vinetur

Biancavilla reúne la quinta edición de Etna Wine Forum con foco en los vinos del suroeste

Habrá catas, masterclass y showcookings con tres chefs Michelin y visitas para prensa y profesionales

miércoles 30 de septiembre de 2026



Biancavilla, en la provincia de Catania, acogerá del próximo 8 al 11 de octubre la quinta edición de Etna Wine Forum, una cita centrada en el vino del Etna y, en particular, en la producción del sector suroeste del volcán. La organización presentó el programa este

miércoles, 30 de septiembre, en Villa delle Favare, con la presencia del alcalde de Biancavilla, Antonio Bonanno, y del presidente de la Fundación Italiana Sommelier Sicilia, Paolo Di Caro, junto a otros representantes institucionales y colaboradores del proyecto.

El foro mantendrá su sede en Villa delle Favare y ampliará su agenda con degustaciones, masterclass, showcookings, charlas, congresos, presentaciones de libros y visitas profesionales a bodegas. El objetivo, según sus impulsores, es dar visibilidad a las empresas vitivinícolas del suroeste del Etna y favorecer el contacto entre productores, prensa especializada y operadores del sector. La organización sitúa el foco en una zona que busca reforzar su perfil propio dentro de la oferta vinícola del volcán, apoyada en unas condiciones de suelo y clima que marcan la identidad de sus vinos.

Una de las novedades de esta edición será el mayor peso de la cocina dentro del programa. El cartel incluye a tres chefs con estrella Michelin: Cristina Bowerman, de Glass Hostaria, en Roma, con una estrella; Vincenzo Candiano, de Locanda Don Serafino, en Ragusa Ibla, también con una estrella; y Heinz Beck, de La Pergola, en el hotel Rome Cavalieri de Roma, con tres estrellas. Los showcookings estarán guiados por Ruggero Sardo y Andrea Lo Cicero, mientras que los maridajes correrán a cargo de docentes de la Fundación Italiana Sommelier.

La apertura llegará el próximo 8 de octubre con un foro inaugural bajo el título “Biancavilla, Porta del Sole: identidad y perspectivas del sector suroeste”. Esa misma jornada se celebrará un módulo educativo y formativo sobre alimentación, organizado por ARS ETS con la Escuela de Oficios ARS, Radici Sane APS y el restaurante La Fenice. Por la noche está previsto el showcooking de Cristina Bowerman, con vinos de productores del suroeste del Etna en el servicio de maridaje.

El próximo 9 de octubre, la programación comenzará con un recorrido para prensa nacional por bodegas de Biancavilla. Después se celebrará una degustación titulada “Idda, i vini da Muntagna. Da Biancavilla alle montagne del Nord”, dirigida por Mauro Cacciola, con la participación del productor Alberto Aiello Graci y de Daniela Scrobogna, responsable nacional de didáctica de la Fundación Italiana Sommelier. Más tarde tendrá

lugar una cata comparativa entre Nerello Mascalese y Pinot Nero del Alto Adige, conducida por Orazio Consolo, con la intervención de Raffaele Fischetti, embajador de marca de la bodega Kurtatsch y del Consorcio Vinos Alto Adige, además de la propia Scrobogna. El cierre del día quedará en manos de Vincenzo Candiano.

El próximo 10 de octubre repetirá el press tour por las bodegas del municipio y habrá espacio para la cocina del territorio con una sesión a cargo del restaurante Scandura Delicatessen. Por la noche, Heinz Beck ofrecerá su showcooking bajo el título “Equilibrio, precisión, ligereza”, con Ruggero Sardo como conductor y con selección de vinos a cargo de Daniela Scrobogna.

La jornada del próximo 11 de octubre estará dedicada a las bodegas. Entre las 10.30 y las 20.00 se abrirán las mesas de degustación en el patio de Villa delle Favare, con un área reservada para el contacto entre elaboradores y profesionales. Durante esa misma jornada se desarrollarán varias masterclass sobre vino y aceite. Ugo Nicosia dirigirá una comparación entre vinos del suroeste y del este del Etna; Marco Ciancio firmará la sesión “Las tres B del vino: Borgoña, Barolo, Biancavilla”; y Agata Arancio impartirá dos encuentros, uno sobre aceite de oliva virgen extra aplicado a postres y otro centrado en los vinos de Statti, en Lamezia. La programación del domingo incluirá además “Parlare DiVino”, una serie de conversaciones con autores en colaboración con Catania Book Festival, y un diálogo institucional sobre vino y territorio al mediodía. La presentadora Noemi Moschitta se encargará de dinamizar esa última jornada.

La otra incorporación al calendario será “Etna Wine Forum OFF”, previsto para el próximo 20 de octubre en Roma, en el Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Hotel, sede de Bibenda y de la Fundación Italiana Sommelier. La cita constará de dos degustaciones formativas: una por la tarde, dedicada a vinos blancos, y otra por la noche, centrada en tintos del suroeste del Etna.

Bonanno sostuvo durante la presentación que el encuentro se ha consolidado con el paso de las ediciones dentro del circuito enogastronómico nacional y que también ha servido para dar espacio a nuevas empresas y start ups vinculadas al vino. A su juicio, esa evolución convierte la cita no solo en un escaparate para las bodegas, sino también en una vía de oportunidad para la economía local. Di Caro, por su parte, afirmó que el

foro refleja la identidad del suroeste del Etna y que la extensión romana permitirá llevar esa oferta fuera de Sicilia ante nuevos públicos profesionales.

Etna Wine Forum está promovido por el Ayuntamiento de Biancavilla, con BPAS como patrocinador principal y con la Fundación Italiana Sommelier como socio técnico. Cuenta además con el apoyo de la Assessorato regionale delle Autonomie Locali e della Funzione Pubblica, la Assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques de Italia, Confagricoltura y el Parco dell'Etna. También colaboran la Pro Loco de Biancavilla, la ARS y la Escuela de Oficios del centro profesional.

La cobertura del encuentro correrá a cargo del grupo Radio Amore, con conexiones en directo, entrevistas y piezas de análisis, y del programa "Isola Verde" de Antenna Sicilia, presentado por Ruggero Sardo.