

Sicilia, vendemmia 2025 all'insegna dell'armonia nel vigneto bio più grande d'Italia

26 Mag 2026 | Territori, Sapori



(di *Alessandra Piubello*) Sicilia en Primeur torna a Palermo, dove iniziò il suo percorso nel 2004. La ventiduesima edizione della manifestazione ideata da Assovini, con **100 aziende vitivinicole associate che generano più dell'80% del valore del vino siciliano imbottigliato**, si è sviluppata su quattro giorni di convegni, talk show, degustazioni tecniche, incontri con i produttori e tour nell'isola, alla presenza di circa cento di giornalisti. Un'opportunità unica per scoprire la ricchezza della Sicilia contemporanea che è continente vinicolo di notevole complessità, specchio di secoli di dominazioni diverse con i relativi intrecci di culture. Il vino diventa, così, una chiave di lettura per comprendere le cangianti sfaccettature dell'isola.

«Attraverso Sicilia en Primeur», sottolinea **Mariangela Cambria** (*nella foto qui sotto*), presidente Assovini dal 2023, «raccontiamo non solo il lavoro

dei nostri produttori, ma soprattutto la ricchezza della nostra isola dal punto di vista enologico, paesaggistico, culturale, **gastronomico** e artistico. Un patrimonio unico, valorizzato dal vino siciliano apprezzato ormai in tutto il mondo, che attrae visitatori che diventano ambasciatori della nostra splendida terra».



“Taste the Island. Live the Story” è stato il claim dell’evento, che ha visto un convegno tutto centrato sull’enoturismo. Una fotografia dettagliata per analizzare la situazione attuale positiva, ma con un potenziale ancora da far crescere attraverso strategie utili a migliorare l’offerta, per un ritorno economico stabile e duraturo, creando esperienze premium e di fidelizzazione. Da diverse angolazioni, sempre sul fil rouge dell’enoturismo, si sono toccati vari temi, dall’Intelligenza artificiale, alle nuove generazioni, dalla formazione, alle sfide per costruire una visione comune e progettuale.

La Sicilia del vino



Testimone di tremila anni di storia vinicola, la più grande isola del Mediterraneo racchiude un'inesauribile biodiversità varietale, con un alto numero di vitigni autoctoni ancora in parte inesplorati. Una terra che raccoglie in sé diversità spiccate, in un mosaico vivace di cangiante varietà espressiva. La varietà dei suoli collinari (62%), montuosi (24%) e dei pochi pianeggianti (14%); i climi diversi (con vigneti che vanno dalle pendici dell'Etna alle rive del mare); i suoli differenti, dai vulcanici ai calcarei, dagli argillosi ai tufacei, a quelli di tessitura mista; le vendemmie con tempistiche diseguali (**la Sicilia è l'unica regione italiana con ben quattro mesi dedicati alla raccolta, da agosto a novembre**): tutti elementi che la rendono davvero speciale.

E' l'incanto delle isole nell'isola. La complessità di questo continente vitivinicolo, le sue ricchezze e le sue intriganti sfaccettature non son certo facili da comunicare, considerando che il tutto si traduce in un'impressionante varietà nel bicchiere, indipendentemente dalle ventitré Doc e una Docg (Cerasuolo di Vittoria).

Secondo i dati Irvo - Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Regione Siciliana, **gli ettari vitati sono 96.900, che rendono la Sicilia il secondo vigneto più grande d'Italia dopo il Veneto, e il primo biologico, con 33.820 ettari certificati.**

La vendemmia 2025

Al Real Albergo delle Povere di Palermo la stampa di settore ha avuto a disposizione 342 etichette in assaggio, inviate da cinquantasei cantine di Assovini nella degustazione tecnica assistita dai Sommelier Ais.

Essendo la Sicilia un continente enoico, è difficile generalizzare, ma in linea di massima la 2025 ha

finalmente segnato lo stacco da vendemmie davvero sfidanti, restituendo fiducia ai viticoltori e ai tecnici che dopo anni difficili hanno visto la pianta tornare alla sua normale fisiologia. Il fattore determinante è stato il ripristino delle riserve idriche durante l'inverno, seguito durante il 2026 da precipitazioni regolari, senza situazioni di estrema siccità o con pressioni di malattie fungine, che hanno così permesso alla vite di affrontare l'estate senza stress eccessivi, seguendo i ritmi naturali, portando i grappoli a una maturazione regolare e completa. Un'annata che celebra l'armonia ritrovata tra l'uomo, il vitigno e l'ecosistema, che ha potuto rigenerarsi dopo anni complicati.

Le nostre degustazioni



Abbiamo scelto alcuni vini delle cinquantasei aziende di Assovini presenti alla degustazione tecnica che ci hanno particolarmente impressionato.

Tenuta di Fessina Etna Bianco Doc A' Puddara 2024

Profilo aromatico invitante e variegato con sentori di fiori bianchi, agrumi e grafite. Colpisce per la trama fitta eppure slanciata, per sapidità e un vitale dinamismo gustativo. Un cru di 2 ettari a 900 metri di altitudine, dedicato alle Pleiadi, le stelle che vegliano sul vulcano, visibili dal mare, chiamate in dialetto siciliano come da etichetta.

