

In evidenza

Open AIS, banchi d'assaggio e masterclass per viaggiare tra i vini di Sicilia

di: Gianmaria Tesei

27 febbraio 2026



   

OPEN AIS

LA GIORNATA DEL SOMMELIER

21 FEBBRAIO 2026

h. 15:30 - 20:30

RADICEPURA - HORTICULTURAL PARK

La location è di quelle che accattivano il visitatore, immersa in un paesaggio naturale sfaccettato e unico, tanto da essere sede di una rinomata biennale internazionale dedicata al garden design e all'architettura del paesaggio del Mediterraneo. Radicepura – Horticultural Park di Giarre, in provincia di Catania, lo scorso 21 febbraio ha celebrato il mondo del vino siciliano con la quarta edizione di Open AIS.

La manifestazione, promossa congiuntamente dalle delegazioni AIS Catania – guidata dalla vicepresidente regionale Maria Grazia Barbagallo – e AIS Jonico-Etna, rappresentata dal delegato Paolo Pennisi e dal Miglior Sommelier di Sicilia 2023 Claudio Di Maria, ha visto i banchi d'assaggio animati da oltre 60 cantine provenienti da tutta l'isola, insieme a una selezione di produzioni brassicole e olearie siciliane.

Due le masterclass: "Oltre la limpidezza: macerati e ancestrali. Tecniche ed evoluzione", guidata da Maria Grazia Barbagallo e dalla consigliera regionale AIS Francesca Scoglio; "Declinazioni e stili della Barbera d'Asti nel Monferrato di Sergio Gozzellino", curata dal referente Sicilia della Guida Vitae AIS Italia Orazio Di Maria, con la partecipazione del produttore.

Per questo evento abbiamo svolto alcuni assaggi.

DOC Etna Rosato, Lavico 2024 – Duca Di Salaparuta
Nerello Mascalese 100%

L'azienda, controllata dalla famiglia Reina, ha celebrato nel 2024 il centenario ed è parte di un gruppo di 32 realtà, tra cui Corvo e Florio, riunite sotto la capofila Illva Saronno Holding. Le sue origini risalgono alle produzioni avviate a Casteldaccia nel 1824 da Giuseppe Alliata di Villafranca, principe e figura di rilievo della Sicilia ottocentesca. Nel tempo, Edoardo ed Enrico contribuiscono alla crescita aziendale, che conosce un momento decisivo sotto la guida di Topazia Alliata, fino al 1961. La successiva cessione alla SOFIS porta a un aumento della produzione e alla nascita di etichette come Duca Enrico e Bianca di Valguarnera, anche grazie al lavoro dell'enologo Franco Giacosa. Dal 2001 l'azienda è parte di Illva Saronno Holding. Oggi le tenute sono tre: Risignolo, vicino a Salemi, su suoli misti calcareo-sabbiosi e siliceo-argillosi; Suor Marchesa, a Riesi, con 127 ettari – di cui 90 vitati – su terreni calcareo-silicei; e Vajasindi, a Passopisciaro, su suoli vulcanici del versante nord dell'Etna. Da quest'ultima proviene Lavico, che affina in cemento e in barrique. Il vino si presenta con un rosso rubino. Al naso emergono note floreali e agrumate, insieme a frutta rossa e sfumature balsamiche. In bocca è equilibrato, con buona struttura e una chiusura che richiama il sorso.



DOC Sicilia Rosso Perri 2024 – Gorgi Tondi
Perricone 100%

L'azienda beneficia del microclima dell'oasi WWF tra Mazara del Vallo e il Mar Mediterraneo. È Dora, bisnonna delle attuali responsabili Annamaria e Clara Sala, ad avviare l'attività agricola, mossa da una forte vocazione per la terra. Un percorso portato avanti, nel tempo, da quattro generazioni della stessa famiglia. Il passaggio decisivo avviene nel 2000, con la fondazione dell'azienda da parte dei genitori delle due sorelle, Michele e Doretta. Le proprietà aziendali si dividono tra Ramisella e San Nicola, per un totale di 130 ettari vitati appartenenti alla famiglia sin dagli inizi del Novecento. I terreni si trovano a un'altitudine media di circa 25 metri sul livello del mare e presentano suoli calcarei e sabbiosi, di medio impasto. Il nome dell'azienda richiama i tre laghetti di origine carsica, specchi d'acqua circolari noti come "gorgi tondi". Perri appartiene alla linea "Maioliche" e debutta con l'annata 2024. È un Perricone in purezza che affina sulle fecce fini in botti grandi di rovere francese da 20 ettolitri, già impiegate per il Marsala, per oltre otto mesi, seguiti da un periodo di maturazione in bottiglia. Il colore è rosso rubino. Al naso emergono note di frutta rossa, in particolare mora e lampone, accompagnate da sentori speziati, soprattutto pepe nero, con accenni erbacei e balsamici. In bocca mostra una buona sapidità, un corpo definito e un finale coerente, che riprende i richiami fruttati percepiti all'olfatto.



