

Appuntamenti In evidenza

# ViniMilo, rassegna dei vini dell'Etna. 43a Edizione, dal 28 agosto al 10 settembre

di: Redazione

15 agosto 2023



43ª edizione per **ViniMilo**. La prima e storica manifestazione dedicata ai vini dell'Etna è in programma presso l'omonimo comune del versante est dal 28 agosto al 10 settembre prossimo. Ricco il programma di incontri con qualche novità. Di seguito il programma in dettaglio.

La presentazione dell'evento e di "Grappoli Bianchi" alla stampa avverrà il 28 agosto alle ore 10.30 presso l'azienda **Barone di Villagrande**. Seguirà alle ore 17.30 presso il **Centro Servizi** il convegno "*Milo – il vino e le eccellenze agroalimentari: punto di riferimento all'interno del sistema Etna*". Condurrà il giornalista Turi Caggegi, a seguire banchi di assaggio di Etna bianco Superiore.



Di seguito il programma completo:

Martedì 29 agosto, ore 18:00 Centro Servizi

### **L'Etna tra i territori dei grandi Bianchi**

L'Etna Bianco Superiore a confronto con bianchi di grandi territori del mondo.

A cura di Benanti Viticoltori. Costo € 50,00. Solo in prevendita online. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Vini in degustazione:

Terra Costantino – Etna Bianco Contrada Blandano 2019

Tenuta di Fessina – Etna Bianco A' Puddara 2019

Barone di Villagrande – Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande 2019

Benanti – Etna Bianco Superiore Contrada Rinazzo 2019

Vigneti Massa – Derthona Costa del Vento 2018

Villa Bucci – Riserva Castelli di Jesi 2018

Pieropan – Calvarino Soave Classico 2016

Di Meo – Fiano di Avellino Riserva Erminia 2004

Paraschos – Kai 2020 Gradiscutta Cru – (Friuli – confine Slovenia)

Weingut Werlitch – Ex Vero Il 2020 – Stiria , Austria

Domaine Zind Humbrecht – Riesling Clos Windsbuhl 2021 (Alsazia– Francia)

Domaine Génot Boulanger – Puligny – Montrachet Les Nosroyes 2020 (Borgogna – Francia)

Mercoledì 30 agosto, ore 18:00 Museo Virtuale

### **Enocicloturismo: una strada in discesa**

Come diventare destinazione costruendo itinerari e servizi.

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

Intervengono:

Giovanni Guarneri – Founder Sicily Divide [sicilydivide.it](http://sicilydivide.it), secondo posto Oscar del Cicloturismo italiano. Un itinerario ciclabile di 457 km che attraversa la Sicilia centrale, includendo borghi e città meno conosciute, lontane dalle spiagge affollate. Questo progetto, nato nel 2020 durante la pandemia, mira a generare nuove economie nelle aree interne dell'isola e a contrastare l'emigrazione dei giovani.

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

Antoine Audet – Founder Wine and Ride [www.wineandride.com](http://www.wineandride.com), Tour Operator che organizza percorsi eno cicloturistici in Francia, Svizzera e Argentina.

Teresa Cremona – Giornalista Redattore Touring Club, ha da poco inaugurato una sezione speciale della guida dedicata al cicloturismo. Scrive su testate nazionali settore Travel. Cura la guida Alberghi e Ristoranti d'Italia.

