore 17.30) e l'associazione **Strada del vino e dei sapori dell'Etna** cureranno nei due weekend (02-03/09 e 09-10/09) il tradizionale banco di degustazione dell'Enoteca all'aperto con una selezione di etichette dei soci di Assovini Sicilia e delle Strade del vino di Val di Noto, Valle dei Templi e Terre Sicane cui si aggiunge quest'anno "**In alto i calici**", postazione "dedicata" all'Etna Bianco Superiore allestita sulla terrazza panoramica del Municipio dove, dal tramonto, si potranno esplorare anche rossi e rosati prodotti da queste parti.

### **Enocicloturismo e Strade del vino in Sicilia, i convegni di Strade del vino dell'Etna**

Due i tavoli di confronto e dibattito promossi dall'associazione "Strada del vino e dei sapori dell'Etna". Il primo il 30 agosto (h. 18) è dedicato a un ambizioso progetto: la creazione di un **itinerario ciclabile** di circa 457 km che attraversa borghi e paesini della Sicilia centrale. Interverranno esperti di cicloturismo in ambito nazionale e internazionale e, fra questi, l'organizzatore dell'Etna Marathon, la più importante manifestazione sportiva siciliana di MTB che fa base proprio a Milo. Il secondo incontro, venerdì 8 settembre (h. 17.30), vedrà il contributo e il confronto fra i vertici di alcune **Strade del vino siciliane** - Etna, Terre Sicane, Val di Noto e Valle dei Templi - e della Federazione che riunisce le Strade del vino, dell'olio e dei sapori d'Italia.

### **Land art in vigna e in cantina**

Torna anche l'arte contemporanea con "Alle radici", appuntamento dell'associazione Mindart promotrice dei progetti di Land Art del maestro Alfio Bonanno autore di tre installazioni/sculture naturali all'interno delle cantine Barone di Villagrande, I Vigneri e Benanti. Per visite guidate nelle due domeniche (3 e 10 settembre) occorre prenotarsi all'email [info@mindart.it](mailto:info@mindart.it)

### **Le 23 Cantine di Milo**

Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà - SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Tre.Mi.La.

## Vinimilo, torna la più antica rassegna del vino della Sicilia. Il programma 2023

*Dal 28 agosto al 10 settembre torna Vinimilo, la più longeva manifestazione siciliana dedicata ai vini del vulcano. Il sindaco Alfio Cosentino: "In cinque anni raddoppiata la produzione di Etna Bianco Superiore Doc prodotto a Milo e le cantine da tre sono diventate 23"*

Di Redazione 28 Agosto 2023



La città di **Milo** è in fermento: **dal 28 agosto e fino al 10 settembre torna Vinimilo 2023**, la 43<sup>es</sup>ima edizione dell'appuntamento con il mondo del **vino dell'Etna**, il più antico e longevo di tutta la **Sicilia**, con un ricco programma. La manifestazione ospiterà degustazioni comparate fra doc siciliane, champagne e vini provenienti dai più importanti distretti, verticali e "**blind tasting**", ossia un assaggi "alla cieca". Il focus sarà sulla biodiversità viticola, e ci sarà anche un progetto per promuovere l'**enocicloturismo** in Sicilia. Per il grande pubblico ci saranno gli amatissimi weekend con l'Isola del Gusto nella piazza Belvedere di Milo dove si potranno trovare **eccellenze agroalimentari siciliane**, prodotti bio e a Km zero, presidi Slow Food, piccoli artigiani custodi di mestieri antichi.

### Un "Centro di Qualità permanente"

Soprattutto, la straordinaria e coinvolgente esperienza dell'**Enoteca all'aperto**: il grande banco assaggio con oltre cento etichette dell'Etna e della Sicilia – "orchestrate" dai sommelier e dall'associazione **Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna** – che fa impazzire tutti i **wine lovers**. Si inizia lunedì **28 agosto** (ore 17.30) con la presentazione del

progetto del Comune per consolidare ufficialmente il ruolo di Milo, all'interno del sistema Etna, come "Centro di Qualità permanente" dove valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio.

## Vinimilo 2023, tutte le novità

Lo spiega il sindaco **Alfio Cosentino**: "Ne parleremo in un dibattito pubblico con rappresentanti di categoria, produttori, agronomi e vulcanologi, residenti partendo da due dati inconfutabili forniti dal Consorzio Etna Doc. I numeri dell'imbottigliamento di Ebs (l'Etna Bianco Superiore prodotto a Milo) che dai 404 ettolitri del 2019 è arrivato ai 746 del 2022 (+84 per cento); mentre il numero delle cantine che rivendicano uve Doc sono passate in soli cinque anni da tre a 23. Un vero e proprio **exploit** di piccoli e grandi produttori – in alcuni casi coraggiose microaziende familiari – che documenta la vivacità e il dinamismo della comunità di Milo – appena mille abitanti – uniti a una considerevole audacia imprenditoriale che ritengo vada valorizzata perché si traduca in opportunità di lavoro e sviluppo per il territorio".

## Alla scoperta della comunità del vino

Fra le novità di quest'anno, la prima edizione di "**Grappoli bianchi 2023**", un progetto finanziato dall'Assessorato regionale all'Agricoltura per la valorizzazione e la promozione delle produzioni tipiche regionali, con particolare riferimento al carricante, uno dei vitigni più identitari della zona etnea, attraverso convegni tematici, masterclass e mostre mercato. Se ne parlerà domenica **tre settembre**, ore 17, con l'Assessore regionale all'Agricoltura, **Luca Sammartino**, che a Milo incontrerà produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo. Con ViniMilo, per quindici giorni, sarà di scena la multiforme comunità di chi lavora "per e intorno" al vino: enologi, docenti universitari e ricercatori, produttori e sommelier (Ais, Archestrato, Fis, Fisar, assaggiatori Onav), manager specializzati in turismo e marketing territoriale, rappresentanti di categoria, stampa del settore enogastronomico e di viaggio.

## Popolo dei wine lovers alla riscossa

E poi c'è il popolo sempre crescente dei wine lovers, disposti a macinare chilometri per scoprire e condividere con gli amici il fascino di un territorio, l'Etna, attraverso uno dei suoi più apprezzati ambasciatori internazionali: quel vino – bianco, rosso, rosato o spumante – certificato dal Consorzio Etna Doc (prima DOC siciliana, istituita nel 1968) fra cui emerge la produzione di nicchia del Bianco Superiore, prodotto esclusivamente da uve carricante (minimo 80 per cento) nelle contrade di Milo. Tutto il programma su [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)

## L'evoluzione del progetto Vinimilo

Vinimilo 2023 è un progetto del Comune di Milo, attualmente guidato dal sindaco Alfio Cosentino, e della Proloco, con il sostegno dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, guidato da Luca Sammartino, e dell'Assessorato regionale al Turismo, guidato da Elvira Amata. È

una manifestazione cresciuta, maturata e modellata da alcuni anni assecondando il fenomeno dell'ormai consolidato successo mondiale dei vini dell'Etna e che, pur riservando una sezione tradizionale e popolare con la festa di piazza dei weekend, si è arricchita di contenuti, dibattiti, masterclass con esperti del mondo del vino. Tanto da coinvolgere, con un supporto partecipato e costruttivo, anche alcuni produttori del territorio: le cantine Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna. Mentre il Consorzio Etna Doc registra un positivo exploit della produzione e la crescita delle cantine in zona, passate da tre a 23 in appena cinque anni.

## Il cronoprogramma della manifestazione

In programma, nell'arco di quindici giorni, numerosi incontri come quello dedicato ai **vitigni gioiello** di sei regioni italiane (**Veneto, Trentino, Friuli VG, Emilia Romagna, Toscana e Sicilia/Etna**) cui seguiranno le "degustazioni impossibili" (01/09 ore 17): uno di questi è il siciliano **Bracau** sopravvissuto alla fillossera di fine Ottocento nell'isola. Sarà presentato il nuovo studio del **Graspo** (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) e intervengono, fra gli altri, rappresentanti di Irvo, Crea-Ofa di Acireale, UniCt e Consorzio Etna Doc.

## Sfida tra Italia e Francia

E poi la "sfida" al profumo di mare tra Francia e Italia con calici di **Champagne ed Etna Bianco Superiore** (EBS), la DOC "indigena" a base di uve carricante coltivate solo nelle contrade di Milo accostate a tartine con acciughe e bottarga, oppure a escargot e ostriche (30/08 ore 20 a cura di Onav Catania); sempre i bianchi dell'Etna saranno di scena con **bianchi italiani e stranieri** nel consueto appuntamento curato da Cantine Benanti che dà il via alla maratona delle degustazioni (29/08 ore 18); mentre le espressioni del nerello mascalese vinificato in rosa e coltivato da queste parti saranno al centro di "**Le anime rosa di Milo**" (06/09 ore 17.30).

## I focus di Grappoli Bianchi 2023 a Vinimilo

Sette gli eventi a marchio "**Grappoli Bianchi**": dalle masterclass con verticali di vini di varie annate e cantine (02/09 ore 11; 03/09 ore 11; 03/09 ore 20) ai confronti e degustazioni fra Menfi "Città italiana del vino 2023" e Milo (04/09 ore 17); i "Bianchi del Mediterraneo", degustazione al buio, ovvero con etichetta coperta (04/09 ore 20); il convegno di Strade del Vino dell'Etna (08/09 ore 17.30) e infine dialogo fra **wine writers**, giornalisti e scrittori di vini dell'Etna (08/09 ore 19.30).

## Vini ossidati, il Marsala e i portoghesi

Un'indagine sui vini ossidati con degustazioni di etichette sarde e siciliane sarà curata da l'Archestrato (02/09 ore 20.30); mentre sulle rotte degli inglesi si esploreranno le affinità tra il **Marsala** e i portoghesi **Porto e Madeira** (08/09 ore 20.30, Onav) alla ricerca del "quid" che conquistò il gusto degli inglesi convincendoli a produrre nella Sicilia occidentale.

