

In evidenza

ACIni diVini 2026, il Premio Salvo Di Bella incorona Ansaldi

di: Gianmaria Tesei

28 agosto 2026



Il ricordo accompagna tutta la serata, prima ancora delle immagini finali. **Salvo Di Bella**, la sua esperienza maturata anche nel mondo della moda e la generosità umana e professionale tornano più volte nel corso della quinta edizione di **ACIni diVini – Memorial Salvo Di Bella**, organizzata da **AIS Catania**.

Lo scorso 22 agosto Piazza Duomo ad Acireale ha ospitato una degustazione dedicata al tema **"New Wine Generation – Generazione Vino, Radici e Futuro"**. Dieci relatori-sommelier AIS hanno presentato altrettanti vini e cantine nelle quali il passaggio generazionale è già in corso o comincia a delinearsi. A moderare l'incontro **Mariagrazia Barbagallo**, vicepresidente AIS Sicilia e moglie di Salvo Di Bella, insieme alla sommelier AIS **Chiara Russo**.

La degustazione

Doc Sicilia Spumante, Sosta Tre Santi Carricante Sessantamesi Metodo Classico 2019 – Tenute Nicosia
Carricante 100%, 60 mesi sui lieviti

A Trecastagni, sul versante orientale dell'Etna, Tenute Nicosia produce spumanti dal 2011 con il lavoro enologico di Maria Carella. La famiglia, guidata da Carmelo Nicosia con i figli Francesco e Graziano, ha qui il nucleo principale dell'azienda: 85 ettari complessivi, 50 dei quali vitati, distribuiti tra le contrade Eremo Santa Emilia, Ronzini, Monte Gorna e Monte San Nicolò, tra 550 e 750 metri di altitudine. I terreni sono prevalentemente costituiti da sabbie vulcaniche con presenza di pomice. A questi vigneti si aggiungono quelli di Zafferana Etnea, Santa Venerina e Linguaglossa, oltre alle proprietà di Vittoria, in contrada Bonincontro, e di Noto, in contrada Baroni. La linea di Metodo Classico Sosta Tre Santi prende il nome da Alfio, Cirino e Filadelfo, patroni di Trecastagni. Il Carricante 2019 rimane sessanta mesi sui lieviti. Il colore tende all'oro, mentre il naso passa dalla zagara alla frutta a polpa gialla, con richiami di limone, crosta di pane e mandorla. Il sorso mantiene freschezza e cremosità, con buona profondità e una chiusura sapida.

Doc Sicilia Spumante, Cuvée di Famiglia Brut 2014 – Ansaldi
Grillo 100%, 24 mesi sui lieviti

La storia dell'azienda marsalese prende avvio nel 1999; i primi impianti risalgono al 2002 e le prime due etichette al 2006. Giacomo Ansaldi, enologo e studioso della storia del vino, e la moglie Paola, sommelier, hanno costruito il progetto attorno alla viticoltura marsalese. Successivamente è entrato in azienda anche il figlio Giorgio. La famiglia ha acquisito Baglio Donna Franca, edificio ottocentesco appartenuto ai Florio, e dispone oggi di 29 ettari vitati tra la piana dell'Abbadessa e Cipponeri: undici attorno al baglio e diciotto nella tenuta Celso Pesce. La conduzione è biologica e il lavoro riguarda soprattutto varietà siciliane come Zibibbo, Grillo, Perricone e Nero d'Avola. Un ruolo particolare è affidato al perpetuo, del quale la cantina conserva 29 botti da 2.500 litri provenienti da diverse contrade marsalesi. Nei vini spumanti viene impiegato come liqueur d'expédition; per Cuvée di Famiglia vengono utilizzate diverse annate a partire dal 2010. Nel calice il colore è paglierino tendente all'oro. Gelsomino, pesca, agrumi e salvia precedono note di miele, brioche e pane tostato. Il sorso è ampio, di buona struttura, con una trama vivace e una discreta persistenza.

Ad aggiudicarsi il riconoscimento ACIni Divini è stato proprio Giorgio Ansaldi, dell'azienda vitivinicola Ansaldi, con Cuvée di Famiglia Brut. Al suo fianco il sommelier Luca Caracciolo; a consegnare il premio Gaia Di Bella, figlia di Salvo.

