

Appuntamenti

Guida ai Vini di Sicilia 2026: ad Acireale AIS presenta la sesta edizione

di: Redazione

22 gennaio 2026



Ancora una volta cifre significative per Ais Sicilia: ben 220 le aziende menzionate nel manuale, 1.130 i vini degustati dai sommelier, 891 quelli presenti tra le sue pagine e recensiti, 77 quelli che hanno superato la soglia di valutazione di 90/100.

Sono grandi i numeri che verranno rivelati sabato 24 gennaio prossimo dalle 11 alle 20 durante la presentazione della Guida ai Vini di Sicilia 2026 all'interno di "Sala Romantica" e "Sala Castello" del Castello delle Aci di Acireale.

«Con molta soddisfazione presentiamo l'edizione 2026 della nostra Guida – sostiene Francesco Baldacchino, presidente Ais Sicilia. Assistiamo di nuovo ad una qualità dei vini regionali costantemente in ascesa, registrata a seguito di centinaia di ore di tasting dai nostri degustatori ufficiali. Abbiamo, inoltre, recensito anche aziende che hanno scelto di produrre in biologico e in biodinamico. Ciò a testimonianza di una crescente sensibilità verso pratiche agricole sostenibili. Un volume ricco di informazioni precise sulle etichette come le varietà utilizzate, le tecniche di vinificazione e le caratteristiche organolettiche. Inoltre, dal 10 dicembre scorso, la cucina italiana è stata riconosciuta come Patrimonio Immateriale Culturale dell'umanità dall'UNESCO e questo manuale vuole essere anche un vademecum di consigli per gli abbinamenti alla cucina italiana e, in particolare, a quella siciliana».



La Sicilia è un vero e proprio continente. Molteplici diversità di *terroir* e di microclimi rispecchiano ricchezza e complessità dei suoi vini. Dal Metodo Classico allo Chardonnay, dai grandi rossi strutturati ai rosati, ai vini da dessert e, per finire, agli autorevoli bianchi che oggi denotano maggiore appeal rispetto al passato.

Una sesta edizione, dunque, che si preannuncia imprescindibile e che confermerà dedizione, professionalità e competenza profuse nella redazione dai degustatori di Ais Sicilia attraverso la consultazione delle ricche pagine del prezioso strumento della Guida.

«La Guida è frutto del grande impegno di sei commissioni che hanno passato in rassegna con degustazione alla cieca oltre millecento vini del territorio siciliano – afferma il responsabile regionale Orazio Di Maria. I vini che hanno valicato la soglia di 90/100 sono stati oggetto di una successiva degustazione finale da parte di una commissione di degustatori provenienti da tutte le province. La graduatoria finale ha messo in evidenza un salto in avanti della qualità globale del vino siciliano tra paesi conferme, come il territorio dell'Etna, e sorprendenti novità, come le piccole denominazioni Faro, Mamertino, Delia Nivolelli, Monreale, Menfi, Noto, Etna. Un riconoscimento speciale è stato attribuito ad un'azienda emergente in dedizione e in requisiti di qualità. Si tratta del "Premio Salvo Di Bella", per noi sommelier un grande omaggio ad un nostro caro collega prematuramente scomparso cinque anni fa».

Il valore comunicativo ed inclusivo della manifestazione, dunque, si prepara a dispiegarsi alto. Lo testimonia la realtà dei fatti che chiama alla partecipazione numerose aziende vitivinicole extra prontuario che, pur non essendo recensite nella Guida ai Vini di Sicilia 2026, hanno scelto di intraprendere, assieme ai *wine lover*, un viaggio a tutto tondo nel cuore dell'enologia e della sommelierie siciliana, con i suoi due giorni di intrattenimento culturale e di approfondimenti tematici sia dei territori catanese ed etneo, sia di tutta la realtà regionale.



Saranno tre le giornate di coinvolgimento in questa lunga e appassionante maratona enologica. Si comincerà con "Aspettando la VI edizione della Guida ai Vini di Sicilia 2026", un'interessante *preview* di venerdì 23 gennaio presso la "Sala Pinella" di Villa Belvedere, sempre ad Acireale.

