OTTAVA EDIZIONE

9 / 10 / 11 OTTOBRE 2026,
VILLA TRABIA PALERMO



UN TERRITORIO
CHE SA ACCOGLIERE,
EVOLVERE E STUPIRE.

Una, Nessuna, Centomila
LA SICILIA DEL VINO.
UNA REGIONE, STRAORDINARIE
DIVERSITÀ

Magazine 03

WineSicily

SERVIRE PER IL **TUO BUSINESS**



Se sei titolare di partita IVA
è il momento di provare C+C Cash & Carry,
l'alleato ideale per il tuo business.

Un ambiente **comodo** e **spazioso**,
un **vasto assortimento di prodotti** per ogni esigenza **professionale**
e un'**ampia cantina** con le migliori etichette **siciliane** e **nazionali**.

Servizi pensati per **semplificare** gli **approvvigionamenti**,
garantire la **disponibilità** dei **prodotti**
e rendere **più comode le consegne**.

Grande convenienza che si traduce
in una partnership affidabile, seria e duratura.

ORDINI E CONSEGNE A DOMICILIO

WWW.CC-CASHSICILIA.IT

349 9872472

091 7339606

Via Castelforte, 101 - Palermo

scansiona il qr code e registra la tua Partita IVA sul nostro sito

C+C cash and carry

Scopri di più su

CC-CASHSICILIA.IT

WineSicily
L'OTTAVA EDIZIONE

5-6
CANTINE ADERENTI
PROGRAMMA

8-13
SALUTI ISTITUZIONALI

16
WINESICILY TALK

18
UNA, NESSUNA, CENTOMILA. IL MOSAICO DEL VINO SICILIANO

20
WINESICILY TORNA A VILLA TRABIA PER RACCONTARE IL VINO SICILIANO

21
MAPPA WINESICILY

23
IL VINO A PROVA DI CLIMA:COSÌ CAMBIA IL VIGNETO SICILIANO

MAGAZINE PRODOTTO DA
MARIA CHIARA ACCARDI

PROGETTO GRAFICO
MARIA CHIARA ACCARDI

CONCESSIONARIA PUBBLICITARIA SPEED
DIREZIONE GENERALE
VIALE MILANOFIORI, STRADA 3, PAL.B 10
ASSAGO (MI)
SUCCURSALE DI PALERMO VIA LINCOLN, 19
TEL. 091 623 0511

