

Appuntamenti In evidenza

Contrade dell'Etna, XIV Edizione. Il Programma e le Cantine

di: Redazione

11 aprile 2023

Le Contrade dell'Etna

XIV
Edizione

Picciolo Etna Golf Resort • Castiglione di Sicilia

15 | 16 | 17 Aprile 2023
SAVE THE DATE

XIV appuntamento per **Contrade dell'Etna**, quest'anno dal 15 al 17 aprile 2023. Confermata quale sede dell'evento il Sicilia's Picciolo Golf di Castiglione di Sicilia (Ct).



il Picciolo Golf di Castiglione di Sicilia

Contrade è ad oggi il principale evento sui vini e sulle cantine del vulcano. L'edizione 2023 si prospetta ricca di contenuti. I tre giorni, Sabato 15, Domenica 16 e Lunedì 17 aprile, sono divisi per categorie di ospiti: professionisti e stampa, winelover, pubblico e canale Horeca. Il dettaglio di seguito.

Programma

Sabato: professionisti, ricercatori, stampa

Domenica: winelover e pubblico

Lunedì: Horeca

- sabato 15 aprile, alle ore 10.00: "Il valore commerciale dei vini vulcanici";
Sebastiano Torcivia – accademico di Economia Aziendale di UNIPA – esporrà per la prima volta uno studio elaborato dall'Università di Palermo (su richiesta degli organizzatori di Contrade Sergio Cimmino, Massimo Nicotra e Raffaella Schirò);
- sabato 15, alle ore 11.00: "Come celebrare i vini italiani nel mondo".
Conversazione con: **Natale (Oscar) Farinetti**, fondatore di Eataly, e Alessandro Trocino, giornalista del Corriere della Sera.
- Sabato 15, le Masterclass
Cinque gli appuntamenti dedicati alla degustazione guidata per la stampa. Conduce gli assaggi Federico Latteri, responsabile della "Guida ai Vini dell'Etna 2023" edita da Cronache di Gusto;
 - ore 12.30: il Versante Est;
 - ore 14.00: i Versanti Meridionali (Sud Est e Sud Ovest);
 - ore 15.30: Orygini, i Vini Etnei affinati in fondo al mare;
 - ore 16.30: i vini del Versante Nord;
 - ore 18.30: i Vini da Singola Contrada del Versante Nord;Per accreditarsi o per partecipare è necessario fare richiesta sul sito di Contrade www.lecontradedelletna.com, o alla email press@lecontradedelletna.com. Assegnazione sino ad esaurimento dei posti disponibili. (si noti, il programma del 15 aprile è solo su accredito. L'apertura al pubblico avverrà il 16 aprile. Il 17 aprile è dedicato al canale Ho.Re.Ca.)
- Domenica 16 aprile, orario da definire: conversazione con lo chef Heinz Beck
Conversazione con Heinz Beck, celebre chef del ristorante La Pergola, il ristorante del Rome Cavalieri Waldorf Astoria (Tre Stelle Michelin) e firma del ristorante St. George by Heinz Beck dell'hotel The Ashbee di Taormina. Conduce Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto.
- Domenica 16 aprile: degustazione dei vini dell'Etna "*en Primeur*"
Professionisti del ramo, prima, e *Winelovers* potranno assaggiare i nuovi vini/annate dalle ore 11.00 alle ore 19.00. L'accesso richiede l'acquisto online dei biglietti sia sul sito www.lecontradedelletna.com sia sulla piattaforma web TicketOne.
- Lunedì 17 aprile: degustazione dei vini dell'Etna
Degustazione per professionisti e specialisti del canale *Ho.Re.Ca*. Necessaria la prenotazione online all'indirizzo accrediti@lecontradedelletna.com.



La tre giorni sarà documentata minuto per minuto dai canali media che la squadra di **Crew** ha schierato per l'occasione con i social, il sito ufficiale di Contrade (www.lecontradedelletna.com), il canale YouTube e il team Degustetna.

Di seguito l'elenco delle **cantine partecipanti**:

- 1) Aitala
- 2) Alberelli di Giodo
- 3) Alcantara
- 4) Alessandro Serughetti
- 5) Alta Mora Cusumano
- 6) Anima Etna
- 7) Antichi Vinai 1877
- 8) Azienda Agricola Antonio Di Mauro
- 9) Azienda Agricola Iuppa
- 10) Azienda Agricola Raciti
- 11) Azienda Agricola Sciara
- 12) Azienda Agricola Siciliano
- 13) Azienda Agricola Sofia
- 14) Azienda Agricola Turi
- 15) Aziende Agricole Vincenzo Trigona
- 16) Azienda Agricola Vita Nova
- 17) Azienda Conte Uvaggio
- 18) Azienda Esperanza
- 19) Az. Vitivinicola Maria Di Bella Vini Nibali
- 20) Baglio di Pianetto
- 21) Benanti
- 22) Blindspot Vineyard
- 23) Buscemi
- 24) Camporè
- 25) Cantina Terre di Montalto
- 26) Cantine di Nessuno
- 27) Cantine Nicosia
- 28) Cantoneri



