

# Gli Spumanti dell'Etna conquistano il mercato: crescita a doppia cifra nel 2020

**Autore:** Redazione

**Data:** 11 Dicembre 2020



## Gli spumanti dell'Etna conquistano il mercato.

- Dai territori del vulcano nascono **spumanti Metodo Classico** sempre più richiesti.
- La produzione del 2020 è stata di oltre 160mila bottiglie, crescendo di oltre il 30%.
- Una conferma del fatto che le eccellenze della Sicilia non passano inosservato.

Non solo rinomati vini bianchi, rossi e rosati, ma anche **spumanti Metodo Classico**: gli [spumanti dell'Etna](#) sono sempre più richiesti, con una produzione di oltre 160mila bottiglie nel 2020 e una crescita di oltre 30% in più rispetto all'anno precedente. Lo ha evidenziato, in una nota, il Consorzio di tutela preannunciando che è al vaglio la possibilità di inserire anche il [Carricante](#) tra le uve ammesse nel **disciplinare di produzione** per questa tipologia. “La produzione di spumanti Metodo Classico nel nostro territorio, sebbene sia stata introdotta nel disciplinare di produzione solo a partire dal 2011, vanta antiche radici” ha detto Antonio Benanti, Presidente del Consorzio di Tutela Vini Etna Doc. Alla fine dell'Ottocento fu il Barone Spitaleri il primo a intuire le potenzialità del

territorio etneo per la produzione di vini rifermentati in bottiglia.

Il disciplinare **Etna DOC** consente attualmente la produzione della tipologia “Spumante” nelle versioni “vinificato in bianco” e “rosato”, con una permanenza sui lieviti di almeno 18 mesi. “Durante l’ultimo incontro del Consorzio, l’assemblea ha approvato la possibilità di produrre lo spumante solo con metodo classico, a conferma della volontà di voler continuare a perseguire senza indugio la strada della qualità” ha aggiunto Maurizio Lunetta, Direttore del Consorzio di Tutela **Vini Etna Doc**. “Tra le modifiche approvate dai soci del Consorzio, e che prossimamente entrerà definitivamente in vigore, vi è anche l’aumento dal 60% all’80% dell’utilizzo del **Nerello Mascalese**, con l’obiettivo di voler legare ancor di più questa tipologia ad uno dei vitigni autoctoni più rappresentativi del territorio e che ben si prestano alla spumantizzazione”. Il numero di produttori che imbottigliano e commercializzano lo spumante Etna Doc nel corso degli anni è cresciuto e oggi ci sono 16 realtà.

Foto: [Susanne Nilsson](#)

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/spumanti-delletna-crescita-2020/>

Generato il 24/05/2025