È affidata allo storico **Enrico Iachello** (già preside del Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Catania), la storia **dell'export dei vini** dell'Etna tra Settecento e Ottocento legata alla baia di **Riposto** da dove i bastimenti partivano per Malta e altri porti dell'Italia e del Regno delle due Sicilie carichi di robusto vino dell'Etna adatto alle traversate in mare (02/09 ore 10.30).

## Vini vulcanici e laboratori del gusto

Torna il consueto appuntamento con i vini vulcanici da tutta Italia, con un convegno e una degustazione per raccontare i primi quindici anni dell'associazione **Volcanic Wines** (31/08) e la tradizionale cena gourmet dal Barone di Villagrande (01/09); spazio agli **olii extravergine dell'Etna e degli Iblei** protagonisti di un confronto con degustazione (05/09 ore 18.30) a cura di APO, Onav e Slow Food Catania che l'indomani (06/09 ore 19.30) ha in programma il laboratorio del gusto intitolato "**Prati, pascoli e cantine**" dedicato ai formaggi al latte crudo – provenienti sia dall'Italia (Lombardia, Sardegna, Marche, Puglia, Sicilia) che da Inghilterra e dalla Francia -ai quali saranno abbinati vini, brandy e whisky. In degustazione anche il sangiovese di Noelia Ricci, azienda fortemente danneggiata durante l'alluvione in Romagna.

## Dall'Enoteca all'aperto al tramonto con i calici

Il **Consorzio Etna Doc** (che promuove anche quest'anno il mini corso di avviamento alla conoscenza del vino 10/09 ore 17.30) e l'associazione **Strada del vino e dei sapori dell'Etna** cureranno nei due weekend (02-03/09 e 09-10/09) il tradizionale banco di degustazione dell'Enoteca all'aperto con una selezione di etichette dei soci di Assovini Sicilia e delle Strade del vino di Val di Noto, Valle dei Templi e Terre Sicane cui si aggiunge quest'anno "**In alto i calici**", postazione "dedicata" all'Etna Bianco Superiore allestita sulla terrazza panoramica del Municipio dove, dal tramonto, si potranno esplorare anche rossi e rosati prodotti da queste parti.

## Enocicloturismo e Strade del vino

Due i tavoli di confronto e dibattito promossi dall'associazione "Strada del vino e dei sapori dell'Etna". Il primo il 30 agosto (ore 18) è dedicato a un ambizioso progetto: la creazione di un **itinerario ciclabile** di circa 457 km che attraversa borghi e paesini della Sicilia centrale. Interverranno esperti di cicloturismo in ambito nazionale e internazionale e, fra questi, l'organizzatore dell'Etna Marathon, la più importante manifestazione sportiva siciliana di MTB che fa base proprio a Milo. Il secondo incontro, venerdì 8 settembre (ore 17.30), vedrà il contributo e il confronto fra i vertici di alcune **Strade del vino siciliane** – Etna, Terre Sicane, Val di Noto e Valle dei Templi – e della Federazione che riunisce le Strade del vino, dell'olio e dei sapori d'Italia.

## **Land art in vigna e in cantina**

Torna anche l'arte contemporanea con "Alle radici", appuntamento dell'associazione Mindart promotrice dei progetti di Land Art del maestro Alfio Bonanno autore di tre installazioni/sculture naturali all'interno delle cantine Barone di Villagrande, I Vigneri e Benanti. Per visite guidate nelle due domeniche (tre e 10 settembre) occorre prenotarsi all'email [info@mindart.it](mailto:info@mindart.it)

## **Artigiani e hobbisti nei due weekend**

Saranno una ventina gli artigiani e gli hobbisti che nei due weekend del 2/3 e 9/10 settembre popoleranno il centro storico di Milo insieme con l'Isola del Gusto e l'Enoteca all'aperto. A curare gli spazi sarà l'associazione Artigiancity che riunisce piccoli artigiani specializzati nell'handmade, ovvero tutti gli oggetti fatti a mano: accessori, ceramiche, ricami, bijotteria, lavorazione del legno e dei filati. Orari: sabato 2 e 9 dalle 18 alle 24; domenica 3 e 10 dalle 10 alle 24.

## **Le ventitré Cantine di Milo**

Le cantine della città di Milo presenti alla manifestazione sono 23, in ordine alfabetico: Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Tre.Mi.La.

# Sicilia Report

29 agosto 2023

## Milo (Ct): alla 43esima edizione di Vinimilo la cura della biodiversità con i vitigni gioiello dell'Etna

*Con il viaggio sensoriale tra i grandi bianchi italiani ed europei a confronto con l'Etna Bianco superiore Doc (EBS) prende il via oggi, martedì 29 agosto, la maratona di eventi di Vinimilo 2023, 43/a edizione della festa pre-vendemmia sull'Etna*

**SI** Di Redazione CT 29 Agosto 2023



Con il viaggio sensoriale tra i grandi bianchi italiani ed europei a confronto con l'Etna Bianco superiore Doc (EBS) prende il via oggi, martedì 29 agosto, la maratona di eventi di Vinimilo 2023, 43/a edizione della festa pre-vendemmia sull'Etna organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo e che riunisce professionisti del mondo vinicolo per confronti e dibattiti sulle tematiche del settore e che quest'anno include Grappoli Bianchi, progetto finanziato dall'Assessorato regionale all'agricoltura. Mentre cresce l'attesa dei wine lovers

# Sicilia Report

per i primi due weekend di settembre quando la piazza di Milo si animerà con l'Isola del gusto: la grande festa "pop" con cibo di strada e piatti tradizionali, eccellenze agroalimentari siciliane, artigiani e soprattutto la grande Enoteca all'aperto con oltre 170 etichette in degustazione e, per la prima volta a Milo, anche produttori del Val di Noto e Valle dei Templi.

Tra convegni, dibattiti e laboratori del gusto sono venticinque gli appuntamenti della prima settimana, che domenica 3 settembre vedrà anche la presenza dell'assessore regionale all'agricoltura, Luca Sammartino, per incontrare i produttori dell'Etna riuniti a Milo dal sindaco Alfio Cosentino: un momento di riflessione e confronto per esporre le criticità del settore e apprezzare i risultati raggiunti dai produttori di vino dell'Etna e, nel dettaglio, delle aziende di Milo passate da 3 a 23 nel giro di cinque anni raddoppiando i numeri dell'imbottigliamento di EBS Doc.

Gli appuntamenti della prima settimana. Due quelli di mercoledì 30/9: il convegno sull'Enocicloturismo per studiare itinerari su misura dei bikers alla scoperta dei distretti vinicoli dell'Etna (a cura di Strada del vino e dei Sapori dell'Etna); e "Lapilli e champagne", sfida incrociata al profumo di mare fra cinque calici di Etna Bianco Superiore Doc e cinque di grandi bollicine francesi abbinati a tartine sicule con acciughe e bottarga oppure d'oltralpe con escargot e ostriche (a cura di Onav Catania). Da giovedì 31 agosto focus sui vini vulcanici di tutta Italia con una serie di appuntamenti realizzati in collaborazione con l'associazione Vulcanic Wines e che coinvolgerà enologi e geologi. L'Ais jonico etnea guiderà la corposa degustazione di 15 vini da tutta Italia provenienti dalle vendemmie degli ultimi 15 anni.

L'indomani (1/9) si parlerà di biodiversità vitivinicola con i "vitigni gioiello" dell'Etna – Facci Lorda e Bracàù – e di altre cinque regioni italiane: Trentino, Friuli V.G., Veneto, Emilia Romagna, Toscana. Si tratta dei vitigni reliquia mappati da un team di ricercatori universitari e inseriti in uno studio appena pubblicato: un patrimonio di DNA – utile anche contro i cambiamenti climatici e gli attacchi parassitari – che sarà raccontato dagli esperti del G.R.A.S.P.O. (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) coordinati dall'enologo Aldo Lorenzoni. Mentre Edoardo Ventimiglia presenterà il progetto "RITORNO": una produzione annuale e numerata di magnum di Etna Bianco Superiore Doc per sostenere la ricerca per la salvaguardia dei "Gioielli dell'Etna" alcuni ceppi dei quali sono stati recuperati proprio nelle vigne più antiche delle contrade di Milo. Un contributo concreto per salvare la biodiversità viticola dell'Etna, salvando questi ceppi dal rischio di estinzione, e valorizzarne il potenziale enologico, sia in purezza che come elemento di valore insieme ad altri uvaggi già esistenti. In serata la "cena vulcanica" da Barone di Villagrande con oltre 100 vini vulcanici intervista abbinati a piatti della tradizione da assaporare al fresco, sotto i castagni del belvedere che guardano la vigna ad anfiteatro della più antica cantina dell'Etna. Sabato mattina, alle 10.30, a Vinimilo un approfondimento di taglio storico-economico alla scoperta della baia di Riposto, snodo cruciale per la logistica

# Sicilia Report

dell'export dei vini etnei già dal Settecento: partivano da qui infatti i bastimenti – diretti a Malta e ad altri porti dell'Italia e del Regno delle due Sicilie – carichi di robusto vino dell'Etna, adatto alle traversate in mare. A ricostruire quell'epopea sarà lo storico Enrico Iachello (già preside del Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Catania).

Nel pomeriggio di sabato, ore 18, si inaugurano gli stand della Piazza del Gusto e l'Enoteca all'aperto con oltre 60 aziende di tutti i versanti dell'Etna per un totale di oltre 170 etichette riunite da Strada del vino dell'Etna e da Assovini Sicilia. Ospiti quest'anno dei banchi assaggio anche alcuni produttori del circuito Val di Noto e Valle dei Templi che in uno stand a parte proporranno anche prodotti locali come olio Evo, amari e conserve. Novità 2023 "In alto i calici", angolo degustazione dedicato ai vini di Milo sulla terrazza panoramica del Municipio con una ricca selezione di EBS Doc pensato per i wine lovers che si accostano alla conoscenza della produzione milese. Si replica anche domenica.