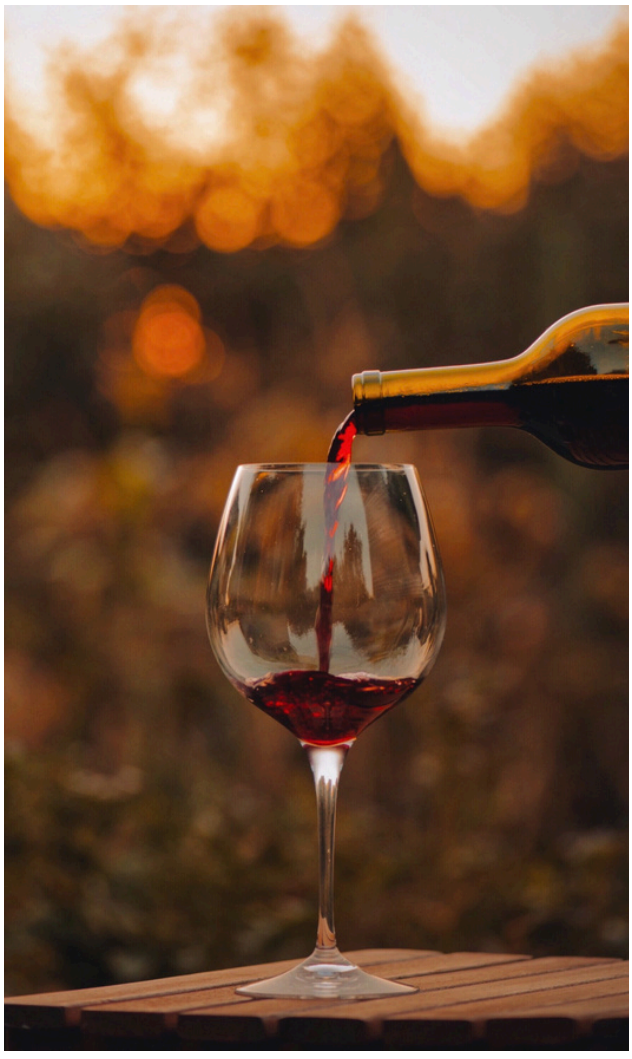
STAMPA
OFFICINE GRAFICHE SOC COOP
VIA PROSPERO FAVIER, 10 PALERMO

27
COSA DICE DI TE IL VINO CHE SCEGLI AL PRIMO APPUNTAMENTO?

29
IL FUTURO IN BOTTIGLIA: LE NUOVE GENERAZIONI DEL VINO SICILIANO

31
VERO O FALSO: QUANTO CONOSCI DAVVERO IL VINO?

34
6 CONSIGLI PER DEGUSTARE IL VINO



Cantine aderenti

ALFANO VINI
AMARO APARO
ANSALDI
ASSULI
AZIENDA AGRICOLA SALLEMI
AZIENDA DI RACHELE
BAGLIO CARRUBBA
BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO
BAGLIO DI PIANETTO
BRUGNANO
CAMPISI DRASI
CANOSO
CANTINA CANDIDO
CANTINA HORUS
CANTINE CELLARO
CANTINE DE GREGORIO
CANTINE PATRI
CANTONERI
CASA INGRA
CASE ALTE
CIRELLI
COSTANTINO WINES
CURATOLO ARINI
CUSUMANO
DI PRIMA
DOC MONREALE
DOMINI MEDITERRANEI
DUCA DI SALAPARUTA
FATTORIE AZZOLINO
FEUDO - SETTE MACCARI
PONTI
FINA
FLORIO
GIOVINCO
KAGGERA
LE STRADE DEL VINO DI MONREALE E DEI SAPORI DEL MONREALESE
LONGO WINES
MANNONE
MASSERIA DEL FEUDO
MERAKI VINI
MILAZZO VINI
MUSITA
NASCA TISA
NINO GANDOLFO
PELLEGRINO
PLANETA
PRINCIPI DI CORLEONE
PRINCIPI DI SPADAFORA
TAMBURELLO
TASCA D'ALMERITA
TENUTA STOCCATELLO
TENUTE BONSIGNORE
TENUTE CINQUANTA
TENUTE CUFFARO
TENUTE DELLO JATO
TENUTE DI VITA
TENUTE NAVARRA
TENUTE NICOSIA
TENUTE RAPITALÀ
TENUTE TRAVAGLIANTI
TENUTE VALSO
TERRE DI ENTELLA
TERRE DI GRATIA
TERRE SCURE
TERRE SICANE
TODARO WINE
TORRE MORA
U GIN

PARTNER DELL'EVENTO



Programma

9 / 10 / 11 OTTOBRE 2026,
VILLA TRABIA PALERMO

VENERDÌ, 9 OTTOBRE

17:00/20:00 - Apertura cancelli
Inizio delle attività e delle degustazioni.

18:00 - Masterclass
Con la guida della cantina Tasca d'Almerita.

20:00/1:00 - Teenager Dream
Parco Mattarella, Ex Giardino Inglese.

SABATO, 10 OTTOBRE

17:00/20:00 - Apertura cancelli
Inizio delle attività e delle degustazioni.

18:00 - Masterclass
Con la guida della cantina Vini dell'Etna.

20:00/1:00 - Disco Tonica
Parco Mattarella, Ex Giardino Inglese.



DOMENICA, 11 OTTOBRE

17:00/20:00 - Apertura cancelli
Inizio delle attività e delle degustazioni.

18:00 - Masterclass
Con DOC Monreale.

20:00/1:00 - *A noi ci piace vintage*
Con Vincenzo Ferrera e Dario Sulis
Parco Mattarella, Ex Giardino Inglese.



