vinetur

Etna Wine Forum torna a Biancavilla dall'8 all'11 ottobre.

La quinta edizione metterà in luce i vini del versante sud-occidentale dell'Etna, chef stellati Michelin e una nuova estensione di un giorno a Roma.

mercoledì 30 settembre 2026



Etna Wine Forum tornerà a Biancavilla, vicino Catania, dall'8 all'11 ottobre per la sua quinta edizione, con un programma più ampio incentrato sui vini del versante sud-occidentale dell'Etna e un nuovo evento a Roma più avanti nel mese.

Gli organizzatori hanno presentato il programma mercoledì a Villa delle Favare a Biancavilla, il paese in cui l'evento è nato. Le autorità locali e i rappresentanti della Fondazione Italiana Sommelier in Sicilia hanno detto che il forum intende promuovere i produttori di vino del versante sud-occidentale dell'Etna, un'area che descrivono come distinta per le condizioni di coltivazione e l'identità enologica.

Il programma di quest'anno unirà degustazioni di vino, masterclass, incontri, tour stampa, dimostrazioni di cucina ed eventi letterari. La sede principale sarà Villa delle Favare, dove le attività sono in programma nell'arco di quattro giorni.

Tra le novità più visibili c'è una serie di eventi di show cooking con gli chef stellati Michelin Heinz Beck, Cristina Bowerman e Vincenzo Candiano. Beck, il cui ristorante La Pergola a Roma ha tre stelle Michelin, è previsto per il 10 ottobre. Bowerman, di Glass Hostaria a Roma, sarà presente l'8 ottobre, mentre Candiano, di Locanda Don Serafino a Ragusa Ibla, cucinerà il 9 ottobre. Gli organizzatori hanno detto che i piatti saranno abbinati ai vini prodotti sul versante sud-occidentale dell'Etna. Gli eventi di cucina saranno condotti dai presentatori Ruggero Sardo e Andrea Lo Cicero, con Noemi Moschitta a fare da padrona di casa nell'ultima giornata.

La giornata inaugurale dell'8 ottobre si aprirà con un forum inaugurale dedicato all'identità e alle prospettive del versante sud-occidentale dell'Etna. Più tardi, il programma prevede una sessione didattica su alimentazione e nutrizione organizzata con ARS ETS, la Scuola dei Mestieri ARS, Radici Sane APS e il ristorante La Fenice.

Il 9 e il 10 ottobre, rappresentanti della stampa nazionale dovrebbero partecipare a visite guidate nelle cantine locali di Biancavilla e dintorni. Secondo gli organizzatori, quei tour sono pensati per offrire ai media nazionali un accesso diretto ai produttori e ai loro vini.

Accanto ai tour si svolgerà una serie di degustazioni e confronti comparativi. Una delle sessioni in evidenza del 9 ottobre metterà a confronto il Nerello Mascalese dell'Etna con il Pinot Noir dell'Alto Adige, riunendo produttori ed educatori del vino per una degustazione fianco a fianco. Un'altra degustazione nella stessa giornata sarà dedicata ai vini Idda e al legame tra Biancavilla e le regioni montane del Nord.

Domenica 11 ottobre sarà dedicata soprattutto alle cantine e alle degustazioni professionali. Dalla tarda mattinata fino a sera, i produttori dell'area sud-occidentale dell'Etna in Sicilia sono in programma ai banchi d'assaggio nel cortile di Villa delle Favare. Gli organizzatori hanno detto che la giornata prevede anche un'area riservata a incontri e degustazioni tra cantine e operatori del settore.

L'ultima giornata prevede anche un calendario separato di masterclass su vino e olio d'oliva. Le sessioni includono un confronto tra i vini dell'Etna orientale e sud-occidentale, una degustazione intitolata “I tre B del vino: Borgogna, Barolo, Biancavilla”, una masterclass sull'olio extravergine di oliva nei dessert e una degustazione incentrata sui vini di Lamezia. Tutte le masterclass e gli abbinamenti cibo-vino sono organizzati con i docenti della Fondazione Italiana Sommelier, hanno detto gli organizzatori.

Per l'11 ottobre è previsto anche un programma legato ai libri chiamato “Parlare DiVino”, sviluppato in collaborazione con il Catania Book Festival. Il format porterà gli autori nel cortile per conversazioni su libri incentrati sul vino. Un altro confronto, intitolato “Istituzioni e vino”, dovrebbe riunire a mezzogiorno rappresentanti pubblici del territorio.

La principale novità fuori dall'evento centrale è “Etna Wine Forum OFF”, un'estensione di un giorno in programma il 20 ottobre al Rome Cavalieri, hotel Waldorf Astoria che ospita la sede di Bibenda. Gli organizzatori hanno detto che il programma romano presenterà il versante sud-occidentale dell'Etna a un pubblico più ampio attraverso due degustazioni in aula, una dedicata ai vini bianchi nel pomeriggio e una ai rossi in serata.

Il sindaco Antonio Bonanno ha detto alla presentazione che il forum è diventato un appuntamento di riferimento per il paese e per il settore enogastronomico locale. Ha aggiunto che il Comune vede l'evento non solo come una vetrina per cantine e chef affermati, ma anche come un'opportunità per le realtà più nuove e le startup di ottenere visibilità tra consumatori e operatori del settore.

Paolo Di Caro, presidente della Fondazione Italiana Sommelier in Sicilia, ha detto che l'aggiunta dell'evento romano riflette il profilo in crescita dei produttori del versante sud-occidentale dell'Etna e offre a Biancavilla una piattaforma oltre la Sicilia.

Il forum è promosso dall'amministrazione comunale di Biancavilla. BPAS è lo sponsor principale e la Fondazione Italiana Sommelier svolge il ruolo di partner tecnico. Gli organizzatori hanno detto che l'evento ha anche il sostegno degli assessorati regionali agli enti locali e all'agricoltura, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, di Confagricoltura e dell'Ente Parco dell'Etna, con la collaborazione aggiuntiva della Pro Loco di Biancavilla, dell'ARS e della locale scuola di formazione professionale.

La copertura mediatica dell'evento dovrebbe comprendere dirette, interviste e servizi speciali di Radio Amore e del programma di Antenna Sicilia “Isola Verde”, condotto da Ruggero Sardo. I giornalisti che richiedono l'accredito sono stati invitati dall'ufficio stampa a fare domanda via email.