

Redazione (<https://cookmagazine.it/redazione/>)

f (<https://www.facebook.com/cookmagazine>)
(<https://www.instagram.com/cookmagazine>)

Cookie Policy (<https://cookmagazine.it/cookie-policy/>)

Privacy Policy (<https://cookmagazine.it/privacy-policy/>)



(<https://cookmagazine.it>)



Home (<https://cookmagazine.it/>)



Personaggi (<https://cookmagazine.it/category/personaggi/>):

Contrade dell'Etna, il

Ristorazione (<https://cookmagazine.it/category/ristorazione/>)

Beverage (<https://cookmagazine.it/category/beverage/>):

racconto della XIII edizione tra degustazioni e sorprese

Ospitalità (<https://cookmagazine.it/category/ospitalita/>)

Rubriche (<https://cookmagazine.it/category/rubriche/>):

05 Apr 2022 12:07

Ricette (<https://cookmagazine.it/category/ricette/>)

[Home \(https://cookmagazine.it\)](https://cookmagazine.it) / [Eventi \(https://cookmagazine.it/category/eventi/\)](https://cookmagazine.it/category/eventi/)



(<https://t.me/share/url?url=https://cookmagazine.it/contrade-delletna-il-racconto-della-xiii-edizione-tra-degustazioni-e-sorprese/>)

<https://api.whatsapp.com/send?text=https://cookmagazine.it/contrade-delletna-il-racconto-della-xiii-edizione-tra-degustazioni-e-sorprese/>

delletna-

il- il-

racconto-

della-

xiii- xiii-

edizione-

tra- tra-



degustazioni (<https://www.facebook.com/cookmagazine/>)

(<https://www.facebook.com/cookmagazine/>)

u=<https://cookmagazine.it/contrade-delletna-il-racconto-della-xiii-edizione-tra-degustazioni-e-sorprese/>

delletna-elletna-elletna-elletna-

il_ il_ il_ il_ il_ il_

raccon-
della-
xiii-
edizione-
tra-
degustaz
e-
sorprese/

Non so davvero da dove iniziare nel raccontare la **XIII edizione di Contrade d**
vulcano svoltosi dal 2 al 4 aprile al Picciolo Etna Golf Resort di Castiglione di S

Un **evento iconico** per l'Etna e la Sicilia del vino, che, nonostante abbia subito gestione e un po' nel format, non ha perso la connotazione della condivisione coinvolgendo produttori, in primis, giornalisti da tutta Italia, operatori del sett Arricchendosi, inoltre, di nuovi momenti di approfondimento sui vini del vulc masterclass dedicate.



(<https://direcas.com>)

La XIII edizione è stata la prima **segnata dall'assenza del suo fondatore** e ha una commemorazione di **Andrea Franchetti**, che nel 2008 aveva ideato Contrade e aveva portato i produttori etnei nella sua tenuta di Passopisciaro per un momento di confronto e di incontro con la nota critica del vino britannica Jancis Robinson. All'epoca, per la giornalista, "lo scopo della degustazione era dimostrare il diverso carattere delle diverse contrade"; a tutt'oggi i produttori, sempre più numerosi, portano in degustazione le loro vasi di vetro o di botte dell'ultima annata, nonché i loro vini attualmente sul mercato. L'obiettivo è sempre stata quella di conoscere in profondità questo territorio complesso e di raccontare le diverse annate, prodotti nelle 133 contrade sparse per i 4 versanti, come se si scavasse attraverso gli strati dei molteplici suoli che caratterizzano il vulcano, per coglierne l'essenza e poi raccontarla.



Sulla scia di questa visione, **l'Università di Catania** ha intitolato una **borsa di Franchetti**, con la collaborazione della famiglia e di Crew, la società che ha organizzato la manifestazione. La borsa di studio premierà progetti di ricerca in ambito universitario e nel territorio ed in particolare al mondo produttivo del vino dell'Etna.



