

Appuntamenti

Torna la quarta edizione di ACInI diVini, il wine tasting di Ais Catania, omaggio a Salvo Di Bella

di: Redazione

19 agosto 2025



Nel cuore barocco di Acireale torna sabato 23 agosto prossimo alle ore 20.30 in Piazza Duomo la quarta edizione di ACInI diVini, evento pubblico dedicato alla scoperta e valorizzazione dei vini siciliani, curato e presentato da Maria Grazia Barbagallo, delegata Ais Catania e vicepresidente Ais Sicilia.

L'evento, quest'anno supportato da **Cupra – Comer Sud Garage** come main sponsor, è organizzato in ricordo di **Salvo Di Bella**, stimato degustatore e sommelier Ais, la cui passione e sensibilità hanno lasciato un'impronta profonda e duratura nel panorama enologico siciliano. Salvo è stato non solo un professionista di elevata competenza, ma anche una figura di riferimento per chi ha avuto il privilegio di conoscerlo e di collaborare con lui. Con il suo sorriso discreto, la sua innata eleganza e la rara capacità di interpretare e raccontare il vino, Salvo ha saputo coniugare tecnica e umanità, lasciando un segno indelebile nella comunità di addetti ai lavori ed appassionati.

Per questa edizione il *concept* si focalizza su una **sostenibilità** che integra innovazione nei processi produttivi, packaging eco-compatibile, una relazione etica e responsabile con il territorio, oltre a una **comunicazione trasparente e coinvolgente** che valorizza e sottolinea l'aspetto sostenibile.

Verrà premiata, infatti, la cantina capace di trasformare la propria bottiglia in un messaggio autentico di armonia con la natura, di ascolto profondo della terra e di rispetto del ciclo naturale delle stagioni, dimostrando un impegno integrato in ogni fase della produzione.

«Salvo Di Bella è stato un precursore: con la sua visione ha saputo coniugare l'eleganza della moda con la cultura del vino, anticipando l'importanza della comunicazione sostenibile nel nostro settore. Il suo pensiero – ha dichiarato Maria Grazia

Barbagallo, delegata Ais Catania – mi ha profondamente ispirata: così come nella moda il tessuto può raccontare una scelta consapevole, anche nella bottiglia ogni dettaglio, dalla forma al vetro, dall'etichetta al messaggio, può e deve parlare di armonia con l'ambiente. Oggi più che mai sostenibilità significa coerenza e Salvo aveva compreso tutto questo molto prima che diventasse tendenza».



Protagoniste della serata saranno **dieci cantine siciliane** con le loro etichette più rappresentative: **Casa Grazia, Feudo Maccari, Florio, Horus, Rapitalà, Tasca d'Almerita, Terra Costantino, Terre di Gratia, Tonnino, Tornatore.**

Dieci sommelier e degustatori guideranno il pubblico in un percorso sensoriale e narrativo attraverso i vini in degustazione, raccontandone le caratteristiche, la storia e la filosofia produttiva. Al termine della serata, il pubblico sarà invitato a **esprimere una preferenza**, contribuendo all'assegnazione del riconoscimento alla cantina che meglio avrà interpretato i valori della sostenibilità.

La degustazione sarà accompagnata da **preparazioni gastronomiche** curate da note realtà acesi, in un connubio ideale tra vino e alta cucina: **Magatama, Le cucine del gusto, Basula, Le Caveau, Bar Kennedy**, le prelibatezze del pasticciere **Massimo Cannavò** e della storica pasticceria **Sala Ausilia** di Itala Marina (ME).

Tra gli ospiti d'eccezione il ristorante **Alloro**, menzionato all'interno della **Guida Michelin 2025**, e il suo chef **Salvo Sardo**, interprete raffinato della cucina siciliana contemporanea, che per l'occasione proporrà una delle sue più recenti creazioni, già divenuta emblema del suo percorso gastronomico: **"Colazione per cena"**, l'anima della tradizione e della colazione siciliana reinterpretata in un elegante *amuse-bouche*. Un delicato piacere che inaugura la cena con classe, stupendo il palato con sapori noti proposti in una forma nuova e sorprendente.

Il costo della degustazione sarà di **40 € per i soci Ais e 45 € per i non soci.**

Per partecipare sarà necessaria la prenotazione ai numeri **3487968428 – 3408143762 – 3456002849** o all'indirizzo mail **catania@aissicilia.com**.