

Ristoranti

# Porta Marina nella selezione internazionale della carta dei vini secondo Wine Spectator

di: Redazione

9 luglio 2025



Il ristorante Porta Marina, nel cuore di Ortigia, è stato insignito ancora una volta del prestigioso **Wine Spectator Restaurant Award 2025** con due calici, il riconoscimento internazionale è assegnato a una stringente selezione di ristoranti in oltre 75 Paesi per l'eccellenza e la coerenza della propria proposta enologica.

Il Wine Spectator Restaurant Award è l'unico programma internazionale dedicato esclusivamente all'eccellenza del servizio vino nella ristorazione. Attivo dal 1981, il riconoscimento viene assegnato su tre livelli: **Award of Excellence**, **Best of Award of Excellence** e **Grand Award**.

Porta Marina ha ricevuto il **Best of Award of Excellence**, riservato alle realtà che dimostrano ampiezza e profondità nella selezione, con una rappresentanza solida di più regioni vitivinicole e una presentazione di alto livello che coniuga qualità e prezzo.

## Il riconoscimento dell'eccellenza della proposta enologica

Fondato nel 2000 dallo chef **Salvo Di Mauro**, il locale si riconferma tra le eccellenze individuate da Wine Spectator grazie a una cantina che rappresenta un modello di sostenibilità e valorizzazione della produzione locale e del territorio. La **carta dei vini**, curata dalla sommelier **Martina Di Mauro**, è costruita secondo criteri di **sostenibilità ambientale, territorialità e chilometro zero enologico**, privilegiando piccole cantine locali del Val di Noto e produttori che operano nel rispetto dell'ambiente e dei processi naturali.



Con oltre **560 etichette**, la cantina di Porta Marina racconta la Sicilia attraverso vini che dialogano perfettamente con una cucina radicata nella cultura gastronomica isolana.

La conservazione è garantita da tecnologie d'avanguardia come la teca **Enomatic** e il sistema **Coravin**, che permettono di preservare le bottiglie in condizioni ottimali e di servire anche al calice le etichette più pregiate.

## La filosofia enologica: territorio e sostenibilità. La dichiarazione di Martina Di Mauro, sommelier del ristorante

«Ogni etichetta è frutto di un attento lavoro di ricerca e selezione, – dichiara **Martina Di Mauro**, sommelier del ristorante -. Privilegiamo realtà vitivinicole che raccontano il nostro territorio, valorizzando **vitigni autoctoni e metodi sostenibili**. Il nostro obiettivo è accompagnare ogni piatto con un vino che racconti una storia, un territorio, una scelta consapevole, facendo scoprire agli ospiti le **eccellenze enologiche siciliane** attraverso piccoli produttori di qualità. Nella nostra carta ci sono anche vini di **cantine nazionali e internazionali** per offrire una scelta ampia ai nostri ospiti».



## La cucina ispirata alla tradizione siciliana e all'innovazione consapevole

In cucina, gli chef **Salvo e Giancarlo Di Mauro**, padre e figlio, firmano una proposta gastronomica che intreccia rigore e creatività, memoria e contemporaneità: «La nostra filosofia si basa soprattutto sull'utilizzo di materie prime siciliane, privilegiando produttori locali e rispettando la stagionalità – affermano gli chef -. Ogni piatto nasce in **equilibrio con il vino**, che ne rappresenta l'estensione naturale e il completamento. Crediamo in una cucina che sia espressione autentica del territorio e della nostra identità culturale».

## Un'esperienza unica nel cuore di Ortigia

Situato in un raffinato dammuso del XV secolo con 50 coperti e recentemente ristrutturato, Porta Marina conferma il suo posto tra le **eccellenze della ristorazione internazionale** attraverso un progetto familiare in continua evoluzione, dove ogni dettaglio – dall'ospitalità alla proposta enogastronomica – offre un'esperienza coerente, intensa e profondamente legata alla cultura siciliana.

**Il Wine Spectator Restaurant Award 2025 premia così non solo la qualità e la varietà della carta dei vini, ma soprattutto una visione che fa della scelta consapevole e della sostenibilità territoriale i propri tratti distintivi, consolidando la posizione di Porta Marina come ambasciatore dell'eccellenza enogastronomica siciliana nel mondo.**