Fra le degustazioni in programma quella di Arcestrato sui vini siciliani e sardi ossidati e ossidativi (2/9); mentre domenica iniziano quelle del progetto Grappoli Bianchi con verticali delle cantine Benanti (2/9), Barone di Villagrande e I Vigneri (3/9) curate dalla redazione della rivista Verticale. Domenica alle 17.30, su prenotazione, visita alle installazioni di Land art del maestro Alfio Bonanno. Lunedì 4 settembre proseguono gli incontri di Grappoli Bianchi: alle 17 tocca ai vini di Menfi, città italiana del vino 2023, mentre alle 20 i Bianchi di Milo si misureranno con i Bianchi del Mediterraneo in una blind tasting – degustazione alla cieca – diretta dal giornalista Matteo Gallello. Dettagli e approfondimenti sul sito [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)

Vinimilo 2023 è organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo. Partner della manifestazione sono il Consorzio Etna Doc e Strada del vino e dei sapori dell'Etna. Sostengono Vinimilo le cantine Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna.

Le 23 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2023)

Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Tre.Mi.La.

## Vino, a Milo si lancia la "sfida" tra Etna Bianco superiore e Champagne

*L'Organizzazione nazionale degli assaggiatori di vino porta all'edizione numero 43 di ViniMilo un confronto "esagerato" per scoprire se il pregiato vino fermo siciliano può competere con le rinomate bollicine francesi negli accoppiamenti gastronomici. Tutti gli eventi della settimana*

Di Redazione 30 Agosto 2023



**Il vino Etna Bianco superiore Doc di Milo sfida lo Champagne. E lo fa in un evento organizzato da Onav, Organizzazione nazionale degli assaggiatori di vino che a ViniMilo edizione 43 porta questa sera la "sfida" con il nome di "Lapilli & Champagne". Un confronto "esagerato", impensabile fino a qualche anno fa, come spiega Danilo Trapanotto, delegato di Onav per Catania. Del resto il confronto prevede che l'Etna Bianco superiore, un vino fermo, competa con le rinomate bollicine dello Champagne francese nell'accoppiamento classico con Escargot e Ostriche.**

## Suggerimenti sensoriali tra territori e culture

L'evento, che si terrà questa sera alle 20 nel Centro servizi di Milo, prevede il confronto di cinque Champagne, compreso anche il **Blanquette de Limoux**, e cinque Etna Bianco superiore prodotti dalle aziende Iuppa, Cantine di Nessuno, Cantine Edomè, Azienda agricola Falcone "Pontemida" e tenuta di Fessina accompagnati da assaggi al gusto di mare. Presente anche Gaetano Gulli, Ceo di Relais e Terroirs, tra i maggiori importatori di vini francesi. Come spiega Trapanotto "tenteremo degli abbinamenti tipici 'francesi' come **Escargot e Ostriche**, ed insieme ai nostri prodotti tipici come la **caponata di Spada, i crostini di Acciuga e di Bottarga**, cercheremo di scoprire come l'Etna Bianco Superiore e lo Champagne si prestano a questi accostamenti".

## Gli altri eventi del 30 e 31 agosto

Gli eventi della prima settimana di ViniMilo sono iniziati ieri con il viaggio sensoriale tra i **grandi bianchi italiani ed europei** a confronto con l'Etna Bianco superiore Doc (EBS). Oggi ci sarà inoltre il convegno sull'**Enocicloturismo** per studiare itinerari su misura dei bikers alla scoperta dei distretti vinicoli dell'Etna (a cura di Strada del vino e dei Sapori dell'Etna). Da giovedì 31 agosto focus sui vini vulcanici di tutta Italia con una serie di appuntamenti realizzati in collaborazione con l'associazione **Vulcanic Wines** e che coinvolgerà enologi e geologi. L'Ais jonico etnea guiderà la corposa degustazione di 15 vini da tutta Italia provenienti dalle vendemmie degli ultimi 15 anni.

## I "vitigni gioiello" dell'Etna

L'indomani (1/9) si parlerà di biodiversità vitivinicola con i **"vitigni gioiello"** dell'Etna – Facci Lorda e Bracà – e di altre cinque regioni italiane: Trentino, Friuli V.G., Veneto, Emilia Romagna, Toscana. Si tratta dei vitigni reliquia mappati da un team di ricercatori universitari e inseriti in uno studio appena pubblicato: un patrimonio di DNA – utile anche contro i cambiamenti climatici e gli attacchi parassitari – che sarà raccontato dagli esperti del **G.R.A.S.P.O.** (Gruppo di Ricerca Ampelografica per la Salvaguardia e la Preservazione dell'Originalità e biodiversità viticola) coordinati dall'enologo Aldo Lorenzoni. Mentre Edoardo Ventimiglia presenterà il progetto **"RITORNO"**: una produzione annuale e numerata di magnun di Etna Bianco Superiore Doc per sostenere la ricerca per la salvaguardia dei **"Gioielli dell'Etna"** alcuni ceppi dei quali sono stati recuperati proprio nelle vigne più antiche delle contrade di Milo.

Un contributo concreto per salvare la biodiversità viticola dell'Etna, salvando questi ceppi dal rischio di estinzione, e valorizzarne il potenziale enologico, sia in purezza che come elemento di valore insieme ad altri uvaggi già esistenti. In serata la **"cena vulcanica"** da Barone di Villagrande con oltre 100 vini vulcanici intervista abbinati a piatti della tradizione da assaporare al fresco, sotto i castagni del belvedere che guardano la vigna ad anfiteatro della più antica cantina dell'Etna.

## Sabato pomeriggio l'Enoteca all'aperto

Sabato mattina, alle 10.30, a Vinimilo un approfondimento di taglio storico-economico alla scoperta della baia di Riposto, snodo cruciale per la logistica **dell'export dei vini etnei** già dal **Settecento**: partivano da qui infatti i bastimenti – diretti a Malta e ad altri porti dell'Italia e del Regno delle due Sicilie – carichi di robusto vino dell'Etna, adatto alle traversate in mare. A ricostruire quell'epopea sarà lo storico **Enrico Iachello** (già preside del Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Catania).

Nel pomeriggio di sabato, ore 18, si inaugurano gli stand della Piazza del Gusto e l'Enoteca all'aperto con oltre 60 aziende di tutti i versanti dell'Etna per un totale di oltre 170 etichette riunite da Strada del vino dell'Etna e da Assovini Sicilia. Ospiti quest'anno dei banchi assaggio anche alcuni produttori del circuito Val di Noto e Valle dei Templi che in uno stand a parte proporranno anche prodotti locali come olio Evo, amari e conserve. Novità 2023 **"In alto i calici"**, angolo degustazione dedicato ai vini di Milo sulla terrazza panoramica del Municipio con una ricca selezione di EBS Doc pensato per i **wine lovers** che si accostano alla conoscenza della produzione milese. Si replica anche domenica.

## Archestrato, il confronto tra ossidati e ossidativi

Fra le degustazioni in programma quella di Archestrato sui **vini siciliani e sardi** ossidati e ossidativi (2/9); mentre domenica iniziano quelle del progetto **Grappoli Bianchi** con **verticali** delle cantine Benanti (2/9), Barone di Villagrande e I Vigneri (3/9) curate dalla redazione della rivista Verticale. Domenica alle 17.30, su prenotazione, visita alle installazioni di Land art del maestro Alfio Bonanno. Lunedì 4 settembre proseguono gli incontri di Grappoli Bianchi: alle 17 tocca ai **vini di Menfi**, città italiana del vino 2023, mentre alle 20 i Bianchi di Milo si misureranno con i **Bianchi del Mediterraneo** in una **blind tasting** – degustazione alla cieca – diretta dal giornalista Matteo Gallelo. Dettagli e approfondimenti sul sito [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it). Vinimilo 2023 è organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo. Partner della manifestazione sono il Consorzio Etna Doc e Strada del vino e dei sapori dell'Etna. Sostengono Vinimilo le cantine Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna.

# L'olio del Monte Etna Dop protagonista: 'Educational Tour con Dos Sicilia' il prossimo 5 settembre

Il calendario 2023 prevede per le prossime settimane nuovi incontri dedicati alle eccellenze agroalimentari siciliane



**Flavio Sirna**

Web Editor

04 settembre 2023 12:28



**U**n nuovo incontro dedicato all'approfondimento della conoscenza dell'Olio Monte Etna DOP e del suo territorio di riferimento. Dopo il primo evento tenutosi lo scorso 6 giugno, l'appuntamento con l'oro verde siciliano fa il bis, con una nuova data: il 5 settembre.

Location dell'incontro – che si inserisce anche in questo caso nel calendario degli eventi dedicati ai prodotti DOP, IGP e QS siciliani organizzato e coordinato da DOS Sicilia, ovvero l'Associazione di Consorzi per la Promozione e Valorizzazione di produzioni tipiche Agroalimentari Siciliane a

Marchio DOP, IGP e QS – è il Centro Servizi di Via Etnea 1 a Milo (CT) e l'orario dell'appuntamento è alle 20.

Nel programma, una presentazione sull'Olio Extravergine di Oliva DOP Monte Etna come valore del percorso enogastronomico con particolare attenzione alle qualità e ai suggerimenti per il migliore abbinamento con i cibi, a cui seguirà una visita guidata nel contesto delle aziende presenti alla Vinimilo con degustazione finale di olio DOP Monte Etna in abbinamento con i vini dell'Etna e altri prodotti tipici del territorio, presentati da Capi Panel ed esperti professionisti.

Nel territorio etneo oggi la “cultura dell'olio”, è parte integrante della cultura delle sue genti, assurge a simbolo di qualità della vita e di rispetto di secolari tradizioni ed è per questo che attorno ad essa si registra un gran fermento, soprattutto in termini di promozione e valorizzazione di questa produzione di eccellenza. La quale si presenta con una eccezionale vivacità del fruttato di oliva e dalle note erbacee, accompagnate da sentori di carciofo, pomodoro verde, talvolta di mandorla fresca con la gradevole sensazione di amaro e piccante.