- 29) Cottanera
- 30) De Bartoli – Etna
- 31) Destro
- 32) Donnafugata

- 33) Duca di Salaparuta
- 34) Edomè
- 35) Enrica Camarda
- 36) Etna Barrus Contino
- 37) Eudes
- 38) Famiglia Statella
- 39) Federico Curtaz
- 40) Federico Graziani
- 41) Feudo Cavaliere
- 42) Feudo Vagliasindi
- 43) Firriato
- 44) Francesco Russo
- 45) Frank Cornelissen
- 46) Gambino Vini
- 47) Generazione Alessandro
- 48) Giovanni Rosso
- 49) Giovi
- 50) Girolamo Russo
- 51) Graci
- 52) Gulfi
- 53) I Custodi delle Vigne dell'Etna
- 54) La Contea
- 55) La Gelsomina



- 56) Le Due Tenute
- 57) Licciardello
- 58) Massimo Lentsch
- 59) Maugeri
- 60) Mecori
- 61) Monteleone
- 62) Monterosso
- 63) Neri Agricola
- 64) Nicola Gumina
- 65) Nuzzella
- 66) Palmento Carranco
- 67) Palmento Costanzo
- 68) Passopisciaro Vini Franchetti
- 69) Pennisi
- 70) Pietradolce
- 71) Planeta
- 72) Produttori Etna Nord
- 73) Quantico
- 74) Roberto Abbate
- 75) Scilio
- 76) Serafica Terra di Olio e Vino
- 77) Sive Natura
- 78) Spuches
- 79) Src

- 80) Tasca d'Almerita
- 81) Tenuta Bastonaca
- 82) Tenuta Boccarossa
- 83) Tenuta di Fessina
- 84) Tenuta Ferrata
- 85) Tenuta Masseria Setteporte
- 86) Tenute Bosco
- 87) Tenute dei Ciclopi
- 88) Tenute Foti Randazzese
- 89) Tenute Mannino
- 90) Tenute Moganazzi
- 91) Terrafusa
- 92) Terra Costantino
- 93) Terrazze dell'Etna
- 94) Terre Normanne
- 95) Theresa Eccher
- 96) Tornatore
- 97) Torre Mora
- 98) Travaglianti
- 99) Verderame Boutique Winery
- 100) Vini Calcagno
- 101) Vini Calì
- 102) Vini di Luca
- 103) Vini Lizzio
- 104) Vivera
- 105) Wiegner
- 106) Zumbo

Andrea Franchetti e l'inizio Contrade

*Il festival del vino etneo "Contrade" nasce da una idea di **Andrea Franchetti** (Roma, 1949–2021), un nome importante del vino italiano, owner di Tenuta di Trinoro (Val d'Orcia, Toscana) e di Passopisciaro (Etna nord, Sicilia). Visionario, carismatico, era figlio di madre americana e padre italiano. Raffinato intellettuale, crebbe a Roma in un ambiente frequentato da artisti. Sin da giovane viaggiò in tutto il mondo, soprattutto a New York. Qui, negli anni '80, si occupò di importazione di grandi vini italiani.*



Andrea Franchetti

Verso la fine degli anni '80 tornò definitivamente in Italia trasferendosi in Val d'Orcia, in una campagna desolata al confine toscano con il Lazio. Immerso nella natura, decise di avvicinarsi al mondo della produzione e dopo un periodo di formazione a Bordeaux iniziò a vinificare nel 1997, la prima annata di Tenuta di Trinoro. Nel 2000, durante uno dei suoi viaggi, rimase incantato dall'Etna e dalle vigne a più di 1.000 metri di altezza. L'azione fu quasi immediata: intuendone le profonde diversità e sfaccettature, acquistò delle vigne in varie "Contrade", tra queste Sciaranuova, Guardiola, Rampante, Chiappemacine, Passochianche, Porcaria e Montedolce. La nuova azienda prese il nome di Passopisciari, una frazione del comune di Castiglione di Sicilia. Tra i suoi obiettivi, l'espressione unica dei terroir del vulcano, il recupero dei vecchi vigneti di Nerello Mascalese e lo studio di nuovi vigneti con varietà alloctone come il Petit Verdot, il Cesanese di Affile e lo Chardonnay.

*Sua l'idea del festival "**Le Contrade dell'Etna**", una manifestazione dove poter confrontarsi e condividere i vini di quel territorio con gli altri vignaioli. Accecante l'interesse generato sin dalle primissime edizioni, entusiasta la risposta del pubblico.*

Andrea Franchetti si è spento a Roma nel 2021 dopo una lunga malattia e, nonostante il mondo vinicolo abbia perso un punto di riferimento sarà sempre ricordato come un uomo geniale fuori dal comune. Un vero padre per molti, anticonformista, eppure sempre fedele a se stesso e rispettoso dei luoghi.

"L'Etna sale attraverso strati di aria sempre più fredda fino a più delle Dolomiti; ogni notte quest'aria scivola lungo la polvere nera fino ai vigneti e li sottopone a uno sbalzo che prima li paralizza, poi gli fa distillare zuccheri e profumi alterati, distorti, deviati cioè da quello che verrebbe dal normale metabolismo di una pianta siciliana. E' un vantaggio fare il vino in questo posto che tradisce la comune meteorologia e vive racchiuso nella stranezza climatica, è un posto vergine e deserto dove regnano immagini potenti che vengono fuori da forze senza nome. Queste immagini si fanno corteggiare per anni senza lasciarsi capire del tutto, ma possono trasmettere uno stile attraverso le vinificazioni e la viticoltura, nei vini". Andrea Franchetti