Ore 20:00 Centro Servizi

### **Lapilli & Champagne**

Suggerimenti sensoriali tra territori e culture

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

Giovedì 31 agosto, ore 19:00 Centro Servizi

**15 vini per 15 anni – Tutta la storia di Vulcania – Volcanic Wines**

Degustazione guidata da Claudio Di Maria (Ais Jonico Etna)

Con la partecipazione di:

Prof. Sandro Conticelli – Università di Firenze – Direttore CNR I.G.A.G. – Presidente Società Geologica Italiana

Edoardo Ventimiglia – Produttore

Giovanni Ponchia – Enologo

Carlo Zucchetti – Enogastronomo

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Per info e prenotazioni: +39 393 0284932 / jonicoetnea@aissicilia.com

Venerdì 1 settembre, ore 17:30 Centro Servizi

**La biodiversità viticola e i vitigni gioiello dell'Etna**

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

Presenta: Turi Caggegi – Giornalista

Vitigni reliquia: la Sicilia del vino che verrà

Antonio Sparacio e Salvatore Sparla (IRVO)

Salvaguardare un patrimonio unico

Maurizio Lunetta – Direttore Consorzio Etna DOC

Di Grasso e dei custodi

Aldo Lorenzoni – Enologo

Il progetto ritorno

Edoardo Ventimiglia – Sassotondo

I Vitigni gioiello dell'Etna

Elisabetta Nicolosi – Università di Catania

Filippo Ferlito – Crea – OFA Acireale (CT)

Dei Vitigni e dei vini

Luigino Bertolazzi – Enologo

A seguire le degustazioni "impossibili" di GRASPO con i 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

Ore 20:30 Azienda Barone di Villagrande

**Volcanic Wines**

Cena degustazione Volcanic Wines

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Per info costi e prenotazioni: +39 342 7633251 / 095 7082175

Sabato 2 settembre, ore 10:30 Museo virtuale

**Milo e Riposto: il mare e il vino dell'Etna**

Convegno

Intervengono:

Davide Vasta – Sindaco di Riposto

Alfio Cosentino – Sindaco di Milo

Maurizio Lunetta – direttore Consorzio Etna Doc

Paolo Sessa – Scrittore e saggista

Enrico Iachello – Storico – Università di Catania

Renato Maugeri – produttore

Modera: Turi Caggegi – Giornalista

Ore 11:00 Centro Servizi

**Il profilo bianco dell'Etna di Benanti Viticoltori**

Verticale a confronto declinata in tre annate di Contrada Rinazzo (Milo) e di Contrada Cavaliere (Santa Maria di Licodia).

A cura della redazione di Verticale,

Jacopo Cossater – Matteo Gallello – Nelson Pari.

Ore 18:00 Piazza Belvedere

**Grappoli Bianchi – Isola del Gusto**

Inaugurazione della Festa e apertura degli stand

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

Ore 18:00 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

**Grappoli Bianchi**

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

Ore 18:00 Piazza Municipio

**Grappoli Bianchi – Enoteca all'aperto**

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

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

Ore 19:30 e 21:45 Terrazza panoramica del Municipio

**In alto i calici**

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

Per ogni turno: Quattro calici a scelta.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Turno A (19:30 / 21:30), Turno B (21:45 / 23:45)

Ore 20:30 Centro Servizi

**Da Ossidato a Ossidativo – quando un difetto diventa Pregio**

Degustazione tra Sicilia e Sardegna

Immaginate un vino fuori dal tempo – innervato nel suo corpo liquido – di mare – di storia – ossigeno e capacità umana.

A cura dell'Associazione L'Archestrato con Sergio Pintaudi.

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

Per informazioni e prenotazioni contattare a mezzo Whatsapp il numero cell. 335 5378813

I vini in degustazione:

Oxid Aging IGP Terre Siciliane – Vino Ossidativo Alessandro Viola Alcamo

Vecchio Samperi Perpetuo – Marco De Bartoli Marsala

Malvasia di Bosa DOC Riserva 2015 – Columbu Bosa

Vernaccia di Oristano DOC Riserva 1995 – Contini Cabras

Domenica 3 settembre, ore 10:00 Piazza Belvedere

**Grappoli Bianchi – Isola del Gusto**

Apertura degli stand

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

Ore 10:00 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

**Grappoli Bianchi**

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

Ore 11:00 Centro Servizi

**Grappoli Bianchi**

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

A cura della redazione di Verticale,

Jacopo Cossater, Matteo Gallello, Nelson Pari.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Ore 17:00 Centro Servizi

