WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Sicilia in Dolce, alla scoperta dei liquori, dei passiti, dei fortificati e della pasticceria d'autore isolana

di: Gianmaria Tesei

25 novembre 2026



Taormina d'autunno presenta sempre un fascino che la rende intrigante e al tempo stesso…dolce. E la terza edizione di **Sicilia in Dolce**, tenutasi lo scorso **22 novembre** al **Palazzo dei Congressi** della città del Monte Tauro, ha mantenuto questa atmosfera nel corso dell'evento consacrato all'enologia dolce, liquorosa e fortificata e alla grande pasticceria sicula, grazie all'organizzazione della **delegazione di Taormina** di **Ais Sicilia**, condotta dal delegato e responsabile eventi regionale **Gioele Micali**.

Il programma ha coinvolto in un dialogo sensoriale oltre 50 cantine di ogni zona della Sicilia e un numero simile di pasticcerie di rilievo che sono state protagoniste dei banchi d'assaggio, allietando i palati di amanti del vino, esperti e operatori del settore e giornalisti che si sono fatti deliziare da interessanti pairing con i prodotti presentati nel corso della kermesse.
Così vendemmie tardive, malvasie, moscati, marsala hanno incontrato la tradizione dolciaria siciliana attraverso un percorso che, oltre ai suddetti banchi d'assaggio, è stato caratterizzato da un talk Show, due masterclass, cooking show e un concorso enologico.

Nel corso dell'evento abbiamo sorseggiato alcune referenze proposte da AIS.

La degustazione

Êra Moscato Passito – Baglio di Pianetto
Moscato 100%



L'azienda nasce grazie al compianto conte Paolo Marzotto, nel 1997, a Contrada Pianetto, a Santa Cristina Gela (PA). Ci troviamo nel territorio di Piana degli Albanesi, in cui la cantina ha instaurato un legame importante con la locale comunità albanese, tanto da denominare alcune referenze nella lingua di questa etnia, l'arbëreshe, come nel caso di Êra, che significa vento, soffio e aroma. Tipici dell'azienda sono i "vini d'altura" biologici, che provengono dalle uve degli 80 ettari di vigneti che giacciono tra i 650 e gli 800 metri s.l.m., su suoli segnati da argilla montmorillonitica, ricca di minerali. Grégoire Desforges è all'apice dell'azienda che produce anche da 24 ettari vitati a Portella della Ginestra e da 6 ettari delle Contrade Bonanno e Arcuria di Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna. Ulteriori 50 ettari aziendali sono adibiti ad uliveti e altre colture.
Questo vino, che affina in barrique e tonneaux di rovere francese di primo e secondo passaggio, deriva dall'armonica relazione tra le uve di annate storiche dei 50 ettari della Tenuta Baroni, ceduta lo scorso anno, dove i suoli sono a medio impasto e sabbiosi, con le uve dell'annata più recente della tenuta di Pianetto. In entrambi i casi, l'appassimento viene svolto in vigna, e il primo apporto conferisce al vino aromaticità, mentre il secondo regala freschezza. Chicca dell'etichetta è la presenza della "viola ucriana", pianta endemica della Sicilia presente solo in mezzo ettaro nella Piana degli Albanesi.
Il vino mostra un colore ambrato con nuance dorate. Al naso si racconta con note di albicocca, agrumate, di frutta candita, macchia mediterranea. Si palesano aromi salini e sentori di fichi, miele vaniglia. In bocca è intenso, vellutato e avvolgente trovando un bel bilanciamento tra dolcezza e freschezza, con spunti sapidi che sin soffermano al palato nell'interessante finale.

Ala, Antico Liquorvino Amarascato – Duca di Salaparuta
Nero d'Avola 100%



Sono questi gli anni di attività nella vitivinicoltura per la cantina controllata dalla famiglia Reina, che appartiene al gruppo di 32 aziende italiane ed estere – di cui fanno parte anche Corvo e Florio – la cui società capofila è Illva Saronno Holding. L'azienda nasce con il brand Corvo a Casteldaccia, nel 1924, ad opera del principe di Villafranca e duca di Salaparuta Giuseppe Alliata di Villafranca, famoso politico e nobile del XIX° secolo, coniugatosi con la principessa Agata Valguarnera. La storia prosegue con Il figlio Edoardo, con lo sviluppo importante con il nipote Enrico e la gestione successiva della pronipote Topazia, prima della vendita dell'azienda alla SOFIS (Ente Regionale per lo Sviluppo e Promozione Industriale). Il conseguente aumento della produzione si identifica anche nella realizzazione di etichette di successo quali: Duca Enrico e Bianca di Valguarnera. Dal 2001 l'azienda fa parte di Illva Saronno Holding. Sono tre gli asset aziendali. A Tenuta Risignolo, Salemi (TP), sono messi a produzione 40 ettari di viti. A Passopisciaro, nella Tenuta Vajasindi, sul versante nord etneo, l'azienda coltiva 21 ettari di vigneti. A Tenuta Suor Marchesa, nel territorio di Riesi (CL), l'azienda detiene, tra i 290 e i 320 metri s.l.m., 127 ettari di vigne, di cui 90 vitati, che giacciono su suoli calcareo-silicei.
Proprio da quest'ultimo contesto origina ALA (acronimo di Antico Liquorvino Amarascato) che è un assemblaggio di Nero d'Avola di vendemmie di anni precedenti affinati in modo prolungato in botti di rovere, a cui vengono aggiunte le foglie di marasca selvatica essiccate per 15 giorni e, successivamente, infuse in alcol.
Il colore è rosso granato con nuance che tendono all'ambrato. Al naso si distingue per sensazioni di marasca, amarena, ciliegia, liquirizia, con accenni di mandorla. In bocca è generoso, caldo, morbido e riprende, con lunghezza, quanto colto all'olfatto.