L'acidità è inferiore allo 0,5 g. per 100 grammi di olio. Caratteristiche che eredita dai frutti con il quale viene prodotto, ovvero dalle varietà Nocellara Etna, presente negli oliveti in misura non inferiore al 65%, a cui si possono aggiungere Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Biancolilla, Brandofino e Olivo di Castiglione, fino ad un massimo del 35%.

*“La zona di produzione, trasformazione e confezionamento dell'olio extravergine di oliva Monte Etna DOP – spiega il Presidente del Consorzio Giosuè Catania - interessa alcuni comuni posti alle pendici del monte Etna, ricadenti nelle province di Catania, Enna e Messina nella regione Sicilia. Un forte legame con il territorio ed una forte componente identitaria contribuiscono a unire l'Olio DOP Monte Etna con le sue genti, sulle quali sappiamo di poter contare per giungere alla finalizzazione di un percorso di riconoscimento del Consorzio che permetterebbe di ampliarne ulteriormente le funzioni, soprattutto in campo promozionale e di tutela”.*

Il metodo di produzione - Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta con la tecnica della pettinatura a mano delle chiome e con l'ausilio di mezzi meccanici idonei e reti di raccolta, onde evitare di mescolare le olive raccolte con quelle già precedentemente cadute sul terreno. La “bacchiatura” dei rami non è consentita. Le operazioni di molitura sono precedute dalla separazione delle foglie e da un accurato lavaggio delle olive in acqua corrente.

La fase di gramolatura non supera i 40 minuti. I prossimi appuntamenti - In totale gli incontri dedicati alle eccellenze agroalimentari siciliane sono 17; il prossimo sarà dedicato alla Pesca di Leonforte IGP.

Il ciclo di appuntamenti in programma per l'annualità 2023 si chiuderà poi a novembre con gli educational tour del Pistacchio Verde di Bronte DOP e il formaggio Ragusano DOP, per poi riprendere per tutto il primo semestre 2024.

## ViniMilo 2023, Sammartino incontra i viticoltori: "Eccellenza della Sicilia"

*Ad accogliere Sammartino a ViniMilo 2023 il sindaco di Milo Alfio Cosentino, il Direttore del Consorzio Etna Doc Maurizio Lunetta e il Direttore Irvo, Istituto Regionale Vini e Olii di Sicilia, Gaetano Aprile. Il programma della manifestazione e le cantine presenti*

 Di Redazione  4 Settembre 2023



Vimilo 2023 Sammartino

"ViniMilo 2023 rappresenta un momento di straordinaria **eccellenza** nel comparto vitivinicolo": sono le parole dell'assessore regionale all'agricoltura **Luca Sammartino**, che domenica tre settembre ha visitato la **storica manifestazione vinicola sulle pendici dell'Etna**. Il rappresentante del governo Schifani ha incontrato i viticoltori dell'Etna, visitato i mercatini bio e a km zero, il mercatino dei **presidi regionali di Slow Food** come ogni anno presenti a ViniMilo, e gli stand delle **strade del vino della Sicilia** che quest'anno per la prima volta espongono in piazza. Ad accoglierlo, il sindaco di Milo **Alfio Cosentino**, il Direttore del Consorzio Etna Doc **Maurizio Lunetta** e il Direttore Irvo, Istituto Regionale Vini e Olii di Sicilia, **Gaetano Aprile**.

## Le parole dell'assessore Sammartino

“ViniMilo è una delle **tappe obbligate** per chi conosce questo mondo”, ha detto il responsabile regionale dell’agricoltura, “e per chi sa, oggi, cos’è l’Etna e cosa esprime non solo in termini di **grandi vini doc e di territorio** sempre più apprezzati dalla comunità internazionale, ma anche per la **filiera dell’agroalimentare, fresco e trasformato**, prodotto in Sicilia. Eccellenze, vino e prodotti tipici, che come Governo accompagniamo sui mercati esteri con la presenza a fiere B2B e **incontri con buyers internazionali**, perché la redditività delle nostre piccole e grandi imprese agricole possa crescere e generare valore”.

## Le curiosità di ViniMilo 2023

Sammartino si è soffermato a parlare con i **produttori**, e ha apprezzato la ricca vetrina dell’Enoteca all’aperto, intrattenendosi con i sommelier e gli assaggiatori che accompagnano i **wine lovers** alla scoperta delle varie etichette. In degustazione quest’anno, selezionate dall’associazione **Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna**, figurano quest’anno etichette del **Val di Noto** e della **Valle dei Templi** e di **Assovini Sicilia**. Mentre con il progetto **Grappoli Bianchi**, finanziato dall’assessorato all’agricoltura per promuovere i prodotti tipici siciliani – in particolare i prodotti enogastronomici, quindi i vini e l’Etna bianco superiore, sono in corso a ViniMilo **approfondimenti sulle produzioni di alcune cantine di Milo**, dove da disciplinare si produce l’Etna Bianco Superiore DOC.

## “Racconto del vino ampio e documentato”

“Quest’anno”, ha commentato il sindaco **Cosentino**, “ViniMilo ha integrato la manifestazione con una serie di eventi legati alla promozione dei prodotti tipici siciliani, dell’Etna e di Milo in particolare, con riferimento al **carricante** e all’**Etna bianco superiore** in collaborazione: un ampio, documentato e articolato racconto del vino da bacca bianca con il supporto di esperti del **panorama enologico italiano**. Siamo grati per il sostegno dell’Assessorato e speriamo di migliorare ancora, facendo diventare ancora di più ViniMilo la manifestazione di riferimento dell’Etna e siciliana, per la **promozione dei prodotti agricoli** ed enogastronomici della nostra terra”.

## Le cantine presenti a ViniMilo 2023

ViniMilo 2023 è organizzata dal **Comune** e dalla **Proloco di Milo** con il sostegno degli assessorati regionali all’Agricoltura e al Turismo. Partner della manifestazione sono il **Consorzio Etna Doc** e **Strada del vino e dei sapori dell’Etna**. Sostengono ViniMilo le cantine **Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna**. Dettagli e approfondimenti sul sito [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)

## Da solidarietà Ucraina-Italia nasce formaggio Cuore spezzato



Domani la presentazione  
sull'Etna alla Vinimilo

MILO, 05 settembre 2023, 12:15

Redazione ANSA

 **ANSA**check  
notizie d'origine certificata

←  
- RIPRODUZIONE RISERVATA

**S**arà presentato domani alle 19.30 a Milo (Catania) nell'ambito della rassegna Vinimilo un formaggio nato dall'esperienza di una donna ucraina fuggita nel 2022 dalla guerra nel suo Paese e dalla collaborazione di un allevatore e produttore di formaggi di Belmonte Piceno, in provincia di Fermo, nelle Marche.

Le forme del formaggio sono quelle di un cuore con metà crosta blu e metà gialla come la bandiera del suo Paese e per questo è stato denominato "cuore spezzato".

Dietro questo formaggio - un tomino di capra erborinato con muffa bianca e blu tipiche della tecnica di stagionatura - c'è la storia di Kateryna Prikhodko, giunta in Italia nel 2022 in fuga dalla guerra con i suoi tre figli, l'anziana madre semplicemente chiedendo asilo in cambio di lavoro come casara.

A raccogliere l'appello circa un anno fa è stato l'allevatore marchigiano Eros Scarafoni. I due casari saranno virtualmente presenti a ViniMilo con un collegamento in video. Vinimilo 2023 è organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo con il sostegno degli assessorati regionali all'Agricoltura e al Turismo.

## Vinimilo 2023

Agosto 28 - Settembre 10



Con il viaggio sensoriale tra i **grandi bianchi italiani ed europei** a confronto con l'Etna Bianco superiore Doc (EBS) ha preso il via la maratona di eventi di **Vinimilo 2023** (28 agosto-10 settembre).

La 43a edizione della festa pre-vendemmia sull'Etna organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo riunisce professionisti del mondo vinicolo per confronti e dibattiti sulle tematiche del settore e che quest'anno include Grappoli Bianchi, progetto finanziato dall'Assessorato regionale all'agricoltura.



## **Al via ViniMilo**

Mentre cresce l'attesa dei wine lovers per i primi due weekend di settembre quando la piazza di Milo si animerà con **l'Isola del gusto**: la grande festa "pop" con cibo di strada e piatti tradizionali, eccellenze agroalimentari siciliane, artigiani e soprattutto la grande Enoteca all'aperto con oltre 170 etichette in degustazione e, per la prima volta a Milo, anche

produttori del Val di Noto e Valle dei Templi.

Da giovedì 31 agosto focus sui vini vulcanici di tutta Italia con una serie di appuntamenti realizzati in collaborazione con l'associazione **Vulcanic Wines** e che coinvolgerà enologi e geologi. L'Ais jonico etnea guiderà la corposa degustazione di 15 vini da tutta Italia provenienti dalle vendemmie degli ultimi 15 anni.

## **UNICT, grappoli di Terribile, uno dei vitigni gioiello dell'Etna**

Nel pomeriggio di sabato, ore 18, sono stati inaugurati gli stand della Piazza del Gusto e l'Enoteca all'aperto con



oltre 60 aziende di tutti i versanti dell'Etna per un totale di oltre 170 etichette riunite da Strada del vino dell'Etna e da Assovini Sicilia. Ospiti quest'anno dei banchi assaggio anche alcuni produttori del circuito Val di Noto e Valle dei Templi che in uno stand a parte proporranno anche prodotti locali come olio Evo, amari e conserve.

Novità 2023 **"In alto i calici"**, angolo degustazione dedicato ai vini di Milo sulla terrazza panoramica del Municipio con una ricca selezione di EBS Doc pensato per i **wine lovers** che si accostano alla conoscenza della produzione milese. Si replica anche domenica.

