

Primo Piano

Taormina Cocktail Week, dai libri al bicchiere: vince “L’Heritage”

di: Gianmaria Tesei

27 settembre 2026



È un format che unisce miscelazione internazionale, qualità dell’ospitalità e attenzione alle peculiarità del territorio. Nato sul Lago di Como per iniziativa della giornalista Annalisa Testa e approdato successivamente anche a St. Moritz, ha trovato a Taormina una destinazione particolarmente adatta a sviluppare questi tre elementi. La seconda edizione della *Taormina Cocktail Week*, tenutasi dal 17 al 20 settembre, ha proposto un programma di incontri, guest shift, cocktail experience e una competizione, coinvolgendo 17 realtà tra hotel di lusso, street bar, ristoranti e caffè storici della città del Monte Tauro.

La Taormina Cocktail Competition

Tra i momenti più attesi della manifestazione, la Taormina Cocktail Competition, disputata al **Grand Hotel San Pietro**. A giudicare i cocktail sono stati **Mattia Capezzuoli**, bar manager dello Stravinskij Bar di Roma, **Daniela Garcea**, consulente della bar industry e founder di Bold Spirit, e **Stefano Nincevich**, deputy director di Bargiornale. I vincitori sono stati annunciati nel corso del Grand Finale & Awards del 20 settembre, sulla terrazza di Velvet, il nuovo rooftop panoramico del Mazarò Sea Palace. I bartender hanno interpretato secondo inclinazioni e visioni personali il tema scelto per la seconda edizione: *“Stories from a Book”*. Miglior Signature Cocktail della Taormina Cocktail Week 2026 è stato giudicato *“L’Heritage”* di Le Bar Louis Vuitton. Il bar occupa l’ultimo piano en plein air di Palazzo Calanna di Policastello e si protende verso il belvedere taorminese, con lo sguardo rivolto al Mar Ionio e all’Etna. L’edificio ospita la boutique Louis Vuitton di Taormina; il bar fa parte del gruppo Bella Repertoire, insieme a Morgana e Nunziatina. La giuria ha assegnato il secondo posto al bar team del Mazarò Sea Palace, albergo della collezione VRetreats, brand di hôtellerie di VOIhotels e affiliato a The Leading Hotels of the World, già vincitore della precedente edizione. A conquistare il terzo posto è stato invece il Daiquiri Cocktail Bar.

«La seconda edizione della Taormina Cocktail Week ha confermato la vocazione di Taormina a diventare una destinazione di riferimento per la mixology internazionale. Abbiamo coinvolto», ha affermato la fondatrice delle Cocktail Week di Como, St. Moritz e Taormina Annalisa Testa, «17 realtà tra cocktail bar, hotel e ristorazione, ospitato protagonisti ai vertici di The World’s 50 Best Bars e creato nuove connessioni tra destinazioni, portando a Taormina il vincitore della Como Lake Cocktail Week e una giuria di esperti della bar industry. È questo il modello in cui crediamo: far dialogare territori, talenti e visioni attraverso la cultura del cocktail».

«Le persone che mi hanno voluta qua mi hanno accompagnata in questo percorso sin dal primo giorno, e sono certa che mi accompagneranno anche negli anni futuri. La Taormina Cocktail Week nasce», ha spiegato ancora Testa, «come un semino che spero possa germogliare nel tempo. Non mi piace strillare, fare fuochi d’artificio, ma, concretamente, cercare di raccontare veramente e semplicemente quello che è un pregio eccezionale che trovo a Taormina e in Sicilia, che non è scontato trovare in giro, che è appunto la vostra ospitalità».

Il Grand Opening

Ad aprire la manifestazione, il 17 settembre, era stato il Grand Opening sulla terrazza del Bar Sant’Andrea, affacciata sul Mar Ionio. L’aperitivo in riva al mare ha riunito esperti del settore e bartender di Taormina, con una speciale guest shift affidata a **Fabio Rosella**, bar manager di Villa Sant’Andrea, e **Mattia Capezzuoli**, bar manager dello Stravinskij Bar di Roma, e una cocktail list incentrata sulla miscelazione d’autore.

Il team di Villa Sant’Andrea ha partecipato alla competizione con *“Cecità”*, cocktail ispirato all’omonimo romanzo di José Saramago. Alla base, Tequila Volcán de Mi Tierra Blanco infusa alla senape, accompagnata da un cordiale di fragole lattefermentate con gelato alla vaniglia. La presentazione è completata da una cialda croccante, trasparente e vitrea, posta su un essenziale cucchiaino di legno e accompagnata da una salsa densa, opaca e lattiginosa. Alla competizione ha preso parte anche il Grand Hotel Timeo, anch’esso appartenente a Belmond. Firmato da **Claudio Adelfio** e dal team bar dell’albergo, *“The Reform Club”* si ispira a *“Il giro del mondo in 80 giorni”* di Jules Verne e combina gin, Lapsang Souchong, pepe della Tasmania, cocco, passion fruit e menta.

I cocktail vincitori e i loro creatori

Vincitore. A realizzare *"L'Heritage"*, il cocktail che ha conquistato il primo posto, è stato **Francesco Truglio**, venue manager di Le Bar Louis Vuitton, insieme a **Domenico Portale**, **Salvo Spadaro**, **Elia Maltese** e **Danilo Fargione**. Il team ha interpretato il tema dell'edizione portando nel bicchiere le atmosfere de *"I Leoni di Sicilia"* di Stefania Auci e traducendo il racconto della saga familiare e della Sicilia ottocentesca in un'esperienza liquida costruita intorno alla memoria e al territorio. Il signature vincitore è realizzato con Eminente Ámbar Claro, mandorle tostate, Vecchio Florio Superiore Marsala, verjus shrub di pesca bianca e cardamomo. Ingredienti che riportano il bicchiere verso la Sicilia, affrontata però con tecniche e codici della miscelazione contemporanea. A premiare il vincitore è stato **Filippo Nembrini**, managing director di Seiko Italia, che ha consegnato un Seiko Presage Cocktail Time, segnatempo appartenente alla collezione ispirata all'universo della mixology. Secondo posto. Sulla piazza d'onore si è classificato il bar team del Mazzarò Sea Palace con *"Shahrazād"*, signature ideato da **Carmen Cavallaro** e **Federico Valenti** e ispirato alle atmosfere de *"Le Mille e una Notte"*. Il cocktail mette insieme Ardbeg Wee Beastie, Eminente Reserva, una miscela speziata orientale homemade, sharbat di ciliegie macerate e Sherry Emperatriz Eugenia Lustau Very Rare, giocando sul registro delle spezie e dei profumi d'Oriente. Terzo posto. *"The Last Chapter"*, signature cocktail del Daiquiri Cocktail Bar creato da **Federico Betti** e ispirato a *"Il vecchio e il mare"* di Ernest Hemingway, ha completato il podio. La composizione, complessa e fortemente legata a ingredienti mediterranei, combina Appleton Estate Rum infuso al cocco tostato, Amara Amaro infuso al fico d'India, Campari, cordial di peperone rosso e pomodoro datterino, tintura di fava tonka e cacao, vermouth dry al gelsomino e una soda al capperone e sale marino di Trapani.

di Gianmaria Tesei