**DOC Sicilia Menfi, Bertolino Soprano 2024 – Mandrarossa
Grillo 100%**

La storia di Mandrarossa prende avvio nel 1999, quando a Menfi (AG) nasce il marchio come espressione della produzione di qualità delle Cantine Settesoli. Dopo oltre vent'anni di studi sui terroir, l'azienda orienta il proprio lavoro verso innovazione e sperimentazione, con l'obiettivo di valorizzare vitigni autoctoni e internazionali. I 506 ettari vitati si distribuiscono in contesti territoriali diversi. Nell'areale di Menfi, che conta circa 500 ettari e si estende dai 400 metri s.l.m. del bosco del Magaggiaro fino alla costa, si coltivano Grecanico e Nero d'Avola, insieme agli internazionali Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay, affiancati da varietà oggetto di sperimentazione come Fiano, Viognier, Petit Verdot, Alicante Bouschet, Chenin Blanc e Sauvignon Blanc. Le vigne, immerse tra uliveti e campi di grano, si sviluppano su cinque differenti tipologie di suolo. Qui, dal 2021, si inserisce nel paesaggio la moderna Mandrarossa Winery, progettata secondo criteri di sostenibilità. A Pantelleria, a una quota compresa tra i 200 e i 300 metri s.l.m., due ettari di vigneto insistono su suoli minerali di origine vulcanica, particolarmente adatti alla coltivazione dello Zibibbo. Sul versante settentrionale dell'Etna, a Linguaglossa, in contrada Valle Galfina, quattro ettari coltivati a Carricante e Nerello Mascalese si trovano tra i 700 e i 750 metri s.l.m., su terreni ad alta componente minerale. Questo vino, espressione del territorio di Menfi, affina in botti grandi per undici mesi. Il colore è giallo dorato con riflessi verdi. Al naso si distinguono note di frutta tropicale, accompagnate da sentori di anice, pesca gialla e bianca e cedro, insieme a leggere sfumature erbacee e floreali. In bocca è fresco, sapido e dinamico, con una progressione coerente che conduce a un finale in cui ritornano le sensazioni fruttate percepite all'olfatto.



**DOC Etna Superiore Bianco, Lavi 2023 – Iuppa 2023
Carricante 100%**

L'azienda coltiva 7 ettari di vigneto in Contrada Salice, nel territorio di Milo, sul versante nord-est dell'Etna. Qui la famiglia Iuppa – in particolare Angelo e il figlio Marco, affiancati dal sommelier Ugo Nicosia – segue direttamente la vinificazione delle uve provenienti dai propri vigneti, situati tra i 530 e i 750 metri s.l.m., su suoli prevalentemente vulcanici. La produzione si basa su Carricante, Catarratto, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, con alcune etichette che portano i nomi dei figli di Angelo, come Clo, Piccolot e Lindo. L'azienda dispone inoltre di un wine bar con una carta dei vini incentrata sull'Etna, arricchita da selezioni provenienti da altri territori. Lavi affina in acciaio e in bottiglia per almeno otto mesi. Il colore è giallo paglierino luminoso. Al naso è etereo e raffinato, con profumi di ginestra, mela Golden e pompelmo, accompagnati da note di erbe aromatiche e macchia mediterranea. In bocca è minerale, teso e al tempo stesso profondo. La buona lunghezza e una trama acido-sapida ben definita contribuiscono a delinearne il profilo.



