

Primo Piano

La Sicilia di Slow Wine 2026: tra coscienza ambientale e anima autoctona

di: Redazione

16 ottobre 2025



Nella sedicesima edizione di **Slow Wine**, la guida di Slow Food Editore che ogni anno racconta il vino italiano con sguardo etico e territoriale, la Sicilia è protagonista di un racconto che intreccia sostenibilità e visione. **Diciassette Chioccioline, quattordici Bottiglie, cinque Monete e dodici Novità:** sono i numeri con cui l'isola entra nell'edizione 2026, disponibile in libreria e online su Slow Food Editore.

Il nuovo volume, frutto del lavoro di oltre 250 collaboratori che hanno visitato le cantine recensite, rinnova la missione originaria di Slow Wine: leggere il vino come espressione culturale, economica e ambientale, non soltanto come prodotto. In un tempo segnato da crisi climatiche e trasformazioni profonde, la guida non si limita a premiare le migliori etichette ma propone una riflessione critica sul futuro del settore, invitando produttori e consumatori a scelte più consapevoli.

Tra le principali novità, l'inserimento della grammatura del vetro in ogni scheda di degustazione.

Un'informazione apparentemente tecnica che diventa invece segnale concreto di responsabilità: Slow Wine invita le aziende a ridurre il peso medio delle bottiglie da 0,75 litri sotto i 450 grammi entro il 2026, aprendo la strada a un approccio più sostenibile anche nel packaging, da sempre uno dei punti critici della filiera.

La Sicilia, con i suoi circa 100.000 ettari vitati – due terzi a bacca bianca e una delle più alte percentuali di coltivazioni biologiche d'Italia – offre un panorama di straordinaria varietà. Le annate 2022 e 2024 hanno mostrato una viticoltura capace di reagire a condizioni climatiche complesse: siccità, calore estivo e peronospora non hanno impedito a molti produttori di esprimere vini di nitida identità territoriale.

Nei bianchi, il trittico **Catarratto**, **Grillo** e **Insolia** offre una immagine sapida e di carattere; nei rossi, cresce la voce dei vitigni autoctoni come **Frappato** e **Nero d'Avola**, mentre il *Cerasuolo di Vittoria* si conferma vino d'autore, riconoscibile e contemporaneo. L'Etna, con le difficoltà del 2023, resta osservatorio privilegiato per capire come il clima stia ridefinendo i profili dei grandi rossi vulcanici. E accanto ai nomi più noti, emergono piccole cantine artigianali, custodi di vigne e storie minori che ridisegnano la mappa del vino siciliano.

Non mancano le note dolci: **Marsala** e **Passiti**, fedeli alla loro memoria, continuano a rappresentare la parte più emotiva del patrimonio enologico isolano.

La presentazione nazionale di Slow Wine 2026 si terrà **sabato 18 ottobre al Superstudio Maxi di Milano**. La giornata si aprirà alle 10 con l'incontro "Il futuro è leggero. Ridurre il peso, aumentare l'impatto positivo", dedicato al tema del packaging sostenibile. Dalle 14 alle 20 spazio alla grande degustazione aperta al pubblico, con oltre 450 produttori e più di 900 vini in assaggio, tra cui 133 nuove aziende presenti per la prima volta.

Saranno quattordici le realtà siciliane protagoniste della degustazione milanese: nomi diversi per dimensione e stile, ma accomunati dalla stessa idea di vino come atto culturale, gesto agricolo e promessa di futuro.

Le aziende siciliane partecipanti all'evento e relativi riconoscimenti sulla guida Slow Wine 2026:

Alberia – Novità · Top Slow

Aldo Viola – Chiocciola · Top Slow

Angelo Di Grazia – Novità · Top Slow

Antonino Caravaglio – Chiocciola · Top Slow

Arianna Occhipinti – Chiocciola · Top Slow

Benanti – Bottiglia · Top

Calcagno – Chiocciola · Top Slow

Cantine Barbera – Chiocciola · Top Slow

Centopassi – Chiocciola · Top Slow / Best Buy

I Custodi delle Vigne dell'Etna – Bottiglia · Top Slow

Marco De Bartoli – Chiocciola · Top Slow

Planeta – Bottiglia · Top

Tasca d'Almerita – Bottiglia · Top

Valdibella – Chiocciola · Top Slow