Doc Sicilia Spumante, Metodo Classico Extra Brut Rosato 2021 – Cristo di Campobello
Nero d'Avola 100%, 36 mesi sui lieviti

Cristo di Campobello ha sede a Campobello di Licata, nell'Agrigentino. Il nome rimanda al crocifisso di contrada Favarotta, conosciuto localmente come "Lu Cristu di Campobello". Nel 2000 Angelo Bonetta, insieme ai figli Domenico e Carmelo, imprime una nuova direzione all'attività familiare, avviando la produzione diretta di vino. Alla generazione successiva appartengono Carmelo, Angelo, Gabriele e Federica. L'azienda dispone di 50 ettari complessivi, 35 dei quali a vigneto, tra 230 e 270 metri di altitudine, su terreni calcarei e gessosi. La produzione, iniziata con la vendemmia 2007, ruota principalmente intorno al Nero d'Avola, affiancato da Grillo, Insolia, Chardonnay e Syrah. Il rosato rimane 36 mesi sui lieviti. Nel bicchiere mostra sfumature tra cipria e buccia di cipolla. Fragola, lampone e agrumi rossi si intrecciano con pepe nero, erbe aromatiche e leggere tostature. Il sorso è ampio e consistente, con un ritorno della componente fruttata.

Doc Sicilia Bianco, Grillo d'Altura 2025 – Tenute Lombardo
Grillo 100%

Tenute Lombardo si trova in contrada Cusatino, nell'agro di Caltanissetta. La famiglia lavora in agricoltura da circa sessant'anni e oggi l'azienda è guidata dai fratelli Salvatore, Gianfranco e Roberto, proseguendo l'attività avviata dal padre Giuseppe. I trenta ettari di vigneto sono distribuiti in sei tenute, tra 580 e 650 metri di altitudine, su terreni franco-argillosi di natura calcarea. Nero d'Avola, Grillo e Frappato affiancano il Catarratto, varietà alla quale l'azienda dedica particolare attenzione anche attraverso l'adesione ad ARCA, Associazione Regionale Catarratto Autentico. Grillo d'Altura affina per alcuni mesi in acciaio. È giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profilo olfattivo passa dai fiori all'ananas, al melone e alla pesca gialla, con una componente agrumata. Al palato prevalgono freschezza e vivacità.

Doc Monreale Bianco, Vigna di Mandranova – Alessandro di Camporeale

Catarratto Extra Lucido 100%

A circa quaranta chilometri da Palermo, la tenuta di Alessandro di Camporeale ha il proprio centro in contrada Mandranova, all'interno della Doc Monreale. I quaranta ettari di vigneto si sviluppano tra 300 e 600 metri di altitudine, su terreni calcareo-argillosi e sabbiosi. Dal 2015 la famiglia porta avanti anche il progetto Generazione Alessandro sul versante nord dell'Etna, tra Linguaglossa e Castiglione di Sicilia. Vigna di Mandranova affina dodici mesi in acciaio sulle fecce fini; una piccola parte della massa trascorre lo stesso periodo in tonneau di rovere francese. Seguono sei mesi in bottiglia. Nel bicchiere è giallo chiaro con riflessi verdognoli. Fiori bianchi, mela ed erba falciata incontrano pepe bianco, noce moscata e leggere note vanigliate. Il sorso alterna tensione e volume, con buona persistenza e ritorni fruttati nel finale.

Doc Etna Bianco, Ester Canale Rosso, Contrada Pietramarina 2024 – Giovanni Rosso

Carricante 100%

Da Serralunga d'Alba a Solicchiata. La famiglia Rosso produce vino nel cuore del Barolo dal 1906 e oggi dispone in Piemonte di circa dodici ettari. Davide Rosso, quarta generazione ed enologo dell'azienda, arriva sull'Etna nel 2016, scegliendo Castiglione di Sicilia e il versante nord del vulcano. Gli appezzamenti etnei si trovano nelle contrade Montedolce e Pietramarina, intorno ai 750 metri, su terreni sabbiosi di origine vulcanica. L'azienda dispone qui di circa quattordici ettari, dei quali oltre sei vitati, con piante che raggiungono un'età media di ottant'anni. Ester Canale Rosso affina sulle fecce per cinque mesi in acciaio, con bâtonnage settimanali. Al naso emergono glicine, pesca bianca, pepe bianco, alloro ed eucalipto, insieme a sfumature agrumate e di pietra focaia. Il sorso unisce freschezza e materia, con una chiusura sapida.

Doc Etna Bianco, Versante Sud 2021 – Serafica

Carricante, con Minnella, Corinto Greco, Coda di Volpe, Bianchetta, Visparola e altre varietà reliquia

A Nicolosi la famiglia Borzi coltiva vigneti e uliveti da quattro generazioni. Andrea, Giuseppe e Maria Ausilia guidano oggi un'azienda di 55 ettari, quaranta dei quali vitati, distribuiti tra 300 e 1.000 metri di altitudine. Le uve di Versante Sud provengono dai vigneti di Monte Arso. Il vino affina sulle fecce nobili per 12-14 mesi in rovere di Slavonia non tostato e prosegue la maturazione per altri dodici mesi in bottiglia. Il colore tende all'oro. Zagara e agrumi aprono un profilo nel quale compaiono pepe bianco, leggere note vanigliate e richiami tostati. Il sorso mantiene freschezza e morbidezza, con una traccia sapida nel finale.

