Vinacria: il festival siciliano del vino chiude con successo a Ortigia

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Dicembre 2024



Vinacria – Ortigia Wine Fest ha celebrato il patrimonio enologico siciliano con 59 cantine, 13 masterclass e ospiti prestigiosi, promuovendo tradizione, innovazione e dialogo nel panorama enogastronomico nazionale e internazionale.

Si è conclusa la prima edizione di Vinacria – Ortigia Wine Fest. L'evento che celebra i **vini** (e gli **oli**) di Sicilia si è concluso con successo. **Vinacria** si è dimostrato un contenitore attivo, in cui si sono mossi **punti di forza** e **criticità**, con un focus su **ascolto e dialogo**, mettendo in relazione tutte le tematiche che oggi concorrono a rendere la **Sicilia del vino** una regione di grande prestigio.

Buona affluenza di pubblico all'**Antico Mercato** della città siracusana durante la **tre giorni** pensata dall'**Associazione Culturale Godot**. "Il nostro obiettivo è stato quello di valorizzare le eccellenze enologiche del territorio, creando un ponte tra produttori, esperti del settore e appassionati, per offrire uno spazio di confronto e scoperta" – dichiarano l'ideatrice dell'evento **Giada Capriotti** e il socio **Silvano Serenari**, promotori della manifestazione.

Vinacria non è stato solo un evento sul vino, ma un **viaggio** nelle radici e nel futuro della cultura enogastronomica siciliana. "Vinacria è un contenitore multiforme fatto di contenuti ricchi e qualitativi che vuole esaltare il **bello**, il **buono** e il **giusto**", precisano gli organizzatori.

I numeri dell'evento

- **59 cantine** provenienti da tutta l'isola, accompagnate da
  - **4 aziende dell'olio**
  - **2 aziende di spirits**.

- **13 masterclass** guidate da degustatori di caratura nazionale.
- **5 presentazioni** di libri e riviste.

Tra i protagonisti si segnalano: **Manlio Giustiniani**, **Raffaele Mosca**, **Federico Latteri**, **Cinzia Benzi**, i giovani produttori di **Generazione Next**, **Federico Graziani** con i suoi vini e la rivista "GEN ZED" e **Remon Karam**, "Il ragazzo venuto dalle onde".

Masterclass di rilievo

Due appuntamenti di particolare significato:

1. La masterclass condotta dal **Master of Wine Pietro Russo**, intitolata “Vino e contemporaneità. **Stili e tendenze**: come si adatta la viticultura siciliana”.
2. L’incontro “**Il ruolo del Sommelier**: l’importanza della formazione sul campo e della comunicazione efficace” con **Marco Reitano**, head sommelier del ristorante **La Pergola** di Roma, 3 Stelle Michelin.

Ringraziamenti e prospettive

“Siamo grati a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questa manifestazione, specialmente ai produttori che ci hanno creduto sin dall’inizio e che sono arrivati da tutta l’isola” – precisano gli organizzatori. **Vinacria** si conferma un vero e proprio viaggio attraverso degustazioni, incontri, laboratori e momenti culturali, alla scoperta di uno dei patrimoni enogastronomici più ricchi d’Italia.

Il patrocinio e i partner

L’evento è stato voluto dall’**Associazione Culturale Godot**, con l’obiettivo di valorizzare il patrimonio vitivinicolo, olivicolo, gastronomico e turistico siciliano. Realizzato con il **patrocinio** di:

- **Comune di Siracusa**,
- **Istituto Regionale del Vino e dell’Olio**,
- **Assessorato Regionale dell’Agricoltura**,
- **Assemblea Regionale Siciliana**,
- **Senato della Repubblica**,
- **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**,
- **Camera di Commercio del Sud Est Sicilia**.

Inserito nel calendario di attività di **Regione europea della**

gastronomia 2025, Vinacria è stato reso possibile grazie al supporto di **main sponsor** quali **Unigroup S.p.a**, **Ortea Palace Hotel, Sicily, Autograph Collection**, **A.D. Pugliese S.P.A** e dei partner tecnici **ENOILTECH**, **Sword ICE**, **Cool Water**, **Kiube Studios** e **AIS Siracusa**.

Val di Noto

Cantine Marilina, Feudo Maccari, Baroni di Pianogrillo, Angelo Di Grazia, Fausta Mansio, Barone Sergio, Rio Favara, Zisola, Losi Vigne Migranti, Rudinì, Cantine Pupillo, Salvatore Marino, Gurrieri, Feudi del Pisciotto, Casa Grazia e Palmeri.

Val di Mazara

Intorcia, Marco De Bartoli, Cristo di Campobello, Alessandro di Camporeale, Dei Principi di Spadafora, Martinico & Figli, Mandrarossa, Feudo Montoni, Pellegrino, Giuseppe Cipolla, Alessandro Viola, Agricola Fiore, Gaudioso, Bonsignore e Tenute Botticella.

Val Dèmone

Caravaglio, Le Casematte, Principi di Mola, Tenuta Enza La Fauci e Vigneti Verzera.

Etna

Tenute Nicosia, Tenute Palmento San Basilio, Serafica Terra di Olio e Vino, Cantine Russo, I Custodi delle Vigne dell’Etna, Federico Graziani, Palmento Costanzo, Pietradolce, Cottanera, Masseria Setteporte, SRC, Stanza Terrena, Azienda Agricola Frank Cornelissen, Cantine di Nessuno, Tenute di Fessina, Azienda di Rachele, Zumbo, Al-Cantàra, Le Due Tenute, Giò Emmanuele Etna Wines, Azienda Agricola Raciti, Tornatore e Vitanova.

Le aziende dell’olio

Viveretna, Tondo, Sciabacco e Di Mino.

Le aziende partner

Volcano Gin, Distilleria Giovi e Ardeaseal.

Punti chiave

- **Partecipazione di 59 cantine e 13 masterclass** per valorizzare il vino e l’olio siciliano con esperti di rilievo.
- **Eventi culturali e degustazioni** hanno arricchito la manifestazione, esaltando il patrimonio enogastronomico della Sicilia.
- **Focus su dialogo e confronto** tra produttori, esperti e appassionati per promuovere la cultura enologica.