L'intervento del Professore **Attilio Scienza**, tra i maggiori esperti al mondo di viticoltura, ha fornito alcune interessanti chiavi di lettura con il suo intervento "**L'Etna, il vino: un grande territorio**" con l'accento sulle caratteristiche uniche del territorio etneo, da inquisire per costatare se possa attirare la curiosità del consumatore. Il Prof. Scienza ha, inoltre, evidenziato che i produttori dell'Etna nell'avere, per primi in Sicilia, parlato di zona di produzione suggerendo però al contempo di porre attenzione nel non appesantire il racconto estraneo al territorio, valutando piuttosto la **valorizzazione attraverso mezzi aggiuntivi** di quelle contrade con evidenti caratteristiche distintive.



Grande attenzione per l'Etna e i suoi produttori anche da parte del governo regionale. **Nello Musumeci**, presente alla manifestazione, ha infatti preannunciato un piano per la Sicilia per i vigneti situati in particolari contesti paesaggistici,

“Il mio Governo – ha detto Musumeci – ha previsto fra i titoli delle aziende agricole che hanno al loro interno dei palmenti o si trovano in contesti paesaggistici. Proprio in questi contesti, a un contesto di architettura rurale, diventa un binomio di identità perfetta”.



Un po' di dati e fatti da sapere

Oltre **7 mila le presenze** che hanno animato questa edizione di Contrade del stappate, **novanta cantine** e più di **settanta giornalisti** da tutta Italia.

Durante la conferenza stampa, è emerso che la produzione di vini Etna Doc s prima della pandemia.

“La produzione dell’ultima vendemmia – ha detto Francesco Cambria, neo pr Doc Etna – ha raggiunto i **34 mila ettolitri**, superando i 32 mila ettolitri del 20 torna a un imbottigliamento regolare: in crescita soprattutto i bianchi, oltre a vitigno che ci ha resi famosi in tutto il mondo”.

Fra i progetti del Consorzio, anche la **mappatura delle contrade** presenti sul già stati raccolti i dati che saranno adesso elaborati.

Oggi il vigneto Etna è grande 1.118 ettari, con una produzione di 4,5 milioni di un terzo delle quali imbottiglia.



Gli assaggi che mi hanno sorpresa della XIII edizione

(in ordine sparso)

- Aitàla, Contrada Martinella Etna Bianco Doc 2018
- Gambino, Tifeo Etna Rosato Doc 2021
- Al Cantàra, Amuri di fimmina e Amuri di matri Etna Rosato Doc 2020
- Palmento Costanzo, Mofete Etna Rosato Doc 2019
- Tenute Foti Randazzese, Aita Etna Rosato Doc 2020
- Generazione Alessandro, Trainara Etna Bianco Doc 2020
- Cantine di Nessuno, Milice Etna Bianco Doc 2020
- Alberelli di Giodo, Nerello Mascalese 2017
- Fischetti, Muscamento Etna Rosso Doc 2014
- Murgo, nuovo spumante pas dosé di lungo affinamento di cui presto ser
- Monterosso, Crater Etna Bianco Doc 2019
- Monterosso, Volcano Etna Bianco Doc 2019
- Tenuta di Aglaea, Contrada Santo Spirito Etna Rosso Doc 2016
- Cantine Nicosia, Vecchie Viti Tenuta Monte Gorna Etna Bianco Doc 2019
- Azienda Spuches, Recinzio Etna Bianco Doc 2021

- Contrada Moganazzi, Don Michele Etna Bianco Doc 2019
- Azienda Agricola Iuppa, Lindo Etna Bianco Doc 2019
- Benanti, Contrada Cavaliere Etna Bianco Doc 2021
- Quantico, Etna Bianco Doc 2020
- Terra Costantino, Contrada Blandano Etna Bianco Doc 2017



Precedente

Dal neuromarketing al neuroselling, La La Wine torna con il suo talk sul vino

(<https://cookmagazine.it/dal-neuromarketing-del-vino-al-neuroselling-la-la-wine-torna-con-il-suo-talk-sul-vino/>)

Il pane del Mediterraneo e l'acqua di...

(<https://cookmagazine.it/con-i-grani-locali-e-lacqua-vincente/>)



(<https://www.facebook.com/cookmagazine/>)

(<https://www.instagram.com/cookmagazine/>)
(<https://www.linkedin.com/company/cookmagazine/>)
(<https://www.pinterest.it/cookmagazine/>)
(<https://www.youtube.com/channel/UC136366u=>) text=url=&app=18116457136366

Veronica Laguardia