**DOC Sicilia Rosso Hugonis 2021 – Tenuta Rapitalà
Nero d'Avola 50% e Cabernet Sauvignon 50%**

L'azienda, attiva tra Camporeale e Alcamo (PA), nasce nel 1968. In quell'anno il conte Hugues Bernard de la Gatinais, ufficiale della marina francese, e sua moglie, la palermitana Gigi Guarrasi, scelgono di investire in queste terre segnate dal terremoto della Valle del Belice, puntando sulla loro vocazione agricola. Nasce così Rapitalà – dall'arabo Rabat-Allah, "giardino di Allah" – una cantina che fin dall'inizio esprime una visione precisa, dove la cultura locale incontra il sapere enologico francese. I 176 ettari aziendali si estendono tra i 300 e i 600 metri s.l.m., ospitando sia varietà autoctone sia vitigni internazionali. A questa realtà si deve, nel 1985, uno dei primi Chardonnay in purezza prodotti in Sicilia, il Conte Hugues. I suoli sono compositi: prevalentemente argillosi, presentano in alcune zone componenti sabbiose e arenarie che contribuiscono a diversificare le espressioni produttive. Hugonis nasce come omaggio a Hugues, richiamato nel nome in forma latinizzata. Il Cabernet Sauvignon affina per un anno in barrique di rovere francese, mentre il Nero d'Avola matura nello stesso periodo in botti grandi. Segue l'affinamento in bottiglia. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso si muove tra note di ciliegia, amarena e prugna, accompagnate da sentori di pepe nero, liquirizia e leggere sfumature di tabacco. In bocca è ampio e strutturato, con tannini ben presenti e una trama coerente che sostiene il sorso fino a un finale lungo, in cui ritornano le sensazioni fruttate.



DOC Etna Bianco 2024 – Restivo Wine Carricante 100%

Francesco Restivo Graci, quarta generazione di una famiglia di gioiellieri catanesi, sceglie il versante nord dell'Etna per avviare, nel 2019, Restivo Wine. A Passopisciaro, nel territorio di Castiglione di Sicilia (CT), inizia con l'acquisizione di alcuni appezzamenti in Contrada Arcuria, ampliando progressivamente la proprietà fino agli attuali 56 ettari, di cui 26 vitati (destinati a crescere fino a 40). Le contrade aziendali si collocano tra i 600 e i 900 metri s.l.m. e comprendono Arcuria – sede principale, con resort e nucleo agricolo più esteso – Barbabecchi, Feudo di Mezzo, Calderara, Allegracore, Verzella, Pietra Marina e Millecocchitta, dove si trova la cantina. I suoli sono prevalentemente sabbiosi, ricchi di scheletro e sostanza organica. Il vino affina in acciaio. Si presenta con un giallo paglierino dalle sfumature verdoline. Al naso emergono profumi di ginestra, agrumi, pera e mela, accompagnati da leggere note iodate e di erba fresca. In bocca è teso e sapido, con una buona persistenza che ne prolunga la chiusura.



DOC Etna Rosso, Bene di Famiglia 2021 – Cantoneri Nerello Mascalese 100%



Siamo sul versante nord dell'Etna. L'azienda nasce nel 1997 per iniziativa di Carmelo Assennato e Rosa Ciancitto, a seguito dell'acquisizione, a Solicchiata, di una villa rustica circondata dal vecchio vigneto Tenuta della Dainara, situato tra i 650 e i 700 metri s.l.m. Dal 2011 la proprietà si è progressivamente ampliata, arrivando agli attuali 20 ettari, di cui 11 vitati, con il coinvolgimento diretto del figlio Alberto. Le vigne si distribuiscono in tre contrade – Pontale Palino, Crasà e Imboscamento – su suoli franco-sabbiosi con presenza variabile di scheletro. Il nome "Cantoneri" richiama i cantonali degli edifici e rimanda, secondo la tradizione familiare, alla statura imponente di un antenato. "Bene di famiglia" è il nome della linea dedicata al nonno paterno di Alberto, autore di un romanzo a cui l'etichetta fa riferimento; la stessa denominazione identifica anche un orange wine che affina cinque anni in bottiglia prima della commercializzazione. Questo vino proviene da viti ottuagenarie e affina per alcuni mesi in barrique di più passaggi. Il colore è rosso carminio intenso. Al naso si esprime con note di amarena, lampone e mora, accompagnate da sfumature balsamiche, richiami di liquirizia e cenni di cioccolato. In bocca è pieno e ben disteso, con tannini vellutati sostenuti da una buona freschezza. Il finale è lungo e coerente.

<https://www.aiscatania.it/open-ais-catania/>

di Gianmaria Tesei