WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Primo Piano

A Vinacria, il salone internazionale del vino siciliano, anche Tenute Nicosia, Gambino e De Bartoli

di: Gianmaria Tesei

21 novembre 2026



“Vino” e “Trinacria”. Dall’incontro di queste due realtà nasce il salone internazionale del vino siciliano denominato appunto **Vinacria**. Giunta alla terza edizione, la manifestazione si è svolta il **15 e 16 novembre** scorsi nella cornice paesaggistica del **Radicepura Horticultural Park** della famiglia **Faro**, produttrice dei vini **Pietradolce**. L’evento, ideato da **Giada Capriotti**, ha visto la partecipazione di oltre 100 cantine, attirando 3.800 partecipanti circa tra produttori, operatori, sommelier, ristoratori, buyer, giornalisti e amanti del vino, suscitando anche un interessante riscontro presso il pubblico giovane.

Il format della kermesse ha goduto di masterclass, banchi d'assaggio e momenti di approfondimento che hanno consentito un approccio intenso ai vini prodotti in Sicilia. L'idea del progetto è stabilire un dialogo tra territori, culture e modi diversi di fare il vino, seguendo un percorso intrapreso nelle due precedenti edizioni, tenutesi a Siracusa, con l'arricchimento di alcune novità. Tra queste ultime, troviamo la presenza di produttori di altre regioni italiane, uno spazio, curato da Chamapgne Chez moi, con 10 tra vigneron e maison di Champagne, e settori della kermesse consacrati a prestigiosi vini internazionali e ad interessanti brand degli spirits e dell'olio.

Nel corso dell'evento abbiamo degustato tra gli altri:



DOC Etna Spumante Rosato, Sosta Tre Santi 2022 – Tenute Nicosia
Nerello Mascalese 100% – 36 mesi sui lieviti sboccatura 2025
La linea di spumanti Sosta Tre Santi (tutti a dosaggio zero) prende il nome dai santi protettori di Trecastagni Alfio, Cirino e Filadelfo. I vigneti di questa etichetta si trovano presso il comune di Trecastagni. I suoli sono caratterizzati da sabbie vulcaniche con pomice di piccole dimensioni. L'azienda, inoltre, realizza vini anche da altri vigneti etnei: a Zafferana Etnea, in Contrada Cancelliere a Santa Venerina e a Linguaglossa. Il perlage è raffinato e duraturo. Il colore è rosa antico, con tenui nuance dorate. Al naso emergono sentori agrumati di arancia sanguinella, a cui si affiancano aromi di frutta rossa, nocciola e accenni di miele. Poi ancora: chiodi di garofano, vaniglia e cannella. In bocca abbina corpo, lunghezza e morbidezza che si sposano con una buona croccantezza, una definita acidità e una gradevole sapidità, concludendo con ricordi fruttati.



Alicant 2022 – Gambino
Cabernet Sauvignon 85-90% e Grenache 15-10%, a seconda delle annate
L'azienda ha il suo fulcro a Petto Dragone, Linguaglossa, sul versante nord etneo. Gambino nasce nel 1978, quando Vittorio Raciti acquisisce una proprietà terriera, cambiandone la destinazione agricola e concentrando l'attività sulla vitinicultura, sostenuto dalla moglie Maria Gambino. Nel 2002, proprio quest'ultima, con il sostegno dei figli Maria Grazia, Filadelfo e Francesco, avvia un percorso di ulteriore crescita aziendale, dando rilievo anche all'enoturismo. Gambino vinifica, a tutt'oggi, da 24 ettari di vigne, la maggior parte dei quali fa riferimento proprio all'areale attorno a Petto Dragone, che si trova ad una quota media di 800 metri s.l.m., caratterizzandosi per i tipici suoli minerali vulcanici etnei. La restante parte fa capo alla zona di Caltanissetta, dove le piante dimorano ad alcune centinaia di metri di altitudine s.l.m., su terreni argillosi e calcarei.
Da queste ultime tenute deriva Alicant, che affina un anno in barriques di rovere e, successivamente, u per lo stesso periodo di tempo in acciaio. Viene immesso sul mercato dopo ulteriori 3 mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino profondo. All'olfazione si schiudono sentori di mirtilli, more, ribes nero e prugna, con accenni agrumati e di macchia mediterranea, affiancati da note di tabacco, cuoio e cacao. In bocca è voluminoso, equilibrato e ricco, avvolgente e intenso, con un tannino vivace e armonioso. Buona lunghezza.