Lo start sarà nel primo pomeriggio alle 16 e prevedrà "Salus per Vinum", un interessante dibattito incentrato sul consumo del vino all'interno della *dieta mediterranea* alla presenza delle istituzioni, di medici, esperti di settore e giornalisti. Interverranno Rosa Palmieri, professore associato di tecnologie alimentari presso il dipartimento di Agricoltura Alimentazione e ambiente dell'Università di Catania; Giuseppe Ronsisvalle, medico cardiologo e produttore enologico; Gianluca Grimani e Andrea Dani, entrambi curatori della Guida nazionale Ais *"Vita"* e membri della commissione didattica nazionale.

Alle 17.30 e alle 19, invece, sempre in “*Sala Pinella*”, due masterclass a cura dell’associazione. La prima dal titolo “*Ais Sicilia 25 anni fa*”, una passionale ed encomiastica degustazione che celebrerà i vini iconici della Sicilia dell’ultimo quarto di secolo premiati con le “*Quattro Viti*”. La seconda, invece, vedrà protagonisti i vini siciliani top, ossia con punteggio pari o superiore a 95/100, inseriti nella Guida nazionale “*Vitae 2026*”.

Chiuderà l’intenso palinsesto di venerdì 23, dalle 20 in poi, la cerimonia di conferimento del “*Premio Salvo Di Bella*” che andrà a quell’azienda siciliana emergente che si sarà distinta per abnegazione e per qualità dei prodotti.

Si arriva, così, al momento *clou* di sabato 24 gennaio. L’evento si trasferisce al “*Castello delle Aci*”. Il consiglio direttivo regionale, dopo il consueto taglio del nastro, accoglierà gli appassionati del mondo del vino che arriveranno da tutta l’isola per partecipare alla kermesse che, come sempre, segnerà ufficialmente l’inizio dei grandi eventi a firma Ais Sicilia per il 2026.

Alle 11 si aprirà ufficialmente la sesta edizione con un momento artistico: un ballo delle allieve del *Centro Studi Danza “Mila Plavsic”* a cura di Rita Gurrieri. Seguirà il taglio del nastro alla presenza di autorità comunali e regionali, di rappresentanti di Ais Italia e di Ais Sicilia, e la tanto attesa apertura al pubblico dei banchi d’assaggio delle aziende presenti nella Guida ai Vini di Sicilia 2026.

Alle 12 e alle 16 schedate due coinvolgenti masterclass, entrambe in “*Sala Romantica*”. La prima avrà come focus i vini rossi d’autore e percorrerà geograficamente l’Italia da Sud a Nord, con lente d’ingrandimento su *Nerello Mascalese, Nebbiolo e Sagrantino*. L’altra sarà incentrata sulle eccellenze siciliane e sul carattere del vino isolano.

Alle 20 chiuderanno i banchi d’assaggio e subito dopo seguirà un momento conviviale in cui ci sarà un buffet a cura di “*Castello delle Aci*” e *music party* ad epilogo manifestazione.

Al termine, alle 18.30 in “*Sala Castello*”, l’emblematica cerimonia di consegna degli attestati ai vini che hanno ottenuto un punteggio di almeno 90/100 nella guida nazionale “*Vitae 2026*” e nella Guida ai Vini di Sicilia 2026, a cui seguirà, ad epilogo, il conferimento dell’assegno all’associazione “*Lad Project Cure&Care*” con la cifra raccolta grazie al progetto “*Alba Vitae*”, ossia la vendita durante il periodo natalizio da parte di Ais Sicilia delle bottiglie magnum di “*De Aetna 2022*”, l’Etna rosso dell’azienda *Terra Costantino*.

E a proposito di beneficenza, quest’anno Ais Sicilia ha deciso di chiudere in bellezza e di gettare il cuore oltre l’ostacolo. Al lieto svago enoico della “due giorni”, infatti, si unirà per la prima volta lo sport. Domenica 25 gennaio alle 10.30, infatti in programma, infatti, “*La Partita del Cuore – in campo con Ais Sicilia*”, iniziativa voluta dai tastevin siciliani che li vedrà impegnati in una gara di calcio a 7 assieme ad una selezione mista tra amministrazione e consiglio comunale di Acireale e produttori di aziende siciliane. Il ricavato del simbolico biglietto della gara andrà interamente devoluto alla “*Caritas Diocesana*” di Acireale.

Maggiori informazioni per partecipare alla presentazione della Guida ai Vini di Sicilia 2026 sono già presenti sul sito aissicilia.com sul quale sarà possibile acquistare, sia singolarmente sia in combo, i ticket per l’ingresso ai banchi d’assaggio e per le masterclass

