

Primo Piano

Bianchi di Sicilia, 700 etichette nel cuore di Catania

di: **Gianmaria Tesei**

21 settembre 2026



Il tempo, infine, è stato clemente, risparmiando alla splendida Piazza Università di Catania la possibile pioggia autunnale. Non era il momento dell'acqua, evidentemente, ma quello del vino. Bianco. Perché la quarta edizione di **Bianchi di Sicilia – Il sole nel calice** ha celebrato il vino bianco nel cuore del centro storico catanese, rinnovando, lo scorso 19 settembre, l'appuntamento finale con i banchi d'assaggio: 130 cantine, 700 etichette e 2.500 partecipanti tra appassionati ed esperti di vino, produttori e sommelier.

Il format, però, non si è esaurito nei banchi di degustazione. Per l'edizione 2026 si è infatti sviluppato su due giornate, il 18 e il 19 settembre, scandite da masterclass, presentazioni di libri, appuntamenti dedicati alla fotografia, incontri, workshop, laboratori e premiazioni. Questi diversi momenti hanno dato ritmo a una manifestazione del vino che si distingue per la capacità di attirare un pubblico giovane, pur mantenendo una partecipazione complessivamente variegata per età.

La manifestazione, che promette ulteriori novità per la prossima edizione, è stata orchestrata da **Ais Catania** e **Ais Sicilia**, guidate rispettivamente dalla delegata e vicepresidente regionale **Mariagrazia Barbagallo** e dal presidente **Francesco Baldacchino**, insieme a Piazza Scammacca, sede di varie attività e storica location dell'evento, e **Sullaluna**, con **Nicola Vitale**, in collaborazione con **Expo di Barbara Mirabella**. Nel corso della kermesse abbiamo assaggiato quattro espressioni provenienti da differenti territori siciliani.

La degustazione

Catarratto Masso 2025 – Feudo Montoni

Catarratto 100%

L'azienda di Contrada Montoni è protagonista tra le colline di Cammarata (Ag), dai 500 ai 750-800 metri s.l.m. La storia della tenuta risale al 1469, quando era il cuore del Principato di Villanova. Alla fine del XIX secolo Rosario, nonno dell'attuale proprietario Fabio Sireci, acquistò la tenuta dalla famiglia Francica Nava. Sul finire degli anni Sessanta Elio diede nuova linfa all'attività agricola, rinnovando la cantina e impiantando nuovi vigneti. Fabio, che conduce l'azienda da oltre trent'anni con il supporto della moglie Melissa Muller, ha sdoganato una versione di montagna del Nero d'Avola, dovendo imporsi in un mercato che prediligeva un'altra tipologia di "Calaurisi", molto potente e vigorosa. I viaggi per proporre i propri vini in giro per l'Europa, soprattutto verso nord, con la Fiat Palio color melanzana sono il simbolo della sua sana caparbia, appoggiata da Giacomo Tachis, che ha portato la cantina a etichette di successo come "Vrucara". L'azienda si estende attualmente per 100 ettari, di cui 44

coltivati in biologico a nero d'Avola, perricone, nerello mascalese, inzolia, catarratto e grillo. I restanti, comprendenti 5 ettari di uliveti, sono adibiti a seminativi, tra cui spicca il grano, che ha contribuito a creare la famosa "isola Montoni", preservando un corredo genetico unico delle uve. Le piante crescono su suoli sabbiosi e argillosi. Questo vino, vinificato in cemento con macerazione parziale e 6 mesi di affinamento sui lieviti, mostra un colore giallo paglierino luminoso che vira verso il dorato. Al naso si esprime attraverso sentori di fiori d'arancio e pompelmo rosa, insieme ad aromi di alloro, menta, mandorla e pietra focaia. In bocca colpisce per una sapidità quasi salmastra e una grande persistenza, con freschezza e ampiezza ben armonizzate. Chiude con un gradevole accenno amaricante.



