

In evidenza

Catarratto, il principe bianco della Sicilia occidentale. Due masterclass a Roma e una a Milano

di: Redazione 10 novembre 2025

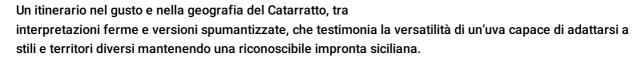


Tra i vitigni più antichi e rappresentativi della Sicilia, il Catarratto occupa un posto di rilievo per storia, diffusione e capacità espressiva. Un tempo considerato semplice vino da taglio, oggi è al centro di una rinascita qualitativa che ne esalta la freschezza, la complessità aromatica e la forte identità territoriale. Dalle colline dell'entroterra palermitano alle coste trapanesi, il Catarratto, anche noto come Lucido, racconta l'isola con il suo profilo minerale e solare, capace di unire eleganza e profondità, memoria e contemporaneità.

È proprio per valorizzare questo vitigno che ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico, in collaborazione con la Fondazione Italiana Sommelier, ha organizzato due masterclass dedicate ai vini Catarratto dei produttori associati, in programma lunedì 10 novembre al Rome Cavalieri Waldorf Astoria Hotel, una delle location più prestigiose della capitale. Qui le informazioni.

Le sessioni — la prima alle 16:00 e la seconda alle 20:00 — saranno condotte da **Paolo Lauciani**, docente della Fondazione Italiana Sommelier e membro della storica *Confrérie des Chevaliers du Tastevin*. In degustazione, una selezione che rappresenta diverse aree e interpretazioni del vitigno:

- Bagliesi Sicilia DOC Catarratto VB59 2022
- Caruso & Minini Metodo Classico Brut Arya
- Castellucci Miano Contea di Sclafani DOC Shiarà 2023
- Di Bella Sicilia DOC Catarratto Esperides 2022
- Feudo Disisa Monreale DOC Catarratto Lu Bancu 2024
- Tenute Lombardo Metodo Charmat Sualtezza



Il percorso proseguirà mercoledì 12 dicembre a Milano, al Westin Palace, con la masterclass *Catarratto*, *Anima gentile della Sicilia*, organizzata in collaborazione con AIS Lombardia. A guidare la degustazione sarà Adriana Licciardello, sommelier WSET livello 3, interprete attenta della nuova scena enologica isolana. L'evento, già sold out, conferma l'interesse crescente del pubblico e degli operatori verso questo vitigno che rappresenta la Sicilia più autentica, luminosa e contemporanea.