**Incontro con i produttori e rappresentanti del mondo vitivinicolo etneo**

Workshop per lo sviluppo e la promozione del territorio

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

Ore 18:00 Piazza Municipio

**Grappoli Bianchi – Enoteca all'aperto**

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

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

Ore 19:30 e 21:45 Terrazza panoramica del Municipio

**In alto i calici**

Degustazione di etichette di Etna Bianco Superiore e vini del territorio di Milo. Per ogni turno: Quattro calici a scelta. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Turno A (19:30 / 21:30); Turno B (21:45 / 23:45)

Ore 20:00 Centro Servizi

**Grappoli Bianchi**

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

A cura della redazione di Verticale,

Jacopo Cossater, Matteo Gallelo, Nelson Pari.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Ore 17:30

**Alle Radici**

Mostra diffusa di Alfio Bonanno a cura di Mindart

Visita guidata alle installazioni di Land Art del Maestro Alfio Bonanno presenti nelle cantine di Milo. Per info, costi e prenotazioni: +39 351 5037538 / [info@mindart.it](mailto:info@mindart.it) / [www.mindart.it](http://www.mindart.it) (Associazione Mindart).

**Lunedì 4 settembre**

Ore 17:00 Centro Servizi

**Grappoli Bianchi**

Dal mare alla montagna, dialogo tra Menfi, Città Italiana del Vino 2023 e Milo. Vini di: Planeta, Tenuta Stoccatello, Cantine Barbera, Mandrarossa, Eredi Di Maio, Iuppa, Maugeri, Tenute di Nuna. A cura di Salvo Ognibene, giornalista e sommelier.

Ore 20:00 Centro Servizi

**Affinità – divergenze**

I vini di Milo si confrontano con i bianchi del Mediterraneo.

Degustazione curata e condotta da Matteo Gallelo, cofondatore delle riviste Verticale e Bromio. Nove vini serviti a bottiglia coperta. Le etichette saranno svelate alla fine della sessione di assaggi. Posti limitati.

Prenotazione obbligatoria.

**Martedì 5 settembre**

ore 18:30 Centro Servizi

**Oli e Vini a confronto con degustazione di prodotti tipici del territorio**

L'Etna con uno sguardo sugli Iblei

Serata a cura di APO Catania, Onav Catania e Slow Food Catania.

A seguire degustazione di prodotti tipici del territorio. Prenotazione obbligatoria.

Per info, costi e prenotazioni: +39 333 7994526 / +39 347 4346373

**Mercoledì 6 settembre**

ore 17:30 Barone di Villagrande

### **Le anime rosa di Milo**

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

Prenotazione obbligatoria. Info e prenotazioni: +39 342 7633251

Ore 19:30 Centro Servizi

### **Prati – Pascoli e Cantine**

Storie di uomini, formaggi e vini

A cura di Slow Food Catania.

Laboratorio del gusto sui formaggi a latte crudo provenienti dall'Italia e dall'Europa.

In degustazione: semi-stagionato di capra girgentana, Tuma persa, Bagoss, Strachitunt, Stichelton, Axrida, Semi stagionato di capra pugliese, Fiore di felce, Saler de Gaec.

Vini in abbinamento: Etna bianco, Etna rosso riserva, Moscato di Scanzo, Sangiovese di Predappio, Grillodoro, Verdicchio, Negramaro del Salento rosato. Brandy, Whisky.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria. Per info, costi e prenotazioni: +39 339 5920315

### **Giovedì 7 settembre**

ore 18:00 Centro Servizi

### **Milo e le sfumature di carricante 3<sup>a</sup> edizione**

Convegno tematico e Masterclass. A cura di AIS Taormina.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

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

### **Venerdì 8 settembre**

ore 17:30 Museo Virtuale

### **Grappoli Bianchi – Convegno**

#### **Strade del vino in Sicilia tra identità e collaborazione.**

Lo sviluppo del territorio come sinergia tra pubblico e privato.