Dettagli e approfondimenti sul sito [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)

Vinimilo 2023 è organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo. Partner della manifestazione sono il Consorzio Etna Doc e Strada del vino e dei sapori dell'Etna. Sostengono Vinimilo le cantine Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna.



Vinimilo 2023

## **Le 23 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2023)**

Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, [Tre.Mi.La](http://Tre.Mi.La).

## EVENTI E INIZIATIVE

### A ViniMilo l'assessore Sammartino: “L'Etna non esprime solo grandi vini Doc”

di Redazione

05 Settembre 2023



In visita a Vinimilo 2023, domenica 3 settembre, l'assessore regionale siciliano all'agricoltura, **Luca Sammartino**, accompagnato dal sindaco di Milo, Alfio Cosentino, ha incontrato i viticoltori dell'Etna e ha visitato i mercatini bio e a "km zero", il mercatino dei presìdi regionali di Slow Food come ogni anno presenti a Vinimilo, e gli stand delle strade del vino della Sicilia che quest'anno per la prima volta espongono in piazza. Erano presenti anche Maurizio Lunetta, Direttore del Consorzio Etna Doc, e Gaetano Aprile, Direttore Irvo (Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia), "ViniMilo – ha detto l'assessore Sammartino – rappresenta oggi un momento di straordinaria eccellenza nel comparto vitivinicolo. Una delle tappe obbligate per chi conosce questo mondo e per chi sa, oggi, cos'è **l'Etna** e cosa esprime non solo in termini di grandi vini doc e di territorio sempre più apprezzati dalla comunità internazionale, ma anche per la filiera dell'agroalimentare, fresco e trasformato, prodotto in Sicilia.

# cronachedigusto

Eccellenze, vino e prodotti tipici, che come Governo accompagniamo sui mercati esteri con la presenza a fiere B2B e incontri con buyers internazionali, perché la redditività delle nostre piccole e grandi imprese agricole possa crescere e generare valore”.

Sammartino si è soffermato a parlare con i produttori, e ha apprezzato la ricca vetrina dell’Enoteca all’aperto, intrattenendosi con i sommelier e gli assaggiatori che accompagnano i winelover alla scoperta delle varie etichette. In degustazione quest’anno, selezionate dall’associazione Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna, figurano quest’anno etichette del Val di Noto e della Valle dei Templi e di Assovini Sicilia. Mentre con il progetto Grappoli Bianchi, finanziato dall’assessorato all’agricoltura per promuovere i prodotti tipici siciliani – in particolare i prodotti enogastronomici, quindi i vini e l’Etna bianco superiore, sono in corso a ViniMilo approfondimenti sulle produzioni di alcune cantine di Milo, dove da disciplinare si produce l’Etna Bianco Superiore Doc. “Quest’anno – ha commentato il sindaco Cosentino – ViniMilo ha integrato la manifestazione con una serie di eventi legati alla promozione dei prodotti tipici siciliani, dell’Etna e di Milo in particolare, con riferimento al **Carricante** e all’Etna bianco superiore in collaborazione: un ampio, documentato e articolato racconto del vino da bacca bianca con il supporto di esperti del panorama enologico italiano. Siamo grati per il sostegno dell’Assessorato e speriamo di migliorare ancora, facendo diventare ancora di più ViniMilo la manifestazione di riferimento dell’Etna e siciliana, per la promozione dei prodotti agricoli ed enogastronomici della nostra terra”.



Metà crosta blu e metà gialla, come la bandiera del suo martoriato paese, l'Ucraina. Si chiama **"Breaking heart"** (tr. cuore spezzato) ed è il formaggio a latte crudo che **mercoledì 6 settembre**, ore 19.30, sarà presentato a **ViniMilo** nell'ambito del laboratorio del gusto di **SlowFood Catania**, curato dalla fiduciaria **Anastasia De Luca**: un progetto dalla forte impronta etica.

Dietro "Cuore Spezzato" – tomino di capra erborinato con muffa bianca e blu tipiche della tecnica di stagionatura – c'è infatti la storia di una casara ucraina, quella di **Kateryna Prikhodko**, giunta in Italia nel 2022 in fuga dalla guerra con i suoi **tre figli, l'anziana madre (tre cani e una gatta)** semplicemente chiedendo asilo in cambio di lavoro come casara: lei è una veterinaria con una passione per l'affinamento dei formaggi e una piccola attività familiare nel suo paese (Strekoza). Ad accogliere l'appello, circa un anno fa, è stato **Eros Scarafoni**, allevatore e produttore di formaggi con l'azienda Fontegranne di **Belmonte Piceno**, provincia di **Fermo**, nelle **Marche**. Il primo esperimento a quattro mani è questo "Cuore spezzato" – latte caprino italiano, tecniche di affinamento ucraine, spezie orientali per i cromatismi – che mercoledì sera sbarcherà a ViniMilo. Impegnati in cascina nella cura quotidiana delle mucche, dell'azienda e delle rispettive famiglie, i due casari saranno virtualmente presenti a ViniMilo con un collegamento in video.



In degustazione anche una batteria di formaggi al latte crudo – provenienti dall'Italia (Lombardia, Sardegna, Marche, Puglia, Sicilia), dall'Inghilterra e dalla Francia – ai quali saranno abbinati vini, brandy e whisky. In chiusura un'altra testimonianza di solidarietà con calici del Sangiovese di **Noelia Ricci**, azienda fortemente danneggiata durante la recente alluvione in Romagna.

Oggi, martedì 5 settembre, focus sugli oli Evo siciliani con un convegno e un banco assaggi con extravergine dell'Etna e degli Iblei accostati a prodotti tipici e vini dei due territori (a cura di **APO**, **Onav Catania** e Slow Food Catania). Mentre da **Barone di Villagrande** di scena i "rosati di Milo" con le diverse espressioni del nerello mascalese vinificato in rosa. Giovedì 7 masterclass sulle sfumature del Carricante (a cura di **Ais Taormina**). Venerdì 8 torna il **Progetto Grappoli Bianchi** che ha già visto una serie di masterclass curate dalla redazione del semestrale **Verticale – i giornalisti Jacopo Cossater, Matteo Gallelo e Nelson Pari** – indagare le produzioni di alcune cantine del territorio. Oltre a un convegno a cura di **Strada del vino e dei sapori dell'Etna** che coinvolgerà anche le "sorelle" del **Val di Noto, della Valle dei Templi** e delle **Terre Sicane**, è previsto un dibattito con due scrittori, **Benjamin North Spencer** e **Giampaolo Gravina**, per conoscere l'Etna narrata dai *wine writers* come loro (Spencer è autore di una nutrita guida sulla storia e la rinascita del distretto del vino dell'Etna) segue degustazione; mentre dalle 20.30 al Vecchio Mulino banchi assaggio di **Porto, Madeira e Marsala** sul tema "**La rotta degli inglesi, tra Sicilia e Portogallo**" e la musica del cantautore **Antonio Monforte** (prenotazione obbligatoria).

Sabato e domenica riparte la festa in piazza con l'**Isola del Gusto**, cibo di strada e piatti tradizionali, il mercatino bio e km zero, i presidi Slow Food e soprattutto la grande Enoteca all'aperto con oltre 170 etichette in degustazione e, per la prima volta a Milo, anche produttori del Val di Noto, della Valle dei Templi e le cantine **Assovini Sicilia** (sabato e domenica 18-24). Due fasce orarie, sempre in serata, per "**In alto i calici**", angolo degustazione dedicato ai vini di Milo sulla terrazza panoramica del Municipio con una ricca selezione di **Etna Bianco Superiore**, la Doc prodotta esclusivamente a Milo.

Le ultime due degustazioni sono sabato sera 9 settembre con **Salvo Gulisano**, sommelier **Fisar**, su "Etna e le sue contrade"; mentre domenica sera **Fondazione Italiana Sommelier (FIS)** con "Vinum architectura" a cura di **Agata Arancio** affronterà un viaggio ideale cogliendo analogie e contaminazioni nel paesaggio etneo fra il pensiero architettonico e quello enologico. Dettagli e approfondimenti sul sito [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)



Vinimilo 2023 è organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo con il sostegno degli assessorati regionali all'Agricoltura e al Turismo. Partner della manifestazione sono il Consorzio Etna Doc e Strada del vino e dei sapori dell'Etna. Sostengono Vinimilo le cantine Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna.

## Un formaggio a forma di cuore

A ViniMilo arriva "Cuore spezzato", il formaggio dalla crosta gialloblu della casara ucraina



**Di Redazione**

Milo - Metà crosta blu e metà gialla, come la bandiera del suo martoriato paese, l'Ucraina. Si chiama "Breaking heart" (tr. cuore spezzato) ed è il formaggio a latte crudo che mercoledì 6 settembre, ore 19.30, sarà presentato a ViniMilo nell'ambito del laboratorio del gusto di SlowFood Catania, curato dalla fiduciaria Anastasia De Luca: un progetto dalla forte impronta etica. Dietro "Cuore Spezzato" – tomino di capra erborinato con muffa bianca e blu tipiche della tecnica di stagionatura – c'è infatti la storia di una casara ucraina, quella di Kateryna Prikhodko, giunta in Italia nel 2022 in fuga dalla guerra con i suoi tre figli, l'anziana madre (tre cani e una gatta) semplicemente chiedendo asilo in cambio di lavoro come casara: lei è una veterinaria con una passione per l'affinamento dei formaggi e una piccola attività familiare nel suo paese (Strekoza).

Ad accogliere l'appello, circa un anno fa, è stato Eros Scarafoni, allevatore e produttore di formaggi con l'azienda Fontegranne di Belmonte Piceno, provincia di Fermo, nelle Marche. Il primo esperimento a quattro mani è questo "Cuore spezzato" – latte caprino italiano, tecniche di affinamento ucraine, spezie orientali per i cromatismi – che mercoledì sera sbarcherà a ViniMilo. Impegnati in cascina nella cura quotidiana delle mucche, dell'azienda e delle rispettive famiglie, i due casari saranno virtualmente presenti a ViniMilo con un collegamento in video.

