

“Vinacria – Ortigia Wine Fest”, all’Antico Mercato la tre giorni dedicata al vino e all’olio

Tre giorni di racconto e immersione totale nell’universo del vino siciliano, tra degustazioni, incontri con i produttori, eventi culturali e workshop dedicati alla valorizzazione della viticoltura e delle eccellenze produttive dell’isola: dal 14 al 16 dicembre 2024, Siracusa ospiterà la prima edizione di Vinacria – Ortigia Wine Fest che si terrà all’Antico Mercato di Ortigia. Undici masterclass sul vino, due masterclass sull’olio, talk e presentazione di libri saranno il cuore pulsante in questi tre giorni che accoglieranno produttori e winelovers da tutta la Sicilia. Tutti i dettagli sono stati svelati alla conferenza stampa di questa mattina, mercoledì 11 dicembre, presso l’Ortea Palace Hotel.

Si tratta di un evento organizzato in tre giornate, due B2C e una B2B, intessute di degustazioni, dibattiti, approfondimenti e connessioni che guardano a tutta la Sicilia dal Val Dènone al Val di Mazara passando per il Val di Noto e ovviamente per il territorio etneo. E’ già noto il programma ([disponibile qui](#)) dove spiccano le presenze del Master of Wine Pietro Russo, dei sommelier Marco Reitano, Mauro Lo Iacono e Alessandro Carrubba, dei degustatori Manlio Giustiniani, Raffaele Mosca, Federico Latteri, Chiara Allibrio e i giovani produttori di Generazione Next, la presenza di Cinzia Benzi con il libro “Chateau d’Yquem i segreti di un vino legendario” (edizioni Seipersei) e Remon Karam con il volume a lui dedicato da Francesca Barra “Il mare nasconde le stelle”, le masterclass dell’olio a cura dell’IRVO, la presentazione della rivista GEN ZED di Federico Graziani e tanto altro ancora che verrà svelato nel corso della

conferenza stampa in programma Mercoledì 11 Dicembre. Vinacria – Ortigia Wine Fest è organizzata dall'Associazione Culturale Godot, fondata e rappresentata da Silvano Serenari e Giada Capriotti che si pone l'obiettivo di valorizzare il patrimonio vitivinicolo, olivicolo, gastronomico e turistico attraverso eventi e iniziative promozionali che celebrano l'eccellenza della Sicilia.

L'evento ha ricevuto il patrocinio del Comune di Siracusa, dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, della Regione Siciliana, dell'Assemblea Regionale Siciliana ed è inserito nel calendario di attività di Regione europea della gastronomia 2025.

Si inizia sabato 14 Dicembre alle 11 con il convegno inaugurale "VINACRIA – Vino è cultura" dove sarà presente anche il vignaiolo ed enologo Salvo Foti (evento gratuito), alle 12:00 la presentazione de "Il mare nasconde le stelle" di Francesca Barra con la presenza di Remon Karam, "il ragazzo venuto dalle onde" (evento gratuito). Si proseguirà alle 15:00 con la degustazione guidata dal sommelier Alessandro Carrubba su Barocco e Moscato: sublimità del Val di Noto. Vino e arte, connessioni e sinestesie. Alle 16:00 apertura dei banchi d'assaggio e alle 16:30 la masterclass "Spumanti itineranti, bollicine di Sicilia" condotta dallo Champagne Expert Manlio Giustiniani. Alle 17:30 il degustatore e collaboratore di Decanter Raffaele Mosca racconterà le "Sfumature di rosa: caratteristiche e differenze dei rosati siciliani. Alle 18:30 focus su "Perpetuo e Marsala: due anime, un territorio" con l'enologo dell'IRVO Gianni Giardina e l'head Sommelier Villa Igiea di Palermo Mauro Lo Iacono, si chiude alle 19:30 con "Vino è geografia: i tanti volti del Nero d'Avola" con Federico Latteri, degustatore e collaboratore di Doctor Wine. Domenica 15 dicembre al via alle 11:00 con la masterclass "Etna e longevità: il Carricante", alle 12 apertura dei banchi di assaggio e alle 12:30 "Se fossi vino...i giovani di Generazione Next si raccontano attraverso il vino in cui si

identificano” Benedetto Alessandro (Alessandro di Camporeale), Federica Bonetta (Cristo di Campobello), Maria Ausilia Borzì (Serafica Terra di Olio e Vino), Serena Costanzo (Palmento Costanzo), Graziano Nicosia (Cantine Nicosia) e Luigia Sergio (Barone Sergio). Alle 15:00 Cinzia Benzi presenta “Chateau d’Yquem: i segreti di un vino leggendario” (evento gratuito), alle 16 continuano gli eventi culturali con la presentazione del libro “Tania – Uno più uno non fa due” di Chiara Allibrio (evento gratuito) e alle 17:00 spazio anche agli “Oli monovarietali di Sicilia” a cura di Michele Riccobono, dirigente dell’Organismo di controllo e certificazione oli IRVO. Imperdibile l’appuntamento con Marco Reitano, head sommelier del ristorante “La Pergola” di Roma, 3 Stelle Michelin, che racconterà “Il ruolo del Sommelier: l’importanza della formazione sul campo e della comunicazione efficace”. Dulcis in fundo, Pietro Russo, enologo e Master of Wine, condurrà la degustazione alle 19:30 su “Vino e contemporaneità. Stili e tendenze: come si adatta la viticoltura siciliana”.

Lunedì 16 dicembre, giornata dedicata agli operatori del settore Ho.Re.Ca con inizio alle 10:00 ma nel corso della mattinata si proseguirà con diverse masterclass aperte a tutti. Alle 11:00 Presentazione del nuovo numero di UniGusto – il magazine dei professionisti dell’Horeca – e lancio ufficiale di Uniday Expo 2025 (evento gratuito). Alle 12:00 in programma “#fuorizona: degustazione bendata” con Chiara Allibrio, assaggiatrice “fuori zona”, alle 15:00 la masterclass “Oli IGP di Sicilia” a cura Michele Riccobono e, alle 16:00, la presentazione della rivista GEN ZED di Federico Graziani (evento gratuito). Chiusura affidata a Giada Capriotti con la masterclass “Unconventional: vini siciliani tra custodia e ribellione”.

I biglietti per le degustazioni e l’accesso all’Antico Mercato di Ortigia sono disponibili su <https://vinacriawinefest.it/>