DOC Sicilia, Grillodoro Vendemmia Tardiva 2021 – Gorghi Tondi
Grillo 100%



L'azienda gode delle peculiarità pedoclimatiche del territorio caratterizzato dall'oasi WWF tra Mazara del Vallo e il Mar Mediterraneo. Tutto nasce don Dora, il cui amore per l'agricoltura è stato trasmesso, con passione, attraverso quattro generazioni, alle guide odierne dell'azienda, ossia le pronipoti Annamaria e Clara Sala. Il 2000 segna il momento della creazione di Gorghi Tondi, per mano del padre e della madre delle due sorelle, ossia Michele e Doretta. Le due proprietà di Ramisella e San Nicola, detenute dalla famiglia sin dagli inizi del XX° secolo, assommano 130 ettari di vigne, con le piante che crescono ad un'altitudine media di 25 s.l.m., su suoli calcarei e sabbiosi, di medio impasto. Il nome aziendale si deve a tre laghetti di origine carsica che costituiscono autentici bacini di forma circolare, i cosiddetti "gorghi tondi".
Questo vino è un "muffato" siciliano – come attestato, da poco tempo, anche in etichetta – in virtù della "muffa nobile" (Botrytis Cinerea) che contraddistingue le uve surmature di grillo adoperate per dare vita ad un prodotto per veri intenditori. Il colore è giallo dorato con lievi sfumature ambrate. Al naso si percepiscono aromi di frutta tropicale, gelsomino, zafferano e macchia mediterranea. Si avvertono anche sentori mielati, di albicocca disidratata e ricordi frutta secca. In bocca è lungo, potente ed elegante, con un corpo definito ed un armonico equilibrio tra dolcezza e acidità.

Le masterclass e il concorso enologico

L'approccio approfondito con i vini dolci si è svolto con masterclass dalle tematiche differenti grazie a :*"Giro dolce d'Italia in 8 fermate da Caluso a Bianco"*, degustazione curata da **Fabio Gulino**, delegato di Ragusa, ed **Enrica Cerchiara**, degustatrice; "*Sweet World*", un cammino internazionale tra storie di appassimenti e fortificazioni curato di **Mariagrazia Barbagallo**, vicepresidente regionale, e **Giovanni Salvo**, degustatore. L'arte pasticcera è stata al centro della manifestazione anche grazie ai cooking show dal vivo delle associazioni **Conpait Sicilia** e **Duciezio**.
«La terza edizione di Sicilia in Dolce 2026 ci lascia piacevolmente sorpresi e colpiti da un successo di pubblico» , ha affermato **Gioele Micali**, *«senza precedenti. Oltre mille presenze registrate in un solo pomeriggio qualificano come vincente il format concepito e sviluppato dalla delegazione Ais di Taormina che si conferma a livello regionale "una vera e propria macchina da guerra " sotto l'aspetto dell'organizzazione degli eventi. Avere celebrato con passione l'identità dolce della nostra isola sul piano enogastronomico a Taormina ci conferma di essere lungo la giusta strada per restituire il valore che la produzione dolciaria ed enologica dei vini passiti dolci e fortificati merita a livello regionale. Un successo non del singolo ma da condividere e riconoscere ad una straordinaria squadra di colleghe e colleghi, validissimi collaboratori di una manifestazione destinata a dare soddisfazioni nel tempo.»*

Di seguito, i **vini premiati** nell'àmbito della **seconda edizione del Concorso enologico** di "Sicilia in Dolce", organizzato da Ais Sicilia:

Vendemmia Tardiva Bianco
Top: Tenuta Rapitalà Cielo D'alcamo 2022
Piacevole: Tasca Capofaro Malvasia 2025
Vendemmia Tardiva Rosso
Top: Alessandro di Camporeale Kaid Syrah 2025
Piacevole: Cantine Birgi Unico Nero d'Avola 2020
Passito Bianco
Top: Feudo Montoni Passito Bianco
Innovativo: Cantine Gulino Passito Jaraya
Piacevole: Cantine Colosi Malvasia delle Lipari DOC Passito – Najm 2024
Gastronomico: Firriato Favinia Passulè 2022
Passito Rosso
Top: Cambria Vini Kio Nocera 2019
Piacevole: Cantina Marilina Gocce d'Autunno 2018
Liquoroso
Top: Florio Marsala Superiore Riserva Semisecco 2018
Piacevole: Cantine Pellegrino Marsala Superiore Riserva Semisecco Ambra Doc- Old John 1998

di Gianmaria Tesei
