

Primo Piano

Cristian Giannilivinigni è il “Miglior sommelier di Sicilia” 2025

di: Redazione

28 aprile 2025



Si chiama Cristian Giannilivinigni, è palermitano, a breve compirà 35 anni e di professione svolge proprio quella del sommelier. È lui il nuovo “Miglior Sommelier di Sicilia” per l’anno in corso, proclamato domenica 27 aprile alle finali che si sono svolte presso il Naxos Beach Hotel di Giardini Naxos (ME). Medaglia d’argento per Giuseppe Messina (38 anni), ristoratore, della delegazione di Ais Taormina, mentre terza classificata è Rita Gurrieri (54 anni), insegnante e titolare di una scuola di danza, della delegazione di Ais Ragusa.

Prima volta per la delegazione Ais Palermo dopo una lunga egemonia orientale che ha visto primeggiare due volte Ais Catania, due volte Ais Jonico-Etna e una volta Ais Agrigento. Il neo Miglior Sommelier di Sicilia conquista la vittoria eccellendo tra quattordici candidati al titolo provenienti da diverse delegazioni regionali. Succede a Sergio Bellissimo della delegazione di Ais Catania, vincitore dell’edizione 2024 ad Acireale.

Quella di Cristian Giannilivigni è davvero una bella favola. È il coronamento del sogno di un ragazzo semplice e pieno di voglia di fare che si concretizza. Un traguardo raggiunto in punta di piedi dopo aver percorso in modo assennato e garbato le diverse tappe che lo hanno portato poche ore fa al successo.

Cristian decide di iscriversi al corso Ais nell'ottobre del 2021, in pieno periodo Covid, semplicemente attratto dalle riviste sul vino, ma anche spronato dal rigido momento di impasse professionale e dalla situazione di stallo sociale. A marzo 2023 raggiunge meritevolmente il diploma, conseguendo il voto più alto della delegazione di Palermo. Questo risultato lo porta all'automatica partecipazione a novembre 2023 al Premio "Bonaventura Maschio" a Conegliano (TV), un concorso che conferisce tre borse di studio agli allievi che hanno superato con il miglior punteggio l'esame finale del corso Ais, con selezione per l'aggiudicazione dei premi per il Nord, per il Centro e per il Sud Italia. Qui Cristian si aggiudica il primo posto come sommelier emergente per il Sud Italia.

Non ancora pago e desideroso di accrescere le sue conoscenze, a febbraio 2024 si iscrive a Palermo al WSET-2 (Wine & Spirit Education Trust), in lingua inglese, superandolo brillantemente e ottenendo il "Pass with Distinction", ossia il punteggio massimo.

A maggio 2024 è la volta della partecipazione al "Miglior Sommelier dell'Etna" dove arriva quarto, mentre ad ottobre dello stesso anno partecipa per la prima volta al concorso "Miglior Sommelier di Sicilia 2024" ad Acireale, dove per un soffio sfiora la vittoria classificandosi secondo dopo aver ottenuto il miglior punteggio tra gli elaborati scritti.

E anche in quest'ultima edizione Cristian arriva primo in graduatoria tra le prove scritte. A caldo stenta a crederci anche lui. «Sono molto entusiasta di questo traguardo – dice Cristian Giannilivigni. Questa vittoria è un grande premio per il mio impegno, per i tanti sforzi profusi, per il tempo sottratto alla famiglia che ho dedicato allo studio e agli allenamenti. Devo dire grazie alla "Scuola Concorsi" di Ais Sicilia che organizza gli incontri nelle cantine, durante i quali si rinnova il confronto coi colleghi e si solidifica un accrescimento culturale comune. Mettersi in gioco è emozionante e dà sempre i brividi. E per onorare questo podio – si augura Giannilivigni – proverò a partecipare alle selezioni per il "Miglior Sommelier d'Italia" in autunno prossimo».