In degustazione anche una batteria di formaggi al latte crudo - provenienti dall'Italia (Lombardia, Sardegna, Marche, Puglia, Sicilia), dall'Inghilterra e dalla Francia - ai quali saranno abbinati vini, brandy e whisky. In chiusura un'altra testimonianza di solidarietà con calici del Sangiovese di Noelia Ricci, azienda fortemente danneggiata durante la recente alluvione in Romagna.



5 settembre 2023

## A Milo non solo vini, anche un formaggio dalla forte impronta etica



REDAZIONE

5 Settembre 2023 15:40

0 70



Metà crosta blu e metà gialla, come la bandiera del suo martoriato paese, l'Ucraina. Si chiama "**Breaking heart**" (tr. cuore spezzato) ed è il formaggio a latte crudo che domani, **mercoledì 6 settembre**, alle 19.30, sarà presentato a **ViniMilo** nell'ambito del laboratorio del gusto di **SlowFood Catania**, curato dalla fiduciaria **Anastasia De Luca** sposando un progetto dalla forte impronta etica.

Dietro "Cuore Spezzato" – tomino di capra erborinato con muffa bianca e blu tipiche della tecnica di stagionatura – c'è infatti la storia di una casara ucraina, quella di **Kateryna Prikhodko**, giunta in Italia nel 2022 in fuga dalla guerra con i suoi **tre figli, l'anziana madre, tre cani e una gatta** semplicemente chiedendo asilo in cambio di lavoro come casara: lei è una veterinaria con una passione per l'affinamento dei formaggi e una piccola attività familiare nel suo paese (Strekoza). Ad accogliere l'appello, circa un anno fa, è stato **Eros Scarafoni**, allevatore e produttore di formaggi con l'azienda Fontegranne di **Belmonte Piceno**, provincia di **Fermo**, nelle **Marche**.



Il primo esperimento a quattro mani è questo “Cuore spezzato” – latte caprino italiano, tecniche di affinamento ucraine, spezie orientali per i cromatismi – che mercoledì sera sbarcherà a ViniMilo. Impegnati in cascina nella cura quotidiana delle mucche, dell’azienda e delle rispettive famiglie, i due casari saranno virtualmente presenti a ViniMilo con un collegamento in video.

In degustazione anche una batteria di formaggi al latte crudo – provenienti dall’Italia (Lombardia, Sardegna, Marche, Puglia, Sicilia), dall’Inghilterra e dalla Francia – ai quali saranno abbinati vini, brandy e whisky. In chiusura un’altra testimonianza di solidarietà con calici del Sangiovese di **Noelia Ricci**, azienda fortemente danneggiata durante la recente alluvione in Romagna.

Oggi, martedì 5 settembre, focus sugli oli extravergine di oliva siciliani con un convegno e un banco assaggi con gli evo dell’Etna e degli Iblei accostati a prodotti tipici e vini dei due territori (a cura di **App, Onav Catania** e Slow Food Catania).

Da **Barone di Villagrande**, invece, saranno di scena i “rosati di Milo” con le diverse espressioni del Nerello mascalese vinificato in rosa.

Giovedì 7 settembre masterclass sulle sfumature del Carricante (a cura di **Ais Taormina**). Venerdì 8 torna il **Progetto Grappoli Bianchi** che ha già visto una serie di masterclass curate dalla redazione del semestrale **Verticale** – i giornalisti **Jacopo Cossater, Matteo Gallelo e Nelson Pari** – indagare le produzioni di alcune cantine del territorio. Oltre a un convegno a cura di **Strada del vino e dei sapori dell’Etna** che coinvolgerà anche le “sorelle” del **Val di Noto, della Valle dei Templi** e delle **Terre Sicane**, è previsto un dibattito con due scrittori, **Benjamin North Spencer** e **Giampaolo Gravina**, per conoscere l’Etna narrata dai *wine writers* come loro (Spencer è autore di una nutrita guida sulla storia e la rinascita del distretto del vino dell’Etna) segue degustazione; mentre dalle 20.30 al Vecchio Mulino banchi assaggio di **Porto, Madeira e Marsala** sul tema “**La rotta degli inglesi, tra Sicilia e Portogallo**” e la musica del cantautore **Antonio Monforte** (prenotazione obbligatoria).

Sabato e domenica riparte la festa in piazza con l’**Isola del Gusto**, cibo di strada e piatti tradizionali, il mercatino dei prodotti bio e a km zero, i presidi Slow Food e soprattutto la grande enoteca all’aperto con oltre 170 etichette in degustazione e, per la prima volta a Milo, anche produttori del Val di Noto, della Valle dei Templi e le cantine **Assovini Sicilia** (sabato e domenica 18-24).

Due fasce orarie, sempre in serata, per “**In alto i calici**”, angolo degustazione dedicato ai vini di Milo sulla terrazza panoramica del Municipio con una ricca selezione di **Etna Bianco Superiore**, la Doc prodotta esclusivamente a Milo.



Le ultime due degustazioni sono sabato sera 9 settembre con **Salvo Gulisano**, sommelier **Fisar**, su “Etna e le sue contrade”; mentre domenica sera **Fondazione Italiana Sommelier (Fis)** con “Vinum architectura” a cura di **Agata Arancio** affronterà un viaggio ideale cogliendo analogie e contaminazioni nel paesaggio etneo fra il pensiero architettonico e quello enologico. Dettagli e approfondimenti sul sito [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it)

Vinimilo 2023 è organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo con il sostegno degli assessorati regionali all’Agricoltura e al Turismo. Partner della manifestazione sono il Consorzio Etna Doc e Strada del vino e dei sapori dell’Etna. Sostengono Vinimilo le cantine Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna.

## ViniMilo: arriva dall'Ucraina "Cuore spezzato", il formaggio dalla crosta gialloblu



Metà crosta blu e metà gialla, come la bandiera del suo martoriato paese, l'Ucraina. Si chiama **"Breaking heart"** (tr. cuore spezzato) ed è il formaggio a latte crudo che **mercoledì 6 settembre**, ore 19.30, sarà presentato a **ViniMilo** nell'ambito del laboratorio del gusto di **SlowFood Catania**, curato dalla fiduciaria **Anastasia De Luca**: un progetto dalla forte impronta etica.

Dietro "Cuore Spezzato" – tomino di capra erborinato con muffa bianca e blu tipiche della tecnica di stagionatura – c'è infatti la storia di una casara ucraina, quella di **Kateryna Prikhodko**, giunta in Italia nel 2022 in fuga dalla guerra con i suoi **tre figli, l'anziana madre (tre cani e una gatta)** semplicemente chiedendo asilo in cambio di lavoro come casara: lei è una veterinaria con una passione per l'affinamento dei formaggi e una piccola attività familiare nel suo paese (Strekoza). Ad accogliere l'appello, circa un anno fa, è stato **Eros**

**Scarafoni**, allevatore e produttore di formaggi con l'azienda Fontegranne di **Belmonte Piceno**, provincia di **Fermo**, nelle **Marche**. Il primo esperimento a quattro mani è questo "Cuore spezzato" – latte caprino italiano, tecniche di affinamento ucraine, spezie orientali per i cromatismi – che mercoledì sera sbarcherà a ViniMilo. Impegnati in cascina nella cura quotidiana delle mucche, dell'azienda e delle rispettive famiglie, i due casari saranno virtualmente presenti a ViniMilo con un collegamento in **video**. In degustazione anche una batteria di formaggi al latte crudo – provenienti dall'Italia (Lombardia, Sardegna, Marche, Puglia, Sicilia), dall'Inghilterra e dalla Francia – ai quali saranno abbinati vini, brandy e whisky. In chiusura un'altra testimonianza di solidarietà con calici del Sangiovese di **Noelia Ricci**, azienda fortemente danneggiata durante la recente alluvione in Romagna.

Oggi, martedì 5 settembre, focus sugli oli Evo siciliani con un convegno e un banco assaggi con extravergine dell'Etna e degli Iblei accostati a prodotti tipici e vini dei due territori (a cura di **APO, Onav Catania** e Slow Food Catania). Mentre da **Barone di Villagrande** di scena i "rosati di Milo" con le diverse espressioni del nerello mascalese vinificato in rosa. Giovedì 7 masterclass sulle sfumature del Carricante (a cura di **Ais Taormina**). Venerdì 8 torna il **Progetto Grappoli Bianchi** che ha già visto una serie di masterclass curate dalla redazione del semestrale **Verticale – i giornalisti Jacopo Cossater, Matteo Gallelo e Nelson Pari** – indagare le produzioni di alcune cantine del territorio. Oltre a un convegno a cura di **Strada del vino e dei sapori dell'Etna** che coinvolgerà anche le "sorelle" del **Val di Noto, della Valle dei Templi** e delle **Terre Sicane**, è previsto un dibattito con due scrittori, **Benjamin North Spencer** e **Giampaolo Gravina**, per conoscere l'Etna narrata dai **wine writers** come loro (Spencer è autore di una nutrita guida sulla storia e la rinascita del distretto del vino dell'Etna) segue degustazione; mentre dalle 20.30 al Vecchio Mulino banchi assaggio di **Porto, Madeira e Marsala** sul tema "**La rotta degli inglesi, tra Sicilia e Portogallo**" e la musica del cantautore **Antonio Monforte** (prenotazione obbligatoria).

Sabato e domenica riparte la festa in piazza con l'**Isola del Gusto**, cibo di strada e piatti tradizionali, il mercatino bio e km zero, i presidi Slow Food e soprattutto la grande Enoteca all'aperto con oltre 170 etichette in degustazione e, per la prima volta a Milo, anche produttori del Val di Noto, della Valle dei Templi e le cantine **Assovini Sicilia** (sabato e domenica 18-24). Due fasce orarie, sempre in serata, per "**In alto i calici**", angolo degustazione dedicato ai vini di Milo sulla terrazza panoramica del Municipio con una ricca selezione di **Etna Bianco Superiore**, la Doc prodotta esclusivamente a Milo.

