

In evidenza

Graziano Nicosia al Wine, Vintage & Handmade Edition: “La Sicilia deve continuare a lavorare sulla qualità e sul valore”

di: Gianmaria Tesei

15 agosto 2026



La prima edizione risale al secolo o, potremmo pur dire, al millennio scorso. Era infatti il 1999 quando, per promuovere il vino e soddisfare la curiosità di tanti appassionati, su iniziativa del *Movimento Turismo del Vino*, in collaborazione con l'*Associazione Nazionale Città del Vino*, nasceva *Calici di Stelle*, l'appuntamento estivo che da allora ha unito il piacere del vino allo sguardo verso il cielo stellato.

Tra le cantine siciliane che negli anni hanno mostrato maggiore interesse per la manifestazione figura *Tenute Nicosia*, azienda legata al versante sud-orientale dell'Etna e presente anche in altri territori viticoli siciliani. Lo scorso 5 agosto la cantina ha celebrato l'evento con il tema *Wine, Vintage & Handmade Edition*, articolato tra banchi d'assaggio delle proprie referenze, un'esposizione di creativi e vintage seller, musica e abbinamenti affidati alla cucina del resident chef Salvo Baudo.

L'intervista

Per l'occasione abbiamo posto alcune domande al titolare della cantina di casa, **Graziano Nicosia**.

D.: Da quanto tempo avete aderito alla manifestazione Calici di Stelle?

R.: Partecipiamo a Calici di Stelle da 18 anni; quindi, è ormai un appuntamento storico per Tenute Nicosia. In questi anni abbiamo visto crescere molto il mondo dell'enoturismo, ma è rimasto intatto lo spirito della manifestazione: aprire le porte delle cantine e creare un incontro diretto tra produttori, territorio e appassionati. Per noi rappresenta pienamente il nostro modo di vivere il vino: accoglienza, condivisione e racconto del territorio.

D.: Cosa rappresenta per voi Calici di Stelle?

R.: È soprattutto un momento di incontro e condivisione. Significa accogliere le persone a casa nostra e, attraverso il vino, raccontare non soltanto ciò che produciamo, ma anche il paesaggio dell'Etna, la cucina e la cultura del nostro territorio. È questo il modo in cui intendiamo l'enoturismo.

D.: Come vede la produzione del 2025?

R.: Il 2025 è stata complessivamente un'annata molto interessante. Dopo alcune vendemmie climaticamente più complesse, abbiamo ritrovato condizioni che ci hanno consentito di lavorare molto bene sulla qualità. Per i vini destinati agli affinamenti più lunghi è ancora presto per esprimere giudizi definitivi, ma le premesse sono molto positive. Sull'Etna, in particolare, troviamo freschezza, equilibrio e una forte riconoscibilità territoriale.

D.: Come considera l'imminente vendemmia del 2026?

R.: Per noi la vendemmia è già iniziata: proprio in questi giorni abbiamo raccolto il Moscato a Noto, mentre sull'Etna, come sempre, i tempi saranno decisamente più lunghi. Le sensazioni sono positive, ma fino a quando l'uva non è in cantina bisogna essere prudenti. Le condizioni climatiche ci impongono sempre maggiore attenzione e il nostro lavoro sta andando anche nella direzione dell'agricoltura rigenerativa, puntando sulla vitalità dei suoli, sulla biodiversità e su vigneti sempre più resilienti.

D.: Cosa può dirci sul momento attuale del vino nazionale e, in particolare, di quello siciliano?

R.: È un momento complesso, nel quale stanno cambiando le abitudini di consumo, soprattutto nelle nuove generazioni. Si beve forse meno, ma cresce l'attenzione verso qualità, origine, sostenibilità e autenticità. In questo scenario la Sicilia ha delle carte straordinarie da giocare: territori molto diversi tra loro, vitigni autoctoni, biodiversità e una riconoscibilità cresciuta enormemente negli ultimi anni. Credo che la strada sia continuare a lavorare sulla qualità e sul valore, evitando di competere soltanto sul prezzo.

D.: Qualche novità di Tenute Nicosia?

R.: Una delle novità a cui teniamo particolarmente riguarda Noto. Proprio in questi giorni abbiamo raccolto il Moscato, un vitigno fortemente identitario di questo territorio, sul quale abbiamo deciso di investire con un progetto dedicato: a breve il nostro Moscato uscirà con una propria etichetta. È un altro tassello del percorso che stiamo portando avanti: accanto all'Etna, che rimane il cuore della nostra storia, vogliamo valorizzare sempre di più Vittoria e Noto, cercando in ciascun territorio le espressioni che meglio ne raccontano l'identità.



Graziano Nicosia



Calici di Stelle

Wine, Vintage & Handmade Edition, l'edizione 2026 di Calici di Stelle a Tenute Nicosia, ha messo insieme gusto e creatività, anche grazie alla rinnovata collaborazione con Pop Up Market Sicily, che ha curato la presenza di creativi e vintage seller. Il beverage ha avuto la firma di Tenute Nicosia, con alcuni banchi d'assaggio gestiti dai sommelier dell'associazione catanese Saperi e Sapere. Nata lo scorso anno, l'associazione conta oltre 130 soci ed è condotta da un team di sommelier che propone ogni settimana degustazioni, incontri a tema e corsi di avvicinamento al mondo del vino. Durante la serata, lo spazio dedicato al bere ha accolto anche i soft drink made in Sicily di Bibite Polara, affiancati da un angolo mixology con cocktail a base di Amaro Amara di Rossa Sicily. Lo sguardo si è poi spostato verso il cielo grazie alle osservazioni astronomiche curate, anche per questa edizione, dal Gruppo Astrofili Catanesi. Immane l'appuntamento con la proposta gastronomica de L'Osteria di Tenute Nicosia, pensata per accompagnare i vini e le bollicine della cantina, con un'apposita area food all'aperto e la possibilità di scegliere la cena al tavolo in Osteria, affidata allo chef Salvo Baudó. Sul versante musicale, le performance sulle note dello swing dei componenti di Sicilyinswing hanno aperto la strada alla new wave e all'elettro-pop di Rumori Sound System Dj set e alle selezioni del dj catanese Antonio Vetrano, che hanno accompagnato il pubblico fino al termine della serata.

Tenute Nicosia

Via Luigi Capuana, 65

95039 Trecastagni CT

Telefono: 095 780 6767

<https://www.tenutenicosia.it>

di Gianmaria Tesei