

In evidenza

# Successo per la presentazione della quarta edizione della Guida ai Vini di Sicilia 2024

di: Redazione

1 febbraio 2024



Intensa di emozioni, densa di momenti culturali e di confronto, ricca dell'offerta di eccellenze enologiche e soprattutto partecipata dal grande pubblico di appassionati del vino. È stata questa in sintesi la manifestazione che s'è svolta al **San Paolo Palace** di Palermo sabato 27 gennaio scorso e che ha visto **AIS Sicilia** protagonista con la sua quarta edizione della **Guida ai Vini di Sicilia 2024**.

Un brillante successo lungo ben dodici ore che è stato epilogo e completamento di laboriosi lavori di squadre svolti nei mesi precedenti al debutto della Guida.

Oltre cento, infatti, le cantine presenti con più di 600 etichette tra i banchi di degustazione della *Sala Orsa*, un palinsesto di programma molto fitto solcato da diverse tappe e oltre mille presenze tra operatori, sommelier e wine lovers.

Ne è consapevole **Francesco Baldacchino**, presidente **AIS Sicilia**: *«Una quarta edizione veramente brillante sotto tutti gli aspetti che ha fatto splendere la città di Palermo, nostra città "capitale". La nostra Guida è il momento finale di un anno intenso di lavori. Abbiamo degustato oltre mille vini di oltre 170 aziende partecipanti. Tra qualche giorno saremo di nuovo all'opera con gli inviti per le partecipazioni alle aziende e subito dopo con le degustazioni per la Guida 2025. All'arrivo dei campioni, infatti, i diversi panel di degustatori ufficiali dislocati in più parti della Sicilia avranno onere e onore di effettuare i tasting di tutte le realtà vinicole da occidente a oriente. Tanti i prodotti ottimi, grazie all'alto standard qualitativo che oggi la Sicilia ha raggiunto, che ci hanno resi molto orgogliosi di appartenere a questa regione».*

Dopo il taglio inaugurale del nastro con l'assessore regionale alle attività produttive **Edy Tamajo**, col consigliere comunale **Fabio Giambrone** e col coordinatore di Forza Italia **Pietro Alongi**, subito il via col primo importante momento, il talk show *"Next Generation- di padre in figlio"*, moderato da **Luigi Salvo**, delegato **AIS Palermo** e coordinatore degustatori ufficiali. Tra gli ospiti **Renato e Mario Di Lorenzo** di *"Feudo Disisa"*, **Stefano e Giovanna Caruso** di *"Caruso & Minini"*, **Angelo e Marilina Paternò** di *"Cantina Marilina"*, e **Costanza Chirivino**, consigliere *"Assovini Sicilia"*. Un interessante focus che ha puntato i riflettori sul ricambio generazionale nelle aziende vitivinicole siciliane.



«La presentazione della Guida Vini AIS Sicilia è andata ben oltre le più rosee aspettative – afferma proprio **Luigi Salvo**. Palermo è riuscita a convogliare un pubblico che non s'era mai visto fino ad adesso, garantendo un afflusso di stampa, di operatori, di distributori e di agenti davvero da numeri record. Si è registrato il 'sold out' sia nei banchi di assaggio tra le cento aziende che hanno esposto i loro vini sia tra le masterclass che si sono svolte da mattina a sera. Entusiasmante e partecipato è stato il talk show con tre coppie di produttori siciliani che ha messo a fuoco il passaggio generazionale del vino siciliano, aperto non soltanto alla qualità, ma soprattutto all'innovazione e alla sostenibilità. Aggiungo, inoltre, che sono felice che 28 nuovi colleghi entrino a far parte del team dei degustatori. Il programma didattico – conclude **Luigi Salvo** – adesso prevedrà un focus sulla calibrazione dei punteggi della nostra nuova scheda AIS, al fine di dare al vino siciliano un servizio ancora più puntuale e preciso».

Cinque le masterclass. La maratona degustativa è cominciata con *"Di Padre in Figlio"* ed è stata condotta da due sommelier AIS Sicilia: **Orazio Di Maria**, referente regionale Guida *"Vitae"*, e il figlio **Claudio**, *"Miglior Sommelier di Sicilia"* attualmente in carica.

Nella sala produttori, invece, un interludio musicale con *l'Inno di Mameli* ha aperto il momento dedicato a *"Esperienze di Vitae in Sicilia"*, il progetto dell'Associazione Nazionale Sommelier che prevede la consegna degli attestati di eccellenza alle aziende per quei vini che hanno ottenuto un punteggio di almeno **90 punti**, alle quali vengono assegnate le *"Quattro Viti"* in guida nazionale e *"Quattro Triscele"* in quella regionale.

