

In evidenza

ACIni diVini 2025, a Tasca d'Almerita il premio Salvo Di Bella

di: Gianmaria Tesei

28 agosto 2025



Un vino simbolo e una cantina che ha fatto la storia della viticoltura siciliana. La giuria del premio **ACIni diVini – Memorial Salvo Di Bella 2025** ha riconosciuto a **Tasca d'Almerita** il valore di un percorso produttivo da anni improntato alla **sostenibilità**, premiando il bianco "Nozze d'Oro 2023" della Tenuta Regaleali.

La cerimonia si è svolta il 24 agosto in Piazza Duomo ad **Acireale**, con un parterre di wine expert, giornalisti, sommelier e appassionati. Coordinati da **Gioele Micali** (AIS Taormina) e **Ivo Basile** (responsabile comunicazione Tasca), i giurati hanno messo in luce l'impegno dell'azienda palermitana nella ricerca di pratiche rispettose dell'ambiente, in vigna come in cantina e nel packaging.

Dal 2010 Tasca aderisce al programma **SOS**tain, primo produttore siciliano a ottenere la certificazione **VIVA-SOS**tain. Riconoscimenti internazionali hanno rafforzato questo percorso: nel 2019 il titolo di **Cantina Europea dell'Anno** da parte di *Wine Enthusiast* e nel 2021 il **Green Emblem** di **Robert Parker**, riservato a 24 realtà al mondo che uniscono qualità e viticoltura sostenibile.

La manifestazione, condotta da **Mariagrazia Barbagallo** (AIS Catania), ha quest'anno intrecciato la memoria di **Salvo Di Bella** – sommelier scomparso nel 2020 e ricordato per eleganza e passione – con il tema della **sostenibilità**. Dieci cantine, ciascuna affiancata da un sommelier AIS, hanno presentato i propri vini, restituendo un quadro della sensibilità crescente del settore vitivinicolo siciliano verso l'impatto ambientale, etico ed economico.

Il premio è stato consegnato a Ivo Basile da **Gaia Di Bella**, figlia di Salvo.

La degustazione:

Tenuta Regaleali – Sicilia Doc, Nozze d'Oro 2023 (Il vino premiato)

Blend di Inzolia (64%) e Sauvignon Blanc (34%), Nozze d'Oro nasce nel 1985 per celebrare i cinquant'anni di matrimonio del Conte Giuseppe Tasca e della moglie Franca. Quello che doveva essere un unicum è diventato un simbolo aziendale, oggi espressione della **Tenuta Regaleali**: 556 ettari tra vigne, uliveti e aree naturali, su sei colline tra i 450 e gli 850 metri, con 12 tipologie di suolo. Il vino affina in acciaio per 4-5 mesi con lieviti selezionati in tenuta. Giallo paglierino dai riflessi dorati, presenta aromi floreali e fruttati (mela, pesca, melone, cedro), erbe aromatiche e miele, con accenni di noce. Al palato alterna freschezza e sapidità, con un finale lungo e coerente con il profilo olfattivo.

Casa Grazia – Euphorya Brut Rosé

Frappato 100%

Nata nei pressi della Riserva naturale del Lago Biviere a Gela, Casa Grazia affonda le radici nella tradizione agricola della famiglia Brunetti, che dagli anni '80 coltiva uve e frutta. L'azienda è stata fondata da Maria Grazia Di Francesco Brunetti nel 1998 e oggi gestisce circa 500 ettari, di cui 60 a vigneto. Euphorya è uno spumante metodo Martinotti (o Charmat) da Frappato in purezza, con tre mesi di rifermentazione e due di affinamento in bottiglia. Di colore rosa tenue con riflessi cipria, al naso offre note di fragolina, melograno e marasca, insieme a sentori di crosta di pane. In bocca è fresco e vivace, con buona struttura e persistenza.

Tenuta Rapitalà – Alcamo Classico Doc, "Villa Casalj" 2024

Catarratto 100%

Il nome "Rapitalà" deriva da Rabit-Allah, "giardino di Allah", a indicare la fertilità dei terreni tra Alcamo e Camporeale. Dopo il terremoto del Belice del 1968, la tenuta rinacque grazie a Hugues Bernard de la Gatinais e alla moglie Gigi Guarrasi, che introdussero una nuova visione della viticoltura siciliana. Il Villa Casalj nasce da Catarratto coltivato a 600 m s.l.m. su terreni sabbiosi. Breve affinamento di tre mesi in rovere. Colore giallo paglierino dorato, profumi di fiori bianchi, pesca e agrumi, con note di salvia e foglia di pomodoro. In bocca è fresco ma equilibrato da una certa rotondità, con un finale lungo e gradevole.