Nuovo T-Roc

FLUIDITÀ DI GUIDA
ED EFFICIENZA IN CITTÀ,
AD UN NUOVO STANDARD



Tuo da 179 €

CON **PROGETTO VALORE VOLKSWAGEN**

TAN 5,99% TAEG 7,00%
48 mesi e anticipo 6.500€
40.000 Km
Al termine puoi restituirlo,
sostituirlo o saldarlo a 19.428 €





EQUIPAGGIAMENTI DI SERIE

- Adaptive Cruise Control predittivo
- App-Connect Wireless
- Cerchi in lega Lima da 17"
- Climatronic (1 zona)
- Digital Cockpit 10,25"
- Fari LED ECO con Light Assist
- Front Assist con riconoscimento pedoni e ciclisti
- Infotainment con touch screen da 12,9"
- Keyless Go
- Park Pilot con sensori di parcheggio anteriori e posteriori
- Retrocamera per il parcheggio
- Wireless charging smartphone

Auto System
NOT A CONVENTIONAL DEALER

Viale Regione Siciliana Nord Ovest **6855** Palermo
T. 091 7529100 - Whatsapp: 345 3540165

Nuovo T-Roc Life 1.5 eTSI 115 CV DSG tuo a € 28.900,00 (chiavi in mano IPT esclusa). Prezzo di Listino € 34.300,00. Il prezzo in promozione di € 28.900,00 comprensivo di estensione di garanzia Extra Time 2 anni o fino a 80.000 Km, è calcolato tenendo in considerazione un contributo della marca Volkswagen e delle Concessionarie Volkswagen aderenti all'iniziativa pari ad € 5.400,00 - Anticipo € 6.500,00 - Finanziamento di € 22.780,00 in 47 rate da € 179,00. Interessi € 5.060,68 - TAN 5,99% fisso - TAEG 7,00% - Valore Futuro Garantito pari alla Rata Finale di € 19.427,68, per un chilometraggio totale massimo di 40.000 km - In caso di restituzione del veicolo eccedenza chilometrica 0,20 euro/km. Spese istruttoria pratica € 380,00 (incluse nell'importo totale del credito) - Importo totale del credito € 22.780,00 - Spese di incasso rata € 3,40 / mese - costo comunicazioni periodiche € 0 (in caso di invio cartaceo, il costo è pari ad 1€/anno) - Imposta di bollo/sostitutiva € 56,95 - Importo totale dovuto dal richiedente € 28.064,83. Offerta valida per cliente privato - Gli importi fin qui indicati sono da considerarsi IVA inclusa - Informazioni Europee di Base sul Credito al Consumo, Fogli Informativi e condizioni dei servizi accessori disponibili presso le Concessionarie Volkswagen. Salvo approvazione Volkswagen Financial Services. Volkswagen Financial Services è un marchio commerciale condiviso dalle succursali di Volkswagen Bank GmbH (p. IVA 12513730155) per il credito al consumo, per il leasing finanziario e per i prodotti assicurativi e Volkswagen Leasing GmbH (p. IVA 12549080153) per il noleggio e i piani di manutenzione. Il prodotto Progetto Valore Volkswagen è realizzato e distribuito da Volkswagen Bank GmbH. Offerta valida sino al 31.10.2026 in caso di permuta o rottamazione. La vettura raffigurata è puramente indicativa.



«Otto edizioni raccontano un percorso fatto di crescita, incontri e nuove prospettive. WineSicily nasce con l'idea di mettere al centro il vino siciliano, ma negli anni è diventato qualcosa di più: un luogo in cui il territorio si racconta attraverso le sue cantine, le persone che le animano e una cultura del vino in continua evoluzione. L'edizione 2026 conferma questa direzione e amplia ancora il progetto. A Villa Trabia saranno protagonisti oltre 600 vini e più di 100 cantine, siciliane e nazionali, in un programma che unisce degustazioni e masterclass, con un'attenzione particolare alle nuove generazioni di produttori e alle filiere sostenibili. Accanto al cuore enologico della manifestazione cresce anche WineSicily OFF, che porta al Giardino Inglese musica e nuovi linguaggi, creando un dialogo sempre più aperto tra vino, cultura e intrattenimento. È un'evoluzione che sentiamo naturale: vogliamo che WineSicily continui a essere un punto di riferimento per chi lavora nel settore, ma anche un'occasione per avvicinare nuovi pubblici a questo mondo. La nostra sfida resta quella di raccontare una Sicilia del vino contemporanea, dinamica e consapevole del proprio patrimonio. Una Sicilia capace di custodire la propria identità e, allo stesso tempo, di aprirsi, confrontarsi e guardare avanti. Perché dietro ogni calice ci sono un territorio, una storia e soprattutto delle persone: ed è da queste storie che WineSicily vuole continuare a partire».