Le ultime due degustazioni sono sabato sera 9 settembre con **Salvo Gulisano**, sommelier **Fisar**, su "Etna e le sue contrade"; mentre domenica sera **Fondazione Italiana Sommelier (FIS)** con "Vinum architectura" a cura di **Agata Arancio** affronterà un viaggio ideale cogliendo analogie e contaminazioni nel paesaggio etneo fra il pensiero architettonico e quello enologico. Dettagli e approfondimenti sul sito [www.vinimilo.it](http://www.vinimilo.it) Vinimilo 2023 è organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo con il sostegno degli assessorati regionali all'Agricoltura e al Turismo. Partner della manifestazione sono il Consorzio Etna Doc e Strada del vino e dei sapori dell'Etna. Sostengono Vinimilo le cantine Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri e Tenute di Nuna.



**Le 23 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2023)**

Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Tre.Mi.La.

## Il successo dell'Etna Bianco Superiore. A ViniMilo le "sfumature di carricante"

*Diciannove etichette per una serata interamente dedicata al carricante, il vitigno da cui si produce nel solo territorio di Milo l'Etna Bianco Superiore Doc, la cui produzione è in costante crescita. Un successo che il sindaco Alfio Cosentino e i sommelier di Ais associano al legame unico tra comunità e territorio*

 Di Redazione  8 Settembre 2023



**Carricante:** il vitigno da cui si produce l'**Etna Bianco Superiore Doc** protagonista a **ViniMilo 2023**. E non potrebbe essere diversamente: solo il vino prodotto nell'areale del Comune di Milo può fregiarsi del titolo. Ieri, 7 settembre, l'evento **Milo e le sfumature di carricante** organizzato dall'**Associazione italiana sommelier (Ais) di Taormina** e giunto alla sua terza edizione, ha visto in degustazione **19 etichette**. Numeri non scontati per Milo. "Nel nostro territorio ci sono **ormai oltre venti etichette** che producono Etna Bianco Superiore, ed è per noi motivo di grande soddisfazione aver raggiunto questi numeri", afferma il **sindaco di Milo Alfio Cosentino**. Risultati frutto dell'impegno di "**una comunità che ha creduto nelle potenzialità dell'Etna Bianco Superiore**. Una rinascita dal punto di vista economico, ma anche della tutela del paesaggio", prosegue Cosentino.



## Produzione in crescita: più 120% nel 2023

La produzione, secondo i **dati ufficiali diffusi dal Consorzio Tutela dei Vini Etna Doc** nei **primi sei mesi del 2023** ha già raggiunto numeri record, con un **più 120 per cento** sui già ottimi risultati dell'anno precedente, quando in totale gli **ettolitri erano stati 746**, una **crescita a sua volta del 67 per cento sul 2021**. La crescita, secondo il **presidente di Ais Sicilia Francesco Baldacchino**, testimonia di come "il carricante di Milo sia oggi sotto una **lente di ingrandimento a livello internazionale**". Un prodotto unico e d'eccellenza, e per il quale Baldacchino vede "**prospettive ampiamente rosee**". Non solo per Milo – prosegue – ma per l'**Etna** e tutto il territorio regionale". La sfida "sarà mantenere il livello alto sempre, ma penso che oggi i viticoltori abbiano capito quali sono le scelte giuste e io personalmente confido molto nelle loro scelte". Nel corso della serata è stato dedicato un minuto di silenzio in ricordo di **Marisa Leo**, uccisa dall'ex compagno a **Marsala**, dove operava come responsabile marketing e comunicazione per una delle maggiori cantine.

## A Milo alleanza tra uomo e territorio

Per il **sommelier Gioele Micali**, delegato di **Ais Taormina** che ha condotto la degustazione, organizzata con il responsabile eventi di Ais Taormina **Gianluca La Limina**, "**l'Etna Bianco Superiore sta vivendo una sua primavera**, sia dal punto di vista della comunicazione che della produzione. Lo dice un evento come quello di stasera con **ben 19**



**etichette degustate.** Attorno a Milo e al carricante c'è una **crescente curiosità** che permette di conoscere il vitigno attraverso una **dimensione tipica e identitaria**". Micali riferendosi all'Etna Bianco Superiore parla "di stile, di prospettiva evolutiva, di longevità, di equilibrio, di freschezza, in un **areale produttivo** che è diventato un chiaro **rimando per questo vitigno**. Una tipicità incredibile frutto di una **alleanza tra uomo e territorio**. Organizzare ogni anno un evento come questo è avvincente". Parole che trovano riscontro anche in quelle del sindaco Cosentino: "Da questa serata si vede la potenzialità del nostro territorio, abbiamo ancora margini di miglioramento, ma è la strada giusta da percorrere". Vinimilo, giunto **all'edizione 43**, "è sempre stato un contenitore anche in passato di eventi che andavano oltre il territorio. Oggi anche grazie ai social i contenuti, importanti, raggiungono molte più persone rispetto a quel che poteva accadere dieci o quindici anni fa", conclude il primo cittadino di Milo.

## L'elenco dei vini in degustazione

Azienda Agricola A Massara – Etna Bianco Superiore – Picchi Contrada Praino 2022  
 Azienda Agricola Gaetano Russo – Etna Bianco Superiore – Bianco di Cava Contrada Praino 2018  
 Azienda Vinicola Iuppa – Etna Bianco – Lavi 2021  
 Barone di Villagrande – Etna Bianco Superiore – Contrada Villagrande 2019  
 Benanti – Etna Bianco Superiore – Contrada Rinazzo 2021  
 Calcagno – Etna Bianco Superiore – PrimaZappa 2021  
 Cantine di Nessuno – Etna Bianco Superiore Milus 2020  
 Cantine Edomè – Etna Bianco Superiore – Aitna 2021  
 Eredi Di Maio – Etna Bianco Superiore – Affiu 2020  
 Federico Curtaz / Eredi Di Maio – Etna Bianco Superiore – Kudos 2019  
 I Custodi delle Vigne dell'Etna – Etna Bianco Superiore – Imbris 2019  
 Maugeri – Etna Bianco Superiore – Contrada Volpare 2022  
 Osteria 4 Archi – Etna Bianco Superiore – La Vignitta di Rinazzo 2021  
 Pietradolce – Terre Siciliane IGT Carricante – Sant'Andrea 2018  
 Pontemida – Etna Bianco Superiore – Rachele 2021  
 Sive Natura – Etna Bianco Superiore – Biancomilo di Caselle 2020  
 Società Agricola SRC – Etna Bianco Superiore – Rinazzo 2022  
 Tenuta di Fessina – Etna Bianco – Erse 2022  
 Tre.Mi.La. – Vino Bianco IGT Terre Siciliane GenerAzioni 2022

## ViniMilo 2023, il sindaco Cosentino: "Milo capitale dei bianchi dell'Etna"

*Alfio Cosentino, sindaco di Milo, traccia un bilancio di ViniMilo 2023, che si è conclusa ieri nel Comune etneo. "Un'occasione per conoscere i vini del vulcano e dell'hinterland etneo, ma anche per promuovere il paese sul piano economico attraendo aziende e investimenti"*

Di Redazione 11 Settembre 2023



**"ViniMilo 2023** è stato un successo: due settimane intense, con moltissimi **eventi dedicati al vino**, grazie ai **produttori** e alle **associazioni** che hanno collaborato arricchendo di contenuti questa 43esima edizione".

**Alfio Cosentino**, sindaco di Milo, traccia un bilancio della rassegna vinicola che si è conclusa ieri nel Comune etneo. Un'occasione per **conoscere i vini del vulcano** e dell'hinterland etneo, ma anche per **stimolare il paese sul piano economico**. "ViniMilo è un elemento di promozione del territorio, che ha fatto sì che tante **aziende** venissero a **investire** qui". Cosentino rivendica il lavoro svolto in questi anni per rilanciare la rassegna. "I risultati sono sotto gli occhi di tutti. La serata finale, con la **festa in piazza**, è ormai un **appuntamento fisso** per la provincia di Catania, con moltissimi visitatori che tributano a questa manifestazione il **giusto riconoscimento**".

## L'investimento sull'Etna Bianco Superiore

ViniMilo, ricorda Cosentino, "è la **rassegna del vino più antica della Sicilia**, e affronta l'enologia in tutte le sue accezioni, con particolare riguardo al territorio vulcanico". L'auspicio per il futuro è di consolidarla come **manifestazione di riferimento del vino dell'Etna** a livello nazionale e internazionale. "Il vulcano ha un ruolo importante nell'**enologia siciliana**, i vini di questo territorio riscuotono un successo sempre maggiore. E Milo è sempre più la capitale dei bianchi dell'Etna". Il riferimento è all'**Etna Bianco Superiore**, vino Doc a base carricante che può essere prodotto esclusivamente sul territorio di Milo seguendo un rigido disciplinare. "Abbiamo scommesso su questa Doc, e i fatti ci hanno dato ragione. In pochi anni siamo passati **da cinque a 25 produttori**, con grande beneficio per il nostro territorio. Un ruolo che vogliamo consolidare anche per il futuro".

## Un piccolo paese, una grande manifestazione

Un risultato tanto più importante se si pensa che il paese di Milo conta **poco più di mille abitanti**. Un luogo per certi versi remoto, che grazie alla passione dei produttori e di tanti semplici cittadini ha assunto un **ruolo di primo piano** nel mondo del vino. "Questa manifestazione è nata più di quarant'anni fa, quindi ormai **fa parte del nostro Dna**. Credo che tutti i nostri concittadini avvertano questa realtà come qualcosa di personale", osserva Cosentino". Un sentimento nel corso del tempo si è allargato anche oltre i confini del Paese, arrivando a **coinvolgere tutto il catanese** e attraendo **visitatori da tutto il mondo**. "Ormai è difficile immaginare un settembre sull'Etna senza ViniMilo. Può sembrare strano che un paese così piccolo possa aver innescato qualcosa di così grande, ma questa è **la forza della nostra comunità**", conclude il sindaco di Milo.