Doc Sicilia Bianco, Viognier 2025 – Baglio di Pianetto

Viognier 100%

L'azienda nasce nel 1997, su iniziativa del compianto conte Paolo Marzotto, a Santa Cristina Gela (Pa), e proprio in questa zona e nell'areale più ampio di Piana degli Albanesi trova il suo fulcro. Il legame con queste peculiari località è tale da aver portato alla creazione di etichette nella lingua della comunità albanese locale, l'arbëreshe, come nel caso di Shùmë. In questi luoghi l'azienda, che realizza autentici "vini d'altura" biologici, possiede 80 ettari vitati tra i 650 e gli 800 metri s.l.m., su suoli caratterizzati da argilla montmorillonitica, ricca di minerali, soprattutto alluminio e magnesio. L'azienda, oggi guidata dal presidente Grégoire Desforges, produce inoltre, in zone limitrofe, da 24 ettari a Portella della Ginestra, con vigneti situati fino a 993 metri s.l.m., mediamente tra i 700 e gli 800 metri. Baglio di Pianetto vinifica anche le uve provenienti dai 6 ettari delle contrade Bonanno e Arcuria di Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, dove le viti crescono tra i 700 e i 750 metri s.l.m. su terreni vulcanici ricchi di minerali. I vitigni adoperati nei diversi territori sono grillo, insolia, viognier, nero d'Avola, syrah, catarratto, frappato, nerello mascalese e carricante, ai quali si aggiungono 11 varietà sperimentali. Altri 50 ettari circa di proprietà sono occupati da uliveti e altre colture. Questo vino affina per pochi mesi in vasche d'acciaio e per almeno 3 mesi in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfazione si distinguono profumi floreali di glicine, ginestra e acacia, insieme a note agrumate di limone e cedro. Si profilano anche sensazioni di pesca e albicocca, di frutta tropicale, soprattutto ananas, e di erbe aromatiche. In bocca è morbido, ben proporzionato, persistente e opulento, con accenni quasi glicerici. Conserva una buona freschezza e un cenno sapido conclusivo.



Doc Sicilia Spumante, Catarratto Metodo Classico Extra Brut 2021 – Alessandro di Camporeale

Catarratto 100% – 36 mesi sui lieviti

L'azienda nasce nel cuore della Doc Monreale, con il marchio attuale datato 2000, proseguendo l'attività vitivinicola di famiglia iniziata nei primi anni del secolo scorso. La tenuta di Camporeale si trova a circa 40 km da Palermo e ha sede in Contrada Mandranova. I tre cugini Alessandro, Anna e i due Benedetto, il "rosso" e il "nero", producono da 40 ettari vitati, su suoli calcareo-argillosi e sabbiosi. Il territorio si contraddistingue per vallate che intersecano poggi e colline, a una quota compresa tra i 300 e i 600 metri s.l.m.

Dal 2015 i tre cugini portano avanti il progetto "Generazione Alessandro", vinificando le uve di 10 ettari di vigne che si nutrono di suoli vulcanici ricchi di minerali e dimorano tra i 630 e i 660 metri s.l.m., a Linguaglossa e Castiglione di Sicilia, sul versante nord dell'Etna.

Questo vino, proveniente dai possedimenti di Contrada Mandranova, sosta sui lieviti per 36 mesi. Il perlage è fine e duraturo. Il colore è giallo paglierino. Al naso si percepiscono aromi di erbe aromatiche, in particolar modo di salvia. Emergono anche profumi di agrume maturo, accompagnati da sensazioni di tostatura, insieme a sentori di vaniglia, mandorla e brioche. Al sorso è croccante, lungo, vitale e fresco; in retronasale riprende quanto percepito al naso.



Doc Etna Bianco, Contrada Cavaliere 2023 – Benanti

Carricante 100%

La famiglia Benanti, attiva dal 1734 nell'agricoltura, intraprende l'attività vitivinicola nel 1890. Il compianto Giuseppe Benanti, nel 1988, configura l'azienda in senso moderno, affiancato successivamente dalle attuali guide aziendali, i figli Antonio e Salvino.