EDUARDO DE FILIPPIS
Founder WineSicily



«Il vino racconta una terra prima ancora di arrivare in tavola. Racconta paesaggi, tradizioni, lavoro, saperi che si tramandano e una cultura dell'accoglienza che in Sicilia trova una delle sue espressioni più autentiche. Wine Sicily è un appuntamento che dà voce a tutto questo e che, anno dopo anno, ha saputo costruire a Palermo uno spazio di incontro e di confronto dedicato a una delle grandi eccellenze della nostra regione. Per la nostra città ospitare una manifestazione come Wine Sicily significa anche valorizzare il legame profondo tra il patrimonio vitivinicolo siciliano e un territorio, quello palermitano, che ha nella cultura, nell'enogastronomia e nella capacità di accogliere alcuni dei suoi punti di forza. È un racconto che mette insieme produttori, professionisti, appassionati e visitatori e che contribuisce a far conoscere Palermo attraverso esperienze capaci di unire qualità, identità e bellezza. A tutti coloro che rendono possibile questa manifestazione rivolgo il mio apprezzamento e il mio ringraziamento. Wine Sicily è anche un'occasione per fermarsi, conoscere, assaporare e riscoprire, attraverso il vino, la straordinaria ricchezza di una Sicilia che continua a innovarsi senza perdere il legame con le proprie radici. È con questo spirito che Palermo accoglie Wine Sicily, come una festa del gusto e del territorio, ma anche come un momento di promozione di quella Sicilia che sa trasformare le proprie eccellenze in cultura, relazioni e nuove opportunità».

ROBERTO LAGALLA
Sindaco di Palermo



«La Sicilia del vino è una Sicilia che guarda avanti. Un patrimonio fatto di territori, vitigni, competenze e imprese che hanno saputo trasformare una grande tradizione in una straordinaria opportunità di crescita. Oggi il vino siciliano non racconta soltanto la qualità delle nostre produzioni: racconta la capacità della Sicilia di innovare, di investire nella sostenibilità, di conquistare nuovi mercati e di costruire valore attraverso il lavoro e l'identità. Wine Sicily rappresenta un'occasione importante per mettere insieme produttori, giovani, professionisti e istituzioni, creando connessioni e nuove prospettive per l'intera filiera. Perché dietro ogni bottiglia ci sono un'impresa, un territorio e tante persone che contribuiscono a portare il nome della Sicilia nel mondo. Come Regione vogliamo accompagnare questa energia e favorire le condizioni perché le nostre aziende possano essere sempre più forti, innovative e competitive. Promuovere il vino siciliano significa promuovere la Sicilia: la sua economia, i suoi territori e una visione di futuro capace di partire dalle nostre radici per arrivare sempre più lontano».

EDMONDO TAMAJO
Assessore regionale
alle Attività Produttive

«WineSicily rappresenta ormai un appuntamento dal carattere fortemente consolidato nel panorama fieristico ed enogastronomico, non solo della nostra regione, ma dell'intero Paese. Questa manifestazione dimostra come la qualità straordinaria dei nostri vini possa diventare un rilevante motore di sviluppo per l'intero territorio. Il turismo enogastronomico non è più una nicchia, ma una motivazione di viaggio primaria: migliaia di visitatori scelgono la Sicilia per vivere un'esperienza autentica, fatta di paesaggi mozzafiato, tradizioni secolari e cantine d'eccellenza. Sosteniamo con convinzione eventi come Wine Sicily perché creano un circolo virtuoso tra promozione del prodotto e accoglienza turistica, valorizzando le nostre identità locali e proiettandole sui mercati internazionali con forza e orgoglio».