Terre di Gratia – Sasà 2023

Catarratto 100%

Fondata nel 2005 a Camporeale, l'azienda dei fratelli Rosario e Gaspare Triolo si estende su 10 ettari. Il nome richiama la nonna Grazia, mentre il vino Sasà ricorda il nonno Rosario, figura centrale nella storia familiare. Vinificato in acciaio e affinato otto mesi, il Sasà si presenta giallo paglierino brillante. Al naso emergono fiori di campo, pera e pesca bianca, con note erbacee. Al sorso mostra freschezza e acidità ben definite, chiudendo con un finale sapido e persistente.

Tornatore – Etna Bianco Doc, "Pietrarizzo" 2022

Carricante 100%

La famiglia Tornatore coltiva sull'Etna Nord dal 1865 e possiede oggi 100 ettari, di cui 46 vitati. Il Pietrarizzo proviene dall'omonima contrada, tra i 650 e i 700 metri di altitudine, su terreni vulcanici ricchi di minerali. Fermenta a temperatura controllata in grandi botti di rovere e affina cinque mesi sulle fecce fini. Colore giallo intenso, esprime aromi di zagara, ginestra, pompelmo e pesca bianca, con sfumature vanigliate. Al palato è pieno e fresco, sostenuto da un'acidità viva e da una marcata sapidità.

Terra Costantino – Etna Rosato Doc "deAetna" 2024

Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%

Fondata negli anni '70 da Dino Costantino a Viagrande, Terra Costantino è stata la prima azienda etnea a ottenere la certificazione biologica (2000). Oggi produce da vigneti tra Viagrande e Milo. Il deAetna affina in acciaio sui lieviti fini. Rosa antico, sprigiona aromi di fiori bianchi e viola, fragoline di bosco e spezie scure. In bocca è fresco e dinamico, con acidità bilanciata e un finale fruttato e persistente.

Feudo Maccari – Sicilia Doc, Saia 2022

Nero d'Avola 100%

Creata da Antonio Moretti Cuseri nel 2000 a Noto, l'azienda conta 265 ettari, di cui 60 a vigneto. Saia è il rosso di punta, da Nero d'Avola in purezza, vinificato in piccoli fusti di rovere per 12-14 mesi e affinato altri sei in bottiglia. Rosso rubino fitto, profuma di viola, ciliegia, mora e prugna, con note speziate e balsamiche. Al sorso è ricco, con tannini morbidi e ben integrati, freschezza e lunga persistenza.

Horus – Cerasuolo di Vittoria Docg, "Pittore Contadino" 2020

Nero d'Avola 60%, Frappato 40%

L'azienda Horus nasce nel 1974 ad Acate (RG), con una forte impronta sulla sostenibilità. I vigneti si estendono per 30 ettari tra sabbie e calcari a 170 metri s.l.m. Il Pittore Contadino affina 12 mesi in acciaio. Rubino brillante, offre profumi di ciliegia, arancia sanguinella, liquirizia e cioccolato. Caldo e strutturato, con un finale lungo che richiama i frutti rossi.

Tonnino – Sicilia Doc, Ceuso rosso 2020

Nero d'Avola 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%

La famiglia Tonnino produce vino ad Alcamo dagli anni '50. Con l'acquisizione del Baglio Ceuso (2020), l'azienda ha consolidato il legame con il territorio. Il Ceuso nasce nel 1990 da un progetto di Giacomo Tachis. Affina un anno in barrique, quattro mesi in cemento e un anno in bottiglia. Rosso rubino intenso, con note di ribes, mora e prugna, seguite da cacao, cuoio e grafite. Al palato è avvolgente e vigoroso, con tannini ben domati e un finale persistente.

Florio – Marsala Vergine Riserva Doc, "VR1609" 2009

Grillo 100%

Fondate nel 1833 da Vincenzo Florio, le storiche cantine di Marsala fanno parte del gruppo Duca di Salaparuta / ILLVA Saronno. Il Vergine Riserva 1609 matura 15 anni in rovere nella *Cantina Garibaldi*, a pochi passi dal mare. Giallo oro con riflessi ambrati, al naso rivela aromi di ginestra, capperi, miele e frutta secca. In bocca è morbido ma attraversato da una decisa vena sapida, che accompagna fino al lungo finale.

Il pairing è stato curato da: Alloro ("Colazione per cena", un amuse-bouche che reinterpreta la colazione della tradizione siciliana dello chef Salvo Sardo), Magatama, Panificio Salvatore, Le cucine del gusto, Basula, Le Caveau, Bar Kennedy, il pasticciere Massimo Cannavò e della pasticceria Sala Ausilia di Itala Marina (ME). All'evento è intervenuto anche Gianni Losito di Scia Packaging, azienda di imballaggi che sposa criteri di sostenibilità ambientali.

<https://www.aissicilia.com/eventi/acini-divini>

di Gianmaria Tesei