

In evidenza Primo Piano

Presentazione della sesta Guida ai Vini di Sicilia AIS 2026, i nostri assaggi

di: **Gianmaria Tesei**

30 gennaio 2026



E sono sei. Sei le edizioni della **Guida ai Vini di Sicilia AIS** (Associazione Italiana Sommelier), che quest'anno, il 23 e 24 gennaio, ha scelto **Acireale (Ct)** come sede di presentazione, nelle cornici di **Villa Belvedere** e del **Castello delle Aci**.

Le due strutture hanno fatto da teatro a quattro masterclass, momenti di approfondimento sulla situazione attuale e sulle prospettive del mondo del vino, mentre i banchi di assaggio hanno accolto oltre 1.200 degustatori con 700 vini, espressione di 140 cantine. Particolarmente sentita la consegna dell'assegno di **"Alba Vitae"** e, soprattutto, del **"Premio Salvo Di Bella"**. Importante anche il momento charity con la **Partita del Cuore**.

Nel corso dell'evento, che ha celebrato anche i 25 anni di AIS Sicilia, abbiamo assaggiato alcune referenze delle aziende presenti.

I nostri assaggi

Doc Sicilia, Disiato 2024 – Tenute Navarra

Frappato 100%

L'azienda dei "Totò-Salvatore-Totò" – tre generazioni con lo stesso nome – si trova sulle colline di Butera (CL). Il nonno Totò, dopo essersi affermato nel mondo del facility management, convoglia la sua vitalità imprenditoriale nell'agricoltura e, affiancato nel tempo dal figlio e dal nipote, dà vita a un'azienda di 175 ettari in Contrada San Giacomo. Una parte significativa è destinata a frutteti, mandorleti e oliveti, mentre 20 ettari sono vitati. Le vigne si trovano tra i 350 e i 400 metri s.l.m., su suoli di medio impasto tendente all'argilloso e, in parte, al sabbioso, con presenza di calcare e ferro. Disiato affina per 7 mesi in acciaio sulle fecce fini e per almeno ulteriori 2 in bottiglia. Il colore è rosso rubino profondo. Al naso emergono sentori di frutta rossa, soprattutto amarena, fragola, ribes e ciliegia, con note di pepe e un lieve richiamo di liquirizia. In bocca è scorrevole, con tannini morbidi, buona intensità, interessante freschezza e media lunghezza. Promette un'evoluzione convincente nei prossimi anni.



Doc Etna Rosato, Rosa di Sei 2024 – Palmento Costanzo

Nerello Mascalese 100%

L'azienda di Passopisciaro (Castiglione di Sicilia, CT), fondata nel 2011 da Mimmo Costanzo e dalla moglie Valeria Agosta – oggi affiancati dalla figlia Serena – possiede 18 ettari distribuiti in diverse contrade dell'Etna. La maggior parte si trova sul versante nord, in particolare in contrada Santo Spirito, tra i 600 e gli 800 metri s.l.m., ma è presente anche sul versante sud. Il tratto comune è il suolo vulcanico, ricco di minerali. Rosa di Sei appartiene alla linea intermedia tra quella classica e quella di contrada e include anche uve provenienti da vigne vecchie. È l'unico rosato della cantina, poiché il Mofete non è più in produzione. Affina per 5 mesi in acciaio sulle fecce fini e per altri 2 in bottiglia. Il colore è rosa chiaro tendente al ciliegia. Al naso offre note floreali di zagara e glicine, un agrumato elegante che si intreccia a profumi di melagrana ed erbe di macchia mediterranea. Al sorso è fresco ed elegante, affilato e persistente, armonico, con ritorni fruttati coerenti con l'olfazione.



Doc Etna Rosso, Cirneco 2019 – Terrazze dell'Etna

Nerello Mascalese 100%

Siamo ancora sul versante nord dell'Etna, a Bocca d'Orzo (Randazzo, CT). Qui, nel 2008, nasce l'azienda per iniziativa dell'ingegnere palermitano Nino Bevilacqua, conquistato dal Parco dell'Etna. Con la figlia Alessia coltiva circa 40 ettari vitati, da cui nascono 11 tipologie di vino. I vigneti si distribuiscono in quattro contrade: Bocca d'Orzo (650-950 metri s.l.m.), Statella (650 metri, su terreni rocciosi), Calderara (500 metri) e Allegracore (500 metri), tutte caratterizzate da marcata mineralità. Cirneco, tra le etichette simbolo, proviene da viti di oltre 60 anni in contrada Calderara. Affina per 2 anni in tonneau, con fermentazione malolattica spontanea, e matura poi almeno 3 anni in bottiglia. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso domina la frutta rossa matura, con richiami agrumati, erbe aromatiche, vaniglia e leggere note fumé. Seguono sentori di cioccolato, tabacco e liquirizia. In bocca è ampio, caldo, con tannini raffinati e lunga persistenza.

Doc Etna Rosso, Contrada Santo Spirito 2017 – Pietradolce

Nerello Mascalese 100%

L'azienda, con sede a Solicchiata, nasce nel 2005 per iniziativa dei fratelli Michele e Mario Faro, sostenuti dalla passione del padre Venerando, fondatore con la moglie Carmela Torrisi dei Vivai Faro e di Donna Carmela resort & lodges, nei pressi di Giarre. La storia enoica della famiglia prende forma dalla volontà di preservare vigneti secolari, anche pre-fillossera, di oltre 150 anni, che si estendono per più di 30 ettari tra i 650 e i 950 metri s.l.m. sul versante nord dell'Etna, nelle contrade Rampante, Zottorinotto, Santo Spirito e Feudo di Mezzo. I suoli sono franco-sabbiosi e ricchi di elementi minerali. A questi si aggiungono 2 ettari sul versante est, in contrada Caselle, nel comune di Milo. Notevole la cantina ipogea, realizzata in roccia lavica, ferro e legno, integrata nel paesaggio. Contrada Santo Spirito nasce da viti di 80-90 anni dell'omonima contrada. Svolge fermentazione malolattica naturale, affina 14 mesi in botti di rovere a grana fine e tostatura leggera, sosta 2 mesi in cemento e matura almeno un anno e mezzo in bottiglia. Il colore è rosso rubino carico con riflessi granata. Al naso emergono note floreali di rosa, arancia sanguinella, frutta rossa matura, erbe aromatiche, pietra focaia, cuoio e tabacco. In bocca è strutturato, vitale, con tannini integrati ma vigorosi e lunga persistenza.