ELVIRA AMATA
Assessore Regionale Turismo Sport e Spettacolo



«Rivolgo il mio più cordiale saluto agli organizzatori, agli espositori e a tutti i visitatori dell'ottava edizione di Wine Sicily, appuntamento ormai consolidato nella valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche della nostra Isola.
Come Assessore regionale alle Infrastrutture e alla Mobilità, continuiamo a lavorare per rendere la Sicilia sempre più accessibile, moderna e connessa, attraverso il potenziamento delle infrastrutture e dei collegamenti. Manifestazioni come Wine Sicily rappresentano un'importante occasione per raccontare il territorio, le sue produzioni e la sua identità, contribuendo a rafforzare l'attrattività della Sicilia».

ALESSANDRO ARICÒ
Assessore Regionale delle Infrastrutture e della Mobilità



«WineSicily è ormai un appuntamento capace di raccontare Palermo attraverso uno dei patrimoni più rappresentativi della nostra terra: il vino. Non soltanto un prodotto d'eccellenza, ma un racconto di cultura, identità, paesaggio e lavoro. Come Assessorato alla Cultura abbiamo scelto di sostenere con convinzione questa manifestazione, offrendo un contributo importante alla sua realizzazione, perché crediamo in una cultura che sappia uscire dai confini tradizionali e dialogare con le molte espressioni dell'identità siciliana. Il vino appartiene pienamente a questo patrimonio: racconta territori, generazioni, saperi e una storia millenaria. WineSicily ha inoltre il merito di restituire luoghi straordinari come Villa Trabia e il Giardino Inglese alla città, trasformandoli in spazi vivi di incontro e condivisione. È questa l'idea di Palermo sulla quale stiamo lavorando: una città che non si limita a custodire la propria identità, ma la mette in movimento. E quando le eccellenze della Sicilia incontrano la cultura, Palermo diventa il luogo naturale da cui raccontarle al mondo».

ANTONIO RINI
Assesore comunale alla Cultura



AGRISOLARE E AGRIVOLTAICO

RENDI LA TUA TERRA
UN'OPPORTUNITÀ
ENERGETICA.



Scegli i professionisti del fotovoltaico

ITALTEKNO

091 6571782

376 0035713

italtekno.com

WineSicily talk

VENERDÌ, 9 OTTOBRE

18:00 - *La Sicilia del Vino, e non solo...*

modera Maurizio Zoppi con
Roberto Lagalla - Sindaco di Palermo
Edy Tamajo - Assessore Regionale alle Attività Produttive
Patrizia Di Dio - Presidente Confcommercio Palermo
Costanza Chirivino - Presidente Doc Monreale
Lorenzo Barbera - Direttore Marketing WineSicily
Masino Lombardo - General Manager Coop Culture Sicilia

19:30 Premio WineSicily - Selima Giuliano con Francesca Landolina - La Sicilia

SABATO, 10 OTTOBRE

18:00 - *L'enoturismo in Sicilia*

modera Giulia Fici con
Elvira Amata -Assessore Regionale al Turismo
Alessandro Aricò - Assessore Regionale alle Infrastrutture e mobilità
Alessandro Anello - Assessore Comunale al Turismo
Rosa Di Stefano - Presidente Federalberghi Palermo
Gaetano Scancarello - Direttore Markenting Mangia's
Federica Fina - Presidente Movimento Turismo del vino Sicilia
Flora Mondello - Presidente Regionale Le Donne del Vino
Costante Planeta - Assovini
Enrica Spadafora - Presidente le strade del vino e dei sapori del Monrealese
Alessandro Restivo - Winexpe.it

19:30 Premio WineSicily - Alessio Bondì con Giulia Mormino

DOMENICA, 11 OTTOBRE

18:00 - *Il vino: identità & Cultura*

modera Rosaura Bonfardino con
Giampiero Cannella - Sottosegretario alla Cultura Governo Italiano
Antonio Rini-Assessore comunale alla Cultura e Grandi eventi
Marco Betta - Sovrintendente Teatro Massimo di Palermo
Pippo D'Ippolito - Direttore Fondazione Federico II
Patrizia Monterosso - Sovrintendente Fondazione Sant'Elia
Gaspare Simeti- Dirigente Ufficio Teatri, Spettacoli e Eventi Comune di Palermo
Sarah Spampinato - SicilyFest London UK
Francesco Ciulla - Direttore Isspe

19:30 Premio WineSicily - Jacopo Segre e Vincenzo Ferrera con Carmelo Galati - Cinema City




GEV
INVEST
Oro, nel bicchiere.
Banco Metalli Italiano celebra il valore,
la qualità e il territorio al fianco di Wine Sicily,
un evento dedicato al meglio dell'eccellenza vitivinicola.
Banco Metalli Italiano. Il valore riconosce il valore.
Palermo
Via Principe di Palagonia, 47
091 7770918
Via Ammiraglio Rizzo, 90
091 7840914
Via Empedocle Restivo, 52
091 9820210
MBI
BANCO METALLI ITALIANO
Scelto da gente di classe

Una, Nessuna, Centomila.