Vecchio Samperi Perpetuo– De Bartoli
Grillo 100%



La nascita dell'azienda porta la firma di Marco De Bartoli, produttore visionario che nel 2014, riesce ad avere, per il rinomato Vecchio Samperi, la storica definizione di vino "non liquoroso", perché non addizionato di alcol. A lui si deve il rilancio del Marsala, grazie anche all'introduzione, proprio nell'areale marsalese, di tecniche produttive innovative, comunque nel solco del rispetto della tradizione. La prosecuzione del suo operato avviene con i tre figli Josephine, Renato e il compianto Sebastiano, che gestiscono le produzioni in tre territori diversi, che annoverano 25 ettari di appezzamenti. I possedimenti si trovano: a Marsala, in Contrada Fornara Samperi, nucleo storico e complesso produttivo più ampio dell'azienda, con suoli di tipo calcareo-sabbioso di medio impasto, pianeggiante; sul versante Nord etneo, in Contrada Rampante, con 4 ettari, da cui si produce con il brand DBE (De Bartoli Etna – Tenuta Solisciaro), che costituiscono l'iniziativa aziendale più recente; a Pantelleria, con 8 ettari (contrade Cufurà e Bukkuram), che circondano un dammuso del diciottesimo secolo. Questo vino rappresenta il vessillo del cimento vinto da Marco De Bartoli. Le uve vengono sottoposte a selezione manuale, spremitura soffice, sedimentazione naturale e fermentazione tradizionale in fusti di rovere e castagno a temperatura ambiente. L'affinamento si svolge in fusti di rovere e castagno con un'aggiunta del 5% di vino più giovane ogni anno, utilizzando il tradizionale metodo perpetuo. La prima annata è del 1978. Il colore è un giallo luminoso che vira verso l'ambrato. Al naso vibrano note di frutta secca, nocciola, fichi, miele, con sentori burrosi, di scorza d'arancia e aromi speziati che rimandano a profumi orientali. In bocca è potente e intenso, con un'acidità sostenuta e un lungo finale che richiama quanto percepito all'olfatto, colorandosi di note sapide e salmastre.

Il festival ha esplorato anche temi quali ricerca e biodiversità, sottolineando l'importanza della tutela e preservazione dei vitigni autoctoni etnei, ponendo anche l'attenzione sul rischio dell'erosione genetica. Significativo, a tal riguardo l'impegno del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania che, nella persona della presidente del Corso di Laurea in Viticoltura, Enologia ed Enomarketing del Di3A dell'Università di Catania **Elisabetta Nicolosi** ha evidenziato che «la *tutela delle denominazioni DOC richiede conoscenza e collaborazione tra il mondo della ricerca, le istituzioni e i produttori. Occasioni di confronto come Vinacria contribuiscono a rafforzare questa sinergia e a promuovere la consapevolezza del valore dei nostri territori*». Il festival ha coinvolto i giovani sul solco dei percorsi di Formazione Scuola-Lavoro, con la presenza degli studenti dell'Istituto Alberghiero Giovanni Falcone ai banchi d'assaggio e nell'accoglienza.

*«Questa terza edizione rappresenta per noi una conferma importante e, allo stesso tempo, un nuovo punto di partenza. La partecipazione così ampia, l'entusiasmo del pubblico e soprattutto la presenza di tanti giovani», ha affermato l'*ideatrice e *CEO di Vinacria Wine Fest* **Giada Capriotti***, «ci dicono che stiamo andando nella direzione giusta. Vinacria è nato con il desiderio di creare un luogo di incontro, aperto e senza barriere, in cui il vino possa essere raccontato e vissuto in tutte le sue espressioni. Vogliamo che la Sicilia non sia soltanto una destinazione da scoprire, ma un territorio da cui partire per costruire relazioni e dialoghi con il mondo. Il risultato di quest'anno ci incoraggia a proseguire su questa strada. Scegliere di portare avanti un progetto come Vinacria in piena autonomia significa assumersi una responsabilità e affrontare un percorso spesso più faticoso, forse anche tre volte più difficile. Ma crediamo profondamente nel valore della libertà: quella di poter scegliere la propria strada, senza condizionamenti, senza compromessi che ne snaturino la visione.»*

Partner e imprese che hanno sostenuto Vinacria: FDS Property Italia, OTE Energia Rinnovabile, GPEC Milano-Cesena, Merola Mondo Alberghiero (Main Partner), L'Hub, Papercut, Packly, New Frozen e MvM, insieme a Castello San Marco Charming Hotel & Spa, Main Sponsor della manifestazione. Proprio il Castello lo scorso 14 novembre è stato teatro dell'anteprima mondiale del docufilm Moto Perpetuo, incentrato sulla vita e la visione enologica di Marco De Bartoli; Francesco Rella ha coordinato l'area food attraverso le sue realtà Grecale, Kon Gusto Catering e Kajiki, Altri partner della manifestazione: Beviamoci Sud, Paestum Wine Fest, Cucina & Vini – Guida Sparkle, Champagne Chez Moi e Winery Tasting Sicily.

Radicepura – Horticultural Park
Via Fogazzaro, 19, 95014 Giarre CT
Telefono: 095 964154
https://www.radicepura.it

https://vinacriawinefest.it

di Gianmaria Tesei
