

Appuntamenti

Successo della prima edizione di Assaggi di Sicilia, celebrate le eccellenze dei distillati siciliani premiate con l'Alambicco d'Oro

di: Redazione

29 settembre 2025



Gli antichi splendori delle distillerie siciliane e la storia attuale di realtà isolate sempre più protagoniste con i loro distillati nel panorama nazionale ed internazionale, sono state celebrate all'evento "Assaggi di Sicilia" prima edizione, domenica 28 settembre nella scenografia incantevole dell'Etna nord presso le cantine Al-Cantàra.

E' la prima vera iniziativa di promozione dei distillati di qualità siciliani, in particolare premiati con l'Alambicco d'Oro 2025 che ANAG Italia – racconta il presidente Marcello Vecchio – sta portando avanti grazie a ANAG Sicilia col suo presidente Giancarlo Francione.

Presenti molti dei produttori premiati alla Masterclass, moderata dal giornalista Paolo Li Rosi e condotta dagli esperti assaggiatori ANAG, al cospetto della stampa specializzata e di soci ANAG provenienti da ogni parte dell'isola.

Padrone di casa e gentiluomo d'altri tempi **Pucci Giuffrida**, che ha accompagnato i numerosi ospiti alla scoperta di una delle cantine più premiate in Sicilia, culla di storia e cultura vinicola e che vanta primati nell'eco sostenibilità. Al-Cantàra per la qualità dei suoi vini, che gli ospiti hanno potuto apprezzare e degustare proprio lì dove nascono, si è anche aggiudicata il titolo di **Miglior Cantina d'Italia a Vinitaly 2023**.



ANAG Sicilia (l'Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti nata nel 1978) ha realizzato l'evento anche grazie alla collaborazione con la rivista **Culture & Terroir Magazine** ed ha proposto in Masterclass alcuni dei distillati siciliani premiati a livello nazionale con l'**Alambicco d'Oro**, uno dei riconoscimenti più prestigiosi del mondo dei distillati, che premia veri maestri artigiani e prodotti d'eccellenza.

Degustati i tre premi **Gold**: grappa "Rosa Fresca Aulentissima" di Al-Cantàra, da vinacce pregiate di Nerello mascalese, dal profumo fresco e floreale, frutto dell'apprezzatissima opera di distillazione della famiglia **Giovi**, presente all'evento e vera eccellenza siciliana. Il London dry gin "Archimede*" di **Monterbe Distilleria**, frutto di una ricetta siciliana della distilleria di **Paolo Rametta** a Palazzolo Acreide, profumata di sentori di ginepro, ed a seguire coriandolo e radice di angelica e poi anice stellato, liquirizia e cardamomo, buccia di arancia e camomilla, rosmarino e alloro. Ed ancora il gin "Capperi!", dalle note suadenti di fiore di capperi, ginepro, agrumi, mandorla, liquirizia, timo selvatico, salvia ed eucalipto, presentata da **Dario Rinaldi** anch'egli presente con la bella famiglia di **Nysura Distillery** a Nissoria.

A seguire la degustazione dei premi **Silver**. La "Grappa Vivace" di Nerello mascalese di **Distillerie Dell'Etna** dei **F.lli Russo** presente la resp. comunicazione **Rita Patanè**, il brandy "Leone Bianchi Extra Old", invecchiamento minimo 15 anni in tonneaux di rovere, di **Giuseppe Bianchi Distillati** a Marsala, ed il gin "Hemisphaerica" di **Nysura Distillery**.

Un evento dipanatosi in un contesto da incorniciare, tra la visita al Museo della nota collezione di **Pucci Giuffrida**, e la "scalata" delle misteriose piramidi dell'Etna, l'assaggio dei grappoli maturi di vitigni reliquia e gli scenografici laghetti, che hanno reso indimenticabile il racconto dei prodotti della nobile arte dell'alambicco antica di migliaia di anni. Unanime il giudizio di eccellenza dei distillati premiati, capaci di esaltare il patrimonio di erbe aromatiche, profumi ed agrumi, che la generosa terra di Sicilia sa regalare e che trova oggi contemporanea interpretazione nella migliore mixology.