Il mosaico del vino siciliano

Una, nessuna, centomila. L'ottava edizione di WineSicily parte da un dato oggettivo: esiste un luogo in cui il vino è espressione di una varietà trasversale, fatta di genetica, diversità dei suoli, microclimi, altitudini e insularità. Tutto concentrato in un unico territorio: quello siciliano.
Non esiste, infatti, una sola Sicilia del vino: ne esistono molte, racchiuse nella stessa isola. Sono oltre settanta le varietà autoctone di vite e trentuno le denominazioni, ma i numeri raccontano soltanto una parte della straordinaria diversità enologica siciliana. Dalle stesse uve possono nascere espressioni profondamente differenti, perché basta cambiare una variabile per ottenere risultati nuovi.
Esistono, dunque, molti territori del vino. Ma quanti territori esistono dentro la Sicilia? È proprio la densità e la varietà delle sue manifestazioni territoriali a rendere unica l'isola. Ed è da qui che parte il racconto dell'ottava edizione di WineSicily.
La Sicilia è una, nessuna e centomila: un territorio in continuo cambiamento, plasmato anche dalla ricerca e dalla sperimentazione che le cantine portano avanti. Uno spazio insulare circoscritto che custodisce, però, una biodiversità straordinaria, tanto da rappresentare un vero e proprio hotspot del Mediterraneo. Vulcano, montagne e colline. Climi caldi e aridi che convivono con temperature più fresche ad alta quota. Suoli vulcanici, calcarei, argillosi e sabbiosi. È l'incontro di tutti questi elementi a rendere il vino siciliano così sfaccettato e riconoscibile.



La biodiversità, però, non riguarda soltanto il numero delle varietà presenti, ma anche la diversità interna alla stessa varietà, mettendo in relazione genetica, capacità di adattamento e qualità del vino. La ricchezza siciliana, quindi, non si misura semplicemente contando i diversi vitigni, ma osservando quanti volti può assumere una stessa uva.
Parlare del vino siciliano al singolare rischia, dunque, di essere riduttivo. Tra una vigna affacciata sul Mediterraneo e una coltivata sulle pendici dell'Etna può cambiare tutto. La stessa isola diventa così un mosaico di territori e identità differenti.
WineSicily, attraverso le sue cantine, non fa che ricordarcelo: in Sicilia la differenza diventa valore. E proprio quella diversità continua a generare nuove sorprese nel calice, per appassionati, cultori del buon vino e curiosi.