Soddisfatti ed emozionati per i riconoscimenti i produttori, entusiasti oltremodo per l'efficienza organizzativa della manifestazione, i quali hanno ricevuto, insieme all'attestato, un calice degustazione personalizzato offerto dalla *"Bormioli Luigi"*, sponsor della manifestazione.



Il grande entusiasmo per il vino siciliano trova perfetta corrispondenza e risonante collocazione nella sua eco nazionale. «Un evento molto coinvolgente che dà il via a questa grande opera editoriale e che ha visto un enorme successo di pubblico per una manifestazione che si palesa come la più importante della scena vitivinicola regionale – queste le parole di **Marco Aldegheri**, vice presidente nazionale AIS Italia. La Guida è una lettura di quanto il territorio riesce a mettere in luce. I nostri degustatori ufficiali attraverso la loro piccola lente d'ingrandimento cercano di completare quanto il territorio regionale ha saputo mettere a disposizione. C'è un movimento estremamente interessante sui vini bianchi, mentre i grandi rossi si confermano sempre di più sotto ai riflettori. È bellissimo – conclude **Aldegheri** – come alcune piccole realtà stiano scalpitando dando prova di poter competere anche coi vini più blasonati».

Denso di approfondimenti tematici il pomeriggio. Nella *Sala Orione* quattro masterclass hanno scandito la seconda metà della manifestazione.

Due le verticali: quella di *"Don Antonio"* di *"Morgante"*, fresco di etichetta *"Tastevin"* e che sarà emblema rappresentativo su scala nazionale, e quella di *"Caro Maestro"* di *"Fina"*, iconico vino che l'azienda marsalese ha omaggiato a Giacomo Tachis, compianto enologo che ha rivoluzionato il vino in Italia. Quest'ultima masterclass ha visto il debutto di Cristian Giannilivigni, sommelier fresco vincitore del premio nazionale per il Sud Italia *"Bonaventura Maschio"*, che accoglie come partecipanti i più bravi sommelier delle delegazioni provinciali.



Hanno chiuso il ciclo due interessanti degustazioni comparative come quelle di *"Carricante e Catarratto da Oriente a Occidente"* e un excursus dedicato ai *"Grandi vitigni minori"*.

Tra un focus culturale e l'altro il conferimento del premio *"Gemma"* a sei vini di cinque aziende che hanno ottenuto punteggi più elevati espressi in centesimi e che rappresentano un'accurata selezione tra le eccellenze delle *"Quattro Viti"* siciliane.

Spazio anche per i riconoscimenti di casa AIS Sicilia. A ventotto neo degustatori ufficiali siciliani, infatti, è stato consegnato l'attestato che certifica un ulteriore percorso formativo all'interno dell'associazione.

**Maria Grazia Barbagallo, vice presidente Ais Sicilia:** *«Una partecipazione massiva di cantine. Oltre cento, infatti, le realtà presenti che ringraziamo una per una e che hanno dato l'opportunità a noi sommelier e a tanti wine lovers di degustare in un'unica giornata le tante eccellenze che la regione offre. Inoltre il convegno e le cinque masterclass hanno arricchito culturalmente il bagaglio di offerta produttiva del nostro straordinario continente vitivinicolo, che oggi gode di un brillante settore enoturistico. Esorto, pertanto, tutto il pubblico appassionato di vino ad acquistare la Guida, che contiene 171 cantine con i relativi riconoscimenti al suo interno e persino gli abbinamenti gastronomici per ogni etichetta».*

La presentazione della **Guida ai Vini di Sicilia** si conferma ancora una volta l'evento trainante, motore e volano dell'associazione regionale dei sommelier.

L'edizione 2024 apre di fatto la strada ad un nuovo anno fitto di eventi di AIS Sicilia, a cominciare dai prossimi 16 e 17 marzo con il **"MeDoc"**, la rassegna sulle Doc del Messinese *Faro, Mamertino* e *Malvasia delle Lipari*. Seguirà la proclamazione del miglior sommelier dell'Etna. A maggio andrà in scena la **"Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio"**, mentre l'ormai iconica **"Sicilia in Bolle"** sarà di scena con la sua decima edizione i prossimi 29-30 giugno e 1 luglio.

La **Guida ai Vini di Sicilia** è disponibile per l'acquisto presso le delegazioni di provincia e sulla sezione shop del sito ufficiale [www.aissicilia.com](http://www.aissicilia.com).