Perripò – Caruso & Minini

Perricone 100%

Caruso & Minini ha sede a Salemi e nasce dall'iniziativa di Stefano Caruso, padre di Giovanna e Rosanna, oggi alla guida dell'azienda. Il progetto prende forma in un baglio del 1904 e si sviluppa su 120 ettari vitati nelle contrade Giummarella e Cuttaia, tra 200 e 450 metri di altitudine. I terreni alternano argilla, silice e calcare, con alcune aree segnate dalla presenza dei "cuti", le pietre che caratterizzano parte di questo paesaggio agricolo. Perripò affina sei mesi in acciaio e altri tre-sei mesi in bottiglia. È rosso rubino con riflessi violacei. Mora e amarena accompagnano liquirizia, leggere spezie e richiami balsamici. Il sorso ha corpo e un tannino ancora vivo, con buona continuità nel finale.

Doc Contea di Sclafani Rosso, Rosso del Conte 2020 – Tasca d'Almerita

Nero d'Avola 53%, Perricone 47%

La storia di Tasca d'Almerita a Regaleali risale al 1830, quando i fratelli Lucio e Carmelo Mastrogiovanni Tasca avviarono l'attività agricola. Oggi la tenuta dell'ex Contea di Sclafani comprende 396 ettari vitati, oltre agli uliveti e alle aree naturali, distribuiti su sei colline tra 450 e 850 metri di altitudine. Rosso del Conte nasce da Vigna San Lucio, sette ettari a 480 metri sul livello del mare, il vigneto più antico della tenuta. Il vino, che ha raggiunto i cinquant'anni di storia, unisce Nero d'Avola e Perricone e affina per diciotto mesi in barrique di rovere francese. Il colore è rubino profondo. La frutta rossa matura incontra salvia, frutta secca, liquirizia e caffè. In bocca mostra struttura e tannini presenti ma ben integrati, con una lunga persistenza e ritorni fruttati.

Grappa – Givi

Zibibbo 100%

Givi nasce nel 1987 a Valdina, nel Messinese, per iniziativa del mastro distillatore Giovanni La Fauci, oggi affiancato dalla moglie Mariella Torre e dai figli Giuseppe e Rocco. La distillazione rimane l'attività principale, con una produzione che comprende grappe, acquaviti di frutta, vodka e gin, alla quale si aggiunge il vino. Le vigne aziendali si trovano sul versante nord dell'Etna, nel territorio di Randazzo, tra le contrade Allegracore, Passopisciaro e Pirao, a quote comprese tra 700 e 950 metri. La grappa di Zibibbo è limpida e cristallina. Zagara, gelsomino e miele definiscono il profilo aromatico; al palato è calda e morbida, con una lunga persistenza floreale.

Il food

Ad accompagnare la degustazione, la pizza "Crudo & Ananas" di **Giuseppe Pavone** per Magatama, il finto involtino di pesce spada alla messinese de Le Cucine del Gusto – CentOnze, le produzioni artigianali del Panificio San Salvatore e, in chiusura, la granita mandorla e cannella del Bar Kennedy firmata da Ghassen Boumellah, con la brioche col tuppò di SiculaBrioche. I relatori-sommelier AIS sono stati Antonio Grasso, Luca Caracciolo, Francesca Scoglio, Rita Gurrieri, Gioele Micali, Chiara Russo, Laura Maccarrone, Andrea Sciò, Orazio Di Maria e Mario Galvagna. Nel corso della serata è stato presentato anche Fiandaca, Nerello Mascalese in purezza proveniente dall'omonima contrada nei pressi di Acireale, a 322 metri di altitudine. Il progetto, avviato nel 2021 dai fratelli Roberto e Mariagrazia Barbagallo, è ancora in una fase iniziale e guarda a un'area viticola meno raccontata del territorio acese. Sono intervenuti inoltre Giorgio Ansaldi per Ansaldi, Graziano Nicosia per Tenute Nicosia, Maria Ausilia Borzì per Serafica, Concetta Alessandro per Alessandro di Camporeale, Gianfranco Lombardo per Tenute Lombardo, Luciana Rosso per Giovanni Rosso; Elisabetta Nicolosi, docente di Arboricoltura generale e Coltivazioni arboree presso il Di3A dell'Università di Catania; Luigi Russo per Eris Formazione; il sommelier AIS Gianluca La Limina; il sindaco di Acireale Roberto Barbagallo e il parlamentare regionale Nicola D'Agostino.

di Gianmaria Tesei