Doc Sicilia Rosso, Rosso del Conte 2020 – Tenuta Regaleali, Tasca d'Almerita

Nerello Mascalese 53%, Perricone 47%

L'azienda della Sicilia occidentale avvia la propria attività nel 1830 con i fratelli Lucio e Carmelo Mastrogiovanni Tasca. Oggi alla guida vi sono Giuseppe e Alberto Tasca. Nella tenuta di Regaleali, nell'ex Contea di Sclafani, sono quasi 600 gli ettari distribuiti su sei colline, con 396 ettari vitati, 30 di uliveti e 57 di area naturale. Le vigne si trovano tra i 450 e gli 850 metri s.l.m. Lo scorso anno sono state celebrate le cinquanta vendemmie di questo vino, tra le etichette simbolo dell'azienda. Le uve provengono dalla Vigna San Lucio, impiantata nel 1965, estesa per oltre 7 ettari a 480 metri s.l.m., su suoli bruno-giallastri, franco-sabbiosi, in parte calcarei, con lieve presenza di scheletro. Affina per un anno e mezzo in barili nuovi di rovere francese da 225 litri (Allier e Tronçais). Il colore è rosso carminio fitto. Al naso si aprono note di ciliegia, lampone e mora, con liquirizia, cannella, caffè, vaniglia e cioccolato, oltre a cenni erbacei e balsamici. In bocca è elegante, con tannini setosi, buona struttura e lunga persistenza.

Doc Etna Rosso, Feudo di Mezzo Vigna Iannazzo 2022 – Cottanera

Nerello Mascalese 100%

Negli anni Settanta Guglielmo Cambria avvia il passaggio dalla coltivazione delle nocciole alla viticoltura. Cottanera, fondata nel 1960, è oggi guidata dal fratello Enzo e dai figli di Guglielmo: Francesco, presidente del Consorzio Tutela Vini Etna DOC, Mariangela, presidente di Assovini Sicilia, ed Emanuele. L'azienda possiede 110 ettari, di cui 68 vitati, a un'altitudine media tra i 730 e i 750 metri s.l.m., in cinque contrade: Cottanera, Diciassettesalme, Zottorinotto, Calderara e Feudo di Mezzo, caratterizzate da forte impronta minerale. Feudo di Mezzo Vigna Iannazzo nasce da una parcellizzazione della contrada omonima. Dopo una macerazione sulle bucce di circa 28 giorni, affina 14 mesi in barrique di rovere francese e un anno in bottiglia. Il colore è rosso rubino. Al naso emergono fiori e frutta rossa matura, note agrumate e speziate, accenti balsamici, tabacco e cuoio. In bocca è intenso, ampio, vibrante, con un finale interessante.



Doc Etna Rosso, Pietrarizzo 2021 – Tornatore

Nerello Mascalese 100%

L'azienda di Castiglione di Sicilia vanta origini nel 1865. Oggi Francesco Tornatore guida una realtà che possiede 100 ettari, di cui 46 vitati nell'areale Etna DOC, la più ampia estensione della denominazione. I terreni si trovano tra i 550 e i 700 metri s.l.m., con appezzamenti che sfiorano i 1000 metri, distribuiti in 11 contrade. Questo vino di "contrada" affina oltre 12 mesi in botti di rovere francese da 50 ettolitri, poi in cemento, e matura 3 mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino scarico. Ampio lo spettro olfattivo, con ciliegia e fragola, fiori appassiti, erbe mediterranee, accenni agrumati e cacao. In bocca è equilibrato, buona la struttura retta da tannini vivaci, significativa lunghezza, cenni di sapidità e chiusura coerente con il frutto percepito al naso.



Doc Sicilia Rosso, Saru 2022 – Tenute Cuffaro

Nero d'Avola 100%

La storia della famiglia Cuffaro affonda nella seconda metà dell'Ottocento, quando il barone Agnello Pasciuta affida a Filippo Cuffaro la cura del Feudo di Fauma, nell'agrigentino. Dal 1960 il nipote omonimo acquisisce progressivamente quei terreni. Oggi l'azienda è guidata da Filippo, dal figlio Rosario e dai nipoti Anna e Gian Filippo. Dei 14 ettari posseduti, 12 sono vitati e 2 a uliveto. Le vigne sorgono sull'altopiano di Scala dei Turchi, a 300 metri s.l.m., su suoli di medio impasto scuri e ricchi di humus. Saru, dopo la fermentazione malolattica, affina 4 mesi in acciaio e 3 in bottiglia. Il colore è rosso rubino con riflessi violacei. Al naso emergono petali di rosa, ribes, amarena, fragola e pepe nero. In bocca è pieno e ampio; il tannino è vivace ma trova maggiore eleganza nel finale, intenso e persistente.



L'evento in descrizione:

<https://www.wineinsicily.com/guida-ai-vini-di-sicilia-2026>

di Gianmaria Tesei