# Sicilia Report

12 settembre 2023

Catania Sicilian Food

## ViniMilo 2023: 43esima edizione con 40mila visitatori e 2300 alle masterclass

*Alfio Cosentino, sindaco di Milo: "Milo laboratorio di idee su presente e futuro vino in Sicilia"*

Di Redazione CT 12 Settembre 2023



*Arch. Giuseppe Scannella in Vinum Architectura a cura di FIS*

Oltre 40mila visitatori nei due weekend in piazza e circa 2300 partecipanti alle masterclass di sommelier e assaggiatori professionisti. Nella sua duplice anima di evento pop legato alla festa pre-vendemmia ed enologico per i professionisti del mondo del vino sull'Etna – unico territorio in Europa dove si producono grandi vini sul suolo di un vulcano attivo – la 43/a di ViniMilo ha chiuso ieri il sipario. Un'edizione da ricordare per numeri, storie, dibattiti, idee e progetti per il futuro, sia nel settore colturale che in quello enoturistico legato all'accoglienza in cantina. Da un lato il contributo della ricerca scientifica con lo studio in corso sui vitigni gioiellodell'Etna, preziosa risorsa contro i cambiamenti climatici e gli attacchi parassitari; dall'altro

# Sicilia Report

l'urgenza di un quadro normativo per le imprese che fanno enoturismo, segmento che, in Italia, produce 2,5 miliardi di fatturato e 13 milioni di arrivi in cantina e anche in Sicilia muove flussi di visitatori per un turismo sostenibile, a misura di borghi di mare e di montagna legati all'economia della vite.

"Archiviamo un'edizione memorabile – commenta Alfio Cosentino, sindaco di Milo – non solo per i numeri del grande pubblico attratto dai tradizionali eventi di piazza, il cibo di strada, gli artigiani e le eccellenze agroalimentari. Ma anche e soprattutto per la straordinaria e articolata partecipazione di etichette e cantine provenienti da altre aree della Sicilia con le Strade del Vino della Valle dei Templi, delle Terre Sicane e del Val di Noto in aggiunta a quelle dell'Etna e dai soci Assovini. Non è poco per chi come noi è alla guida di un comune di appena mille abitanti diventare, una volta l'anno con ViniMilo, il laboratorio di idee per parlare del presente e del futuro dei vini siciliani e dell'Etna con prestigiosi interlocutori del mondo della ricerca scientifica, del marketing turistico, della comunicazione. E poi ci sono i produttori, vecchi e nuovi, che con ammirevole spirito d'impresa continuano con le nuove generazioni o hanno appena iniziato a fare vino sull'Etna. Una testimonianza concreta e una iniezione di fiducia per noi di ViniMilo, per tutto il distretto vitivinicolo etneo e in particolare per Milo e il suo Etna Bianco Superiore Docche in cinque anni, come documenta il Consorzio, ha visto raddoppiare la produzione (404 ettolitri/2019 vs 746/2022, +84%). Uno stimolo a fare di più e meglio per la prossima edizione, rafforzando la percezione di Milo come "Centro di Qualità Permanente", vetrina annuale dove degustare i migliori vini dell'Etna, l'Etna Bianco Superiore dal carricante coltivato nelle nostre contrade e più in generale delle eccellenze agroalimentari siciliane".

Un impegno e una vocazione, quelli di ViniMilo, raccolti anche dall'assessore Luca Sammartino, che domenica 3 settembre, in visita, ha apprezzato la ricca vetrina dell'Enoteca all'aperto, intrattenendosi con produttori e sommelier (Ais, Fis, Fisar, l'Archestrato e Onav Catania). A profilare ulteriormente la 43/a ViniMilo – insieme ad escursioni nel mondo degli oli EVO (APO) e laboratori del gusto coi formaggi erborinati (Slowfood Catania) – sono state poi le masterclass del progetto Grappoli Bianchi con decine di sommelier, ristoratori e maitre di sala alla scoperta di decine di etichette delle varie cantine con la guida di giornalisti Jacopo Cossater, Matteo Gallelo e Nelson Pari della redazione di Verticale e Giampaolo Gravina autore delle guide de L'Espresso; il progetto Graspò sui vitigni gioiello; i vini dai territori vulcanici di tutta Italia (con l'associazione Volcanic Wines). ViniMilo torna il prossimo anno, nelle settimane comprese fra i primi due weekend di settembre.

Vinimilo 2023 è organizzata dal Comune e dalla Proloco di Milo con il sostegno degli assessorati regionali all'Agricoltura e al Turismo. Partner della manifestazione sono il Consorzio Etna Doc, Strada del vino e dei sapori dell'Etna e Slow Food Catania. Sostengono Vinimilo le cantine Barone di Villagrande, Benanti, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna e, da quest'anno, Trovato 1929, azienda dolciaria di Acireale, specializzata nei lievitati e fondata quasi un secolo fa dal mastro pasticcere Francesco Trovato.

# Sicilia Report

Le 23 Cantine di Milo (dato aggiornato al 2023) Azienda Agricola A Massara, Azienda Agricola Alfio Cosentino, Azienda Agricola Crasà – SRC, Azienda Agricola Gaetano Russo, Azienda Agricola Giuseppe Lazzaro, Azienda Agricola Raciti Sebastiano, Barone Di Villagrande, Benanti Viticoltori, Calcagno Vini, Cantine Di Nessuno, Cantine Edomè, Cantine Iuppa, Cedric Perraud, Eredi Di Maio, Federico Curtaz, I Custodi delle Vigne dell'Etna, I Vigneri di Salvo Foti, Maugeri, Pietradolce, Sive Natura, Tenuta di Fessina, Tenute Di Nuna, Tre.Mi.La.

## EVENTI E INIZIATIVE

# ViniMilo 2023, edizione da record: in 40 mila tra gli stand. Oltre 2.300 partecipanti alle masterclass

di Redazione

13 Settembre 2023



Oltre 40mila visitatori nei due weekend in piazza e circa 2.300 partecipanti alle masterclass di sommelier e assaggiatori professionisti. Nella sua duplice anima di evento pop legato alla festa pre-vendemmia ed enologico per i professionisti del mondo del vino sull'Etna – unico territorio in Europa dove si producono grandi vini sul suolo di un vulcano attivo – la 43esima di **ViniMilo** ha chiuso il sipario. Un'edizione da ricordare per numeri, storie, dibattiti, idee e progetti per il futuro, sia nel settore colturale che in quello enoturistico legato all'accoglienza in cantina. Da un lato il contributo della ricerca scientifica con lo studio in corso sui vitigni gioiello dell'Etna, preziosa risorsa contro i cambiamenti climatici e gli attacchi parassitari; dall'altro l'urgenza di un quadro normativo per le imprese che fanno enoturismo, segmento che, in Italia, produce 2,5 miliardi di fatturato e 13 milioni di arrivi in cantina e anche in Sicilia muove flussi di visitatori per un turismo

sostenibile, a misura di borghi di mare e di montagna legati all'economia della vite.

“Archiviamo un'edizione memorabile – commenta **Alfio Cosentino**, sindaco di Milo – non solo per i numeri del grande pubblico attratto dai tradizionali eventi di piazza, il cibo di strada, gli artigiani e le eccellenze agroalimentari. Ma anche e soprattutto per la straordinaria e articolata partecipazione di etichette e cantine provenienti da altre aree della Sicilia con le Strade del Vino della Valle dei Templi, delle Terre Sicane e del Val di Noto in aggiunta a quelle dell'Etna e dai soci Assovini. Non è poco per chi come noi è alla guida di un comune di appena mille abitanti diventare, una volta l'anno con ViniMilo, il laboratorio di idee per parlare del presente e del futuro dei vini siciliani e dell'Etna con prestigiosi interlocutori del mondo della ricerca scientifica, del marketing turistico, della comunicazione. E poi ci sono i produttori, vecchi e nuovi, che con ammirevole spirito d'impresa continuano con le nuove generazioni o hanno appena iniziato a fare vino sull'Etna. Una testimonianza concreta e una iniezione di fiducia per noi di ViniMilo, per tutto **il distretto vitivinicolo etneo** e in particolare per Milo e il suo Etna Bianco Superiore Doc che in cinque anni, come documenta il Consorzio, ha visto quasi raddoppiare la produzione (404 ettolitri/2019 vs 746/2022, +84%). Uno stimolo a fare di più e meglio per la prossima edizione, rafforzando la percezione di Milo come “Centro di Qualità Permanente”, vetrina annuale dove degustare i migliori vini dell'Etna, l'Etna Bianco Superiore dal carricante coltivato nelle nostre contrade e più in generale delle eccellenze agroalimentari siciliane”. Un impegno e una vocazione, quelli di ViniMilo, raccolti anche dall'assessore **Luca Sammartino** che in visita, ha apprezzato la ricca vetrina dell'Enoteca all'aperto, intrattenendosi con produttori e sommelier (Ais, Fis, Fisar, l'Archestrato e Onav Catania). A profilare ulteriormente la 43esima ViniMilo – insieme ad escursioni nel mondo degli oli Evo (Apo) e laboratori del gusto coi formaggi erborinati (Slowfood Catania) – sono state poi le masterclass del progetto Grappoli Bianchi con decine di sommelier, ristoratori e maitre di sala alla scoperta di decine di etichette delle varie cantine con la guida di giornalisti Jacopo Cossater, Matteo Gallelo e Nelson Pari della redazione di Verticale e Giampaolo Gravina autore delle guide de L'Espresso; il progetto Graspò sui vitigni gioiello; i vini dai territori vulcanici di tutta Italia (con l'associazione Volcanic Wines). ViniMilo torna il prossimo anno, nelle settimane comprese fra i primi due weekend di settembre.







