

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



Un itinerario nel gusto e nella geografia del Catarratto, tra interpretazioni ferme e versioni spumantizzate, che testimonia la versatilità di un'uva capace di adattarsi a stili e territori diversi mantenendo una riconoscibile impronta siciliana.

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.