

In evidenza

# Vinitaly 2026, Padiglione 2: ecco la mappa completa degli stand e delle Masterclass di Assovini Sicilia

di: Redazione

24 marzo 2026



Dal 12 al 15 aprile 2026 Verona torna a essere il centro del vino italiano e internazionale con la 58<sup>a</sup> edizione di Vinitaly, il salone dei vini e dei distillati organizzato da Veronafiere. È il grande appuntamento professionale della primavera, una fiera costruita per il confronto tra aziende, buyer, distributori e territori, dove il vino si presenta insieme alle sue filiere, al segmento business e, sempre più, in forme nuove e dinamiche.

In questo quadro, il Padiglione 2, quest'anno interamente dedicato alla Sicilia, si presenta particolarmente sfaccettato. Consorzi, associazioni, aziende autonome e aree istituzionali si trovano gomito a gomito per offrire una geografia completa di opportunità.

Il primo elemento che emerge è la presenza della **Regione Siciliana**, riconoscibile nella mappa per gli spazi evidenziati in rosso. Qui la funzione istituzionale si allarga e diventa piattaforma: incontri **B2B** dedicati ai **tour operator**, aree **convegnistiche**, uno spazio riservato alle aziende **biologiche**, la presenza dell'**assessorato ai beni culturali** e un **food corner** disegnano un presidio che tiene insieme promozione, contenuti e accoglienza.

Attorno a questo asse istituzionale si dispongono le *macroaree* del padiglione: il **Consorzio Etna Doc**, **Providi**, **Assovini Sicilia** con 47 aziende, **Vitesi** e la presenza diffusa di aziende autonome.

**Mariangela Cambria**, Presidente di **Assovini Sicilia**:

Vinitaly è sempre un momento importante di confronto. Oggi il vino siciliano parla di un'isola che cambia e cresce. In fiera vogliamo trasmettere questa energia e dare un'immagine autentica di quello che siamo: aziende spesso diverse tra loro, ma unite da un forte legame con il territorio e da una visione condivisa della qualità

Il programma si sviluppa su più livelli. Da un lato, la dimensione istituzionale e di dialogo con i mercati; dall'altro, un lavoro più mirato di approfondimento culturale e degustativo. In questo senso si inserisce il convegno "**Viaggio in Sicilia: le nuove frontiere dell'enoturismo**", previsto lunedì 13 aprile alle 12.30 nella sala conferenze del Padiglione Sicilia. Un momento di riflessione su come il turismo del vino stia cambiando linguaggio e prospettive, attraversando territori, editoria e comunicazione.

Interverranno **Filippo Magnani**, **Giulio Perrone**, **Federica Fina**, **Francesca Planeta**, **Federico Geremei** e **Filippo Galanti**, chiamati a restituire punti di vista differenti su un fenomeno che non riguarda più soltanto la visita in cantina, ma un sistema più ampio di esperienze, narrazioni e relazioni.

Accanto al momento convegnistico, **Assovini Sicilia** costruisce un percorso di **degustazioni guidate** rivolto a operatori e stampa, affidato al giornalista **Francesco Pensovecchio**. Le masterclass seguono un filo tematico che attraversa l'isola e i suoi stili, senza forzature didattiche, ma con l'intento di restituire complessità e coerenza.

Si comincia domenica 12 aprile alle 14.30 con "**Bollicine fuori rotta. La Sicilia con e senza Metodo**", dedicata a una produzione spumantistica in crescita, che trova espressioni diverse tra suoli argillosi e territori vulcanici.

Lunedì 13 aprile alle 12.30 è la volta di "**Luce liquida: i bianchi siciliani**", una lettura dei profili più attuali tra freschezza, tensione e precisione aromatica.

Martedì 14 aprile, alle 10, "**Forma e stile. Il vestito dei rossi siciliani, tra energia e slancio**" propone un itinerario che unisce aree molto distanti tra loro, dalle zone sabbiose del sud alle altitudini dell'Etna.

Nel pomeriggio, alle 16.00, "**L'Isola del tempo: i vini dolci di Sicilia**" chiude il percorso con una riflessione su raccolte tardive e appassimenti, pratiche che sull'isola assumono forme diverse e spesso poco omologate.

Di seguito la mappa completa:

# REGIONE SICILIA - Vinitaly 2026 - PAD. 2

REV\_07\_05.03.2026



## Le aziende di Assovini Sicilia al Vinitaly 2026

Nota: si segnala che alcune aziende associate ad Assovini Sicilia possono figurare tra i partecipanti attraverso altre realtà, ad esempio il Consorzio Etna Doc, senza essere presenti nella collettiva dell'associazione.

Alessandro di Camporeale  
Arianna Occhipinti  
Assuli  
Baglio di Pianetto  
Baglio Oro  
Candido  
Cantina Chitarra  
Cantine Colosi  
Cantine Settesoli  
Cantine Sibiliana  
Caruso & Minini  
Casa Grazia  
Castellucci Miano  
Centopassi – Libera Terra  
COS  
Cusumano  
CVA Canicattì  
Di Giovanna (Disisa)  
Donnafugata  
Duca di Salaparuta  
Fazio Wines  
Feudi del Pisciotto  
Feudo Arancio  
Feudo Montoni  
Feudo Solaria  
Firriato  
Fondo Antico  
Gulfi  
Horus  
Le Casematte  
Lombardo Vini  
Maggio Vini  
Musita  
Nicosia  
Patri  
Pietradolce  
Planeta  
Principe di Corleone  
Santa Tresa  
Serapias  
Spadafora  
Tasca d'Almerita  
Tenuta di Castellaro  
Tenuta Gorghetti  
Tenute Navarra  
Tenute Rapitalà  
Tornatore  
Valle dell'Acate

---

I titoli completi delle masterclass:

**Bollicine fuori rotta. La Sicilia con e senza "Metodo"**

*Colline argillose, vulcani e vitigni autoctoni in varie briose interpretazioni*

**Luce liquida: i bianchi siciliani**

*Profumi e verticalità. Cosa aspettarsi da un bianco siciliano contemporaneo*

**Forma e stile. Il vestito dei rossi siciliani, tra energia e slancio**

*Viaggio dalle sabbie del sud alle lave dell'Etna*

**L'Isola del tempo: i vini dolci di Sicilia**

*Sole, raccolte tardive, brevi e lunghi appassimenti. Meditazione sulle dolcezze mediterranee*

Info & prenotazioni: [press@assovinisicilia.it](mailto:press@assovinisicilia.it)