I possedimenti ammontano a 30 ettari vitati, distribuiti sui diversi versanti dell'Etna. Le vigne sono collocate in Contrada Calderara Sottana, a Randazzo; Contrada Dafara Galluzzo, a Castiglione di Sicilia; Contrada Monte Serra, a Viagrande; Contrada Rinazzo, a Milo; e Contrada Cavaliere, a Santa Maria di Licodia, la più alta, a quasi 1.000 metri s.l.m.

Quest'ultima ospita le vigne da cui deriva il vino omonimo, che affina in vasche d'acciaio sulle fecce nobili, con bâtonnage periodici, per 1 anno e successivamente matura in bottiglia per circa 6 mesi. Il colore è giallo paglierino, con nuance verdognole. All'olfatto si manifesta con sentori di ginestra, zagara, mela matura, agrumi e macchia mediterranea. Si percepiscono anche profumi di pietra focaia e cenere, con cenni iodati. In bocca è teso e minerale, animato da una grande freschezza e da un'importante sapidità. Permane con finezza ed eleganza sul cavo orale, dimostrandosi pulito e armonioso.



L'evento

La manifestazione, patrocinata dall'Assessorato del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo della Regione Siciliana, dalla Camera di Commercio, dal Comune di Catania e dall'Università degli Studi di Catania, ha avuto tra i momenti di approfondimento tre masterclass: due dedicate al vino, "L'Oro bianco di Borgogna: da Chablis a Meursault" e "I Vintage di Sicilia", e una all'olio, "Olio di Sicilia: fra tradizione e futuro". Piazza Università e Palazzo degli Elefanti hanno fatto da scenario anche ad altre iniziative. Laura

Donadoni ha presentato "Intrepide. Storie di donne, vino e libertà", mentre Angelo Iuppa ha raccontato "Lavi, Figlio di Nessuno". La mostra fotografica e il talk di Emilio Messina, i workshop creativi per adulti, le attività in inglese e Art&Craft dedicate ai bambini e la musica jazz hanno contribuito a comporre un programma capace di coinvolgere il centro della città. Ad anticipare la parte finale dell'evento, nella mattina del 19 settembre, a Piazza Scammacca, è stato il 2° Concorso Enologico Bianchi di Sicilia, con commissioni composte da degustatori Ais, giornalisti, chef e ristoratori. Durante i banchi d'assaggio, inoltre, gli stessi appassionati hanno espresso le proprie preferenze attraverso il Premio della Giuria Popolare, assegnando il maggior numero di voti a Cantine Sava.



Premi Concorso Bianchi di Sicilia 2026

Ultima annata 2025

Top Catarratto

Tenute Lombardo, Catarratto d'Altura 2025

Top Grillo

Gurrieri, Grillo 2025

Top vari vitigni

Costantino Wines, Ciuco 2025

Top Etna Doc

Cantine Patria, Sensi 2025

Premio Innovativo

Ramaddini, Livanti Moscato di Noto 2025

Premio Piacevole

Feudo Montoni, Catarratto Masso 2025

Premio Gastronomico

Rapitalà, Viviri Grillo 2025

Annate precedenti

Top Catarratto

Castellucci Miano, Shiarà 2023

Top Grillo

Francesco Intorcìa, Vignarara 2024

Top vari vitigni

Tenute Cuffaro, Filippo II Insolia 2020

Top Etna Doc

Tenute Nicosia, Contrada Monte Gorna Vecchie Viti 2021

Premio Innovativo

Giasira, Grillo 2024

Premio Piacevole

Tenuta dei Ciclopi, Galatea Etna 2023

Premio Gastronomico

Tenute Ballasanti, Donna Manuela 2023

Punteggio Top assoluto

Tenute Nicosia

Contrada Monte Gorna Vecchie Viti 2021

di Gianmaria Tesei