Intervengono:

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

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

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

Frankie Terranova – direttore Strada del Vino Val di Noto

Luigi Bonsignore – Presidente Strada del Vino Valle dei Templi

(In aggiornamento)

Ore 19:30 Centro servizi

### **L'Etna dei wine writers**

con/versazione con Benjamin North Spencer

Incontro con l'autore de "I Nuovi Vini dell'Etna".

Dialogo e degustazione a cura di Giampaolo Gravina – giornalista e scrittore.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazione obbligatoria, anche su eventbrite.it

Ore 20:30 Vecchio Mulino

### **La rotta degli inglesi tra Sicilia e Portogallo**

Banchi di assaggio di Porto – Madeira e Marsala.

Evento a cura di Onav Catania.

Commento musicale a cura del Cantautore Siciliano Antonio Monforte.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Per info e prenotazioni: Segreteria ONAV Catania / +39 ,347 ,4346373 / catania@onav.it

### **Sabato 9 settembre**

Ore 18:00 Piazza Belvedere

**Grappoli Bianchi – Isola del Gusto**

Apertura degli stand

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

Ore 18:00 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

**Grappoli Bianchi**

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

Ore 18:00 Piazza Municipio

**Grappoli Bianchi – Enoteca all'aperto**

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

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

Ore 19:30 e 21:45 Terrazza panoramica del Municipio

**In alto i calici**

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

Per ogni turno: Quattro calici a scelta.

Costo € 20 (4 calici). Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Turno A (19:30 / 21:30) / Turno B (21:45 / 23:45)

Ore 20:30 Centro Servizi

**Etna e le sue contrade: differenze e similitudini**

Ne parleremo insieme a Salvo Gulisano, sommelier Fisar, e ad alcuni produttori, per evidenziare le caratteristiche e le sfumature che rendono unici questi vini. Serata a cura della FISAR Catania. Posti limitati.

Prenotazione obbligatoria. Info e prenotazioni: 347 6145209 / [info@fisarcatania.it](mailto:info@fisarcatania.it)

**Domenica 10 settembre**

Ore 18:00 Piazza Belvedere

**Grappoli Bianchi – Isola del Gusto**

Apertura degli stand

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

Ore 18:00 Piazzale antistante Chiesa Madre e Via A. De Gasperi

**Grappoli Bianchi**

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

Ore 17:30 Museo Virtuale

**Etna Doc per tutti**

Alla scoperta dei vini del vulcano

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

Interviene Maurizio Lunetta, direttore Consorzio Etna Doc.

Conduce Valeria Lopis, giornalista e sommelier. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Ore 18:00 Piazza Municipio

**Grappoli Bianchi – Enoteca all'aperto**

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

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

Ore 19:30 e 21:45 Terrazza panoramica del Municipio

**In alto i calici**

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

Per ogni turno: Quattro calici a scelta. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Turno A (19:30 / 21:30); Turno B (21:45 / 23:45)

Ore 19:30 Centro servizi

**Vinum Architectura**

Analogia, contaminazioni, paesaggi comuni tra pensiero architettonico ed enologico.

Evento a cura della Fondazione italiana sommelier.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Per info, costi e prenotazioni: +39 328 0018002 / +39 392 4700249 / [fondazionesommeliersicilia@gmail.com](mailto:fondazionesommeliersicilia@gmail.com)

Ore 17:30

**Alle Radici**

Mostra diffusa di Alfio Bonanno a cura di Mindart. Visita guidata alle installazioni di Land Art del Maestro Alfio Bonanno presenti nelle cantine di Milo. Per info, costi e prenotazioni: +39 351 5037538 / [info@mindart.it](mailto:info@mindart.it) / [www.mindart.it](http://www.mindart.it) (Associazione Mindart)

Info & costi su <https://www.vinimilo.it/>