Benanti Etna Bianco Superiore Doc Contrada Rinazzo 2024

Il profumo è un intreccio polifonico di intensa finezza fra note di camomilla, frutta a polpa gialla, zagara. Materia impressiva che dà volume, supportata dall'acidità che innerva il sorso insieme alla sapidità. Il finale ha forza e profondità.

Tenute Bosco Etna bianco Vico 2021

Sofia Ponzini presenta per la prima volta questo Carricante in purezza da vigne di venti anni. Un 20% della massa affina in botte grande, conferendo al vino un volume più pieno, raggiungendo un equilibrio e un'eleganza di spiccata personalità. Il sorso è sapido e fluido, profondo e godibile fino al persistente finale.

Vinding Sicilia Doc Grillo Cuvée Suzanne 2024

Da una vigna di trenta anni su suoli di arenaria, vicino al mare, precisamente a Birgi nel Marsalese, arriva questo Grillo d'autore. I sentori di ginestra, di frutta gialla, conducono a un sorso di cristallina definizione e purezza, ravvivato da una vena sapida e rinfrescante. Volume e consistenza non mancano, a dare ancora più soddisfazione alla beva profonda e di una sconfinata piacevolezza.

Tasca d'Almerita Sicilia Doc Grillo Mozia 2025

La Fondazione Whitaker ha affidato alla famiglia Tasca d'Almerita il recupero degli storici vigneti di grillo sull'isola di Mozia, dove è stato probabilmente impiantato il primo vigneto sperimentale di grillo. Gli alberelli su suoli di origine marina danno vita a un vino emblematico, che racconta la storia del luogo. La sua matrice è unica: colpisce per il carattere incisivo e salino, con tocchi iodati, per la profondità del sorso che illumina il finale persistente.



Reportage e Landscape fotografico Libera Terra –
Sicilia Giugno 2017 – Ph © GIORGIO SALVATORI –
nella foto vigna a Portella della Ginestra, Piana degli
Albanesi (PA)

Castellucci Miano Valledolmo Contea di Sclafani Doc Miano 2025

*Siamo alle pendici delle Madonie, in provincia di
Palermo, nel territorio dell'antico feudo Valle dell'Olmo,
dove la viticoltura si spinge a 1000 metri di altitudine.
Che si tratti di un Catarratto d'altura lo si percepisce
nettamente dal suo profilo verticale, dai sentori di fiori
bianchi e agrumi e dal sorso agile e scattante, animato
da spiccata sapidità e freschezza.*

Girolamo Russo Etna rosso San Lorenzo 2022

*Un'interpretazione identitaria, dal cru San Lorenzo con
vigne con un'età che varia dai 70 agli oltre 100 anni,
intrigante, che rispetta rigore e tipicità etnea. Il bouquet
è sfaccettato con fragranti note di frutti rossi, arancia
rossa, cenni floreali e fumé. Colpisce per l'ottima
materia, i tannini fini, e la dinamica gustativa che
culmina in una freschezza succosa con un finale
vibrante.*

Graci Arcurià Etna rosso Doc Sopra il Pozzo 2020

*Vino affascinante e sensorialmente poliedrico, catalizza
i sensi. Apre con avvincenti e nette note di frutti rossi,*

arancia rossa e impressioni di cenere vulcanica. Il profilo gustativo profondo e consistente e al tempo stesso leggero e dinamico, dai tannini di una finezza memorabile, si sviluppa con un'energia vivace e succosa che invita alla beva. Da una vigna di circa un ettaro a nerello mascalese con rese bassissime.

Pietradolce Etna rosso Barbagalli 2020

Preannuncia i suoi tratti incantatori già all'olfazione: frutti rossi, grafite, erbe aromatiche e spezie. Purezza espressiva al palato, ricamato da tannini finissimi e centrato su un frutto tonico, vivo, maturo, accompagnato da tensione gustativa fino al lungo finale. Combina struttura e leggerezza senza peso, rendendolo un valido alleato per la condivisione.

I Custodi delle vigne dell'Etna rosso Pistus 2024

Lo spettro aromatico è complesso e variegato, con note di viola, arancia rossa, amarena e sentori speziati. Sapido e avvolgente nella finezza dei tannini, rivela una personalità distinta, con un sorso succoso e una freschezza che invoglia la beva fino al lungo finale. Mauro Pauluzi, con i suoi venti ettari nelle contrade più vocate dell'Etna, continua nella sua opera di custodia delle vigne etnee.

Feudo Montoni Sicilia Doc Riserva Nero d'Avola Vrucara 2022

Fin dall'Ottocento la famiglia Sireci ha valorizzato "il segreto del baglio": il suo isolamento nel cuore della Sicilia ha protetto varietà antiche. La vigna secolare preflosserica che dà vita a Vrucara deriva da piante selvatiche innestate, un clone che è rimasto unico. Nero d'Avola di brillante unicità, intenso e profondo, gemma di sapiente sfaccettatura. Colpisce per la vibrazione che emana: trama fitta, polpa carnosa, progressione agile e continua, fresca finezza.