Il palermitano nella prova finale del pomeriggio ha sfoggiato un fluente eloquio comunicativo, dimostrando nei tredici minuti a disposizione di saper gestire bene l'emozione, governando egregiamente le tempistiche da palco, dimostrando competenza e destrezza nella degustazione e riconoscimento del vino bianco alla cieca ("Vigna San Francesco" Chardonnay 2021 di Tasca d'Almerita), nella selezione di etichette di rossi siciliani da abbinare ad un piatto a base carne, nel riconoscimento di una birra e di tre distillati, nella comunicazione del territorio del Cerasuolo di Vittoria e nella descrizione di un personaggio iconico del vino come Marc De Grazia.

Medaglia di "legno" per Giorgia Giubaldo (48 anni), sommelier di Ais Catania, che per un soffio non è riuscita ad entrare in finale. Anche in questa sesta edizione i primi quattro classificati risultano appartenere a quattro delegazioni differenti, quasi a sottolineare l'omogeneità di preparazione e la profonda competenza dei sommelier Ais.



Messina, Gurrieri e Giannilivigni hanno staccato il pass per l'ultima prova decisiva dopo aver ottenuto il miglior punteggio tra i quattordici concorrenti partecipanti. I concorrenti si sono dati sfida su due degustazioni organolettiche di un Soave e di un Nero d'Avola, e su diverse tematiche che spaziavano sulla professione del sommelier, legislazioni e normative, enologia da regionale a internazionale, vitigni del mondo, abbinamento al cibo e persino birre, liquori, distillati, acque ed oli.

Tra le domande anche la richiesta di un elaborato sulla Malvasia delle Lipari e la richiesta di abbinamento di un vino siciliano a dei cappellacci rosso barbabietola con Ragusano, crema di carota, brasato di manzo e verdure primaverili.

Nelle tappe della "Scuola Concorsi", complice il contesto d'attualità, per il primo anno i candidati si sono cimentati in una prova social di comunicazione, nuovo orizzonte per i concorsi regionali, nazionale e tematici. Sul podio troviamo ancora Rita Gurrieri assieme a Giorgia Giubaldo e a Luca Caracciolo, questi ultimi due sommelier di Ais Catania. Tutti ricevono in premio una magnum offerta dal Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia, sin dalla prima edizione partner entusiasta sempre accanto ai sommelier Ais, definiti "strumenti indispensabili" per la crescita e per la comunicazione del vino siciliano. Tutti e tre i migliori reel sono stati premiati dalle cantine Principi di Butera durante lo svolgimento della finale.



E proprio Giannilivigni come vincitore dell'ultimo concorso "Miglior Sommelier Sicilia" avrà diritto di accedere alle semifinali del concorso "Miglior Sommelier d'Italia" 2025 Premio Trentodoc. Le selezioni avranno luogo in sede nazionale a Milano nel prossimo autunno. Assieme a lui parteciperanno i migliori sommelier di tutte le regioni italiane e i 10 candidati passati dalle prossime preselezioni.

Folta la giuria di esperti che ha valutato le prove. Presenti Maurizio Zanolla, responsabile nazionale concorsi; Francesco Baldacchino, presidente Ais Sicilia; Alessandro Carrubba, responsabile regionale concorsi; Sergio Bellissimo, miglior sommelier Sicilia 2024; Giuseppe Figlioli, consigliere Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia; Marcello Malta, giornalista enogastronomico.

«Questo concorso mette in luce, laddove ce ne fosse bisogno, la continua crescita del gruppo dei sommelier qui in Sicilia – dice Francesco Baldacchino, presidente Ais Sicilia. Quest'anno più che mai abbiamo avuto grosse difficoltà ad individuare il migliore tra i nostri ragazzi, tutti egregiamente preparati e dal profilo professionale alto. Ma la vera grande bellezza è sempre quella di vedere tra i concorrenti, provenienti da tutte le delegazioni provinciali, un'atmosfera di leale amicizia. Questo è conferma che Ais Sicilia e il suo gruppo dirigente sta lavorando nella direzione giusta».

Ais Sicilia ha in serbo un altro concorso tematico. Oltre al già conclamato "Miglior Sommelier dell'Etna", per il prossimo ottobre sarà prevista la prima edizione del concorso "Miglior Sommelier del Marsala" a cui potranno partecipare tutti i soci Ais d'Italia.