MANGIA'S
HOTELS & RESORTS

Your *Authentic Italian Vacanza*,
where every glass tells a story

Scan to book & enjoy
15% off your stay



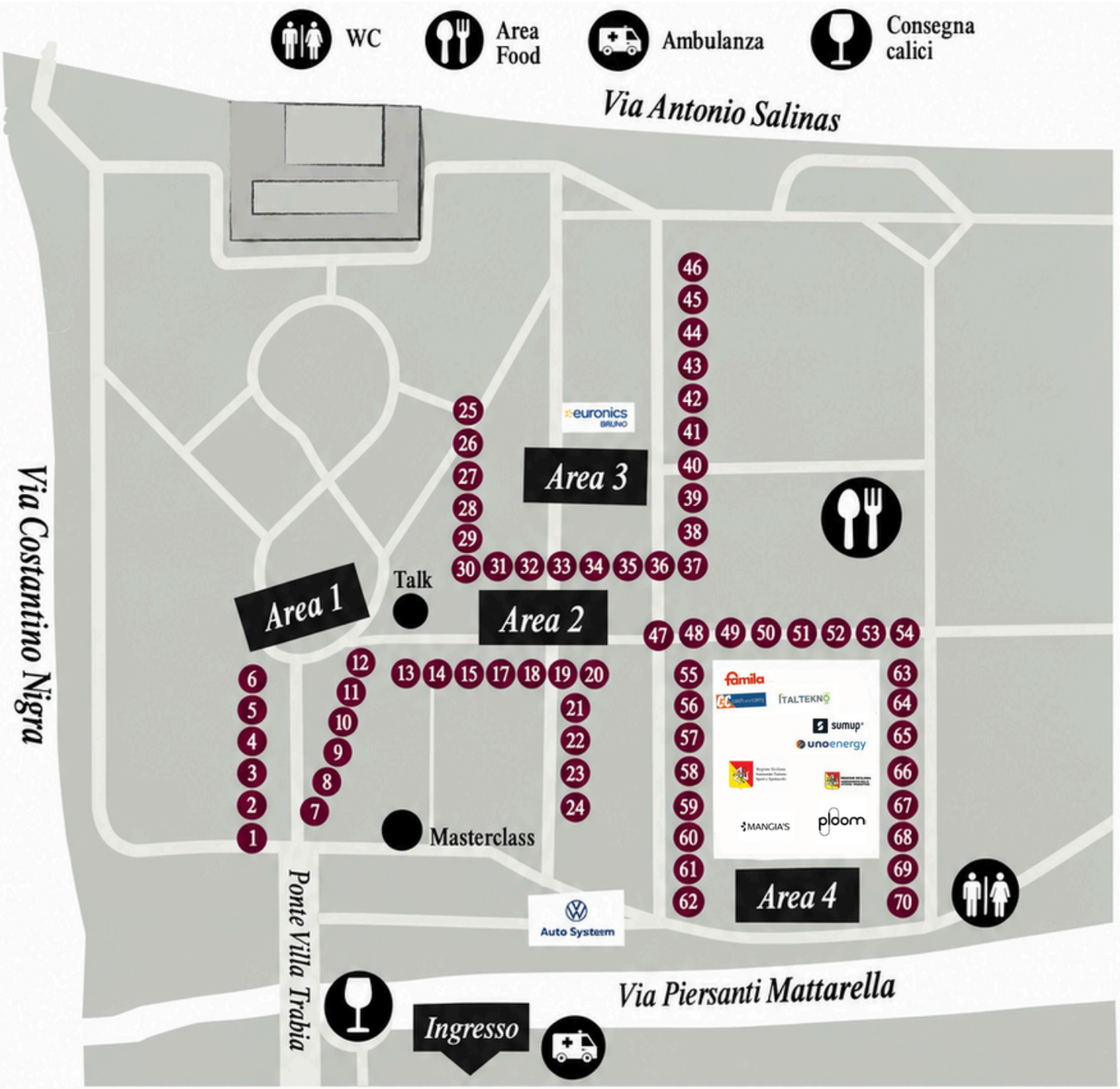
WineSicily torna a Villa Trabia per raccontare il vino siciliano

Al suo interno si custodisce una parte dell'anima di Palermo, in un luogo che racconta la città da secoli. Non poteva che essere, per il secondo anno consecutivo, Villa Trabia lo spazio scelto da WineSicily per raccontare il vino siciliano. Dal 9 all'11 ottobre, infatti, uno dei giardini storici della città diventa lo scenario di una manifestazione che riunisce oltre ottanta cantine e numerose etichette provenienti da diverse aree dell'Isola. La Casena dei Trabia alle Terre Rosse affonda le sue radici nel Settecento. Solo nei primi anni dell'Ottocento venne acquistata da Giuseppe Lanza Branciforti, principe di Trabia, che contribuì a definirne l'identità e l'aspetto che ancora oggi la caratterizzano. A distanza di secoli, ciò che continua a colpire è soprattutto la ricchezza del suo patrimonio vegetale.





Le diverse specie presenti nel parco restituiscono un'idea di varietà e biodiversità che si lega naturalmente anche al racconto del vino siciliano: vitigni, territori, microclimi e identità differenti che convivono all'interno della stessa Isola. È proprio questo uno dei concetti al centro di WineSicily, che attraverso il tema "Una, Nessuna e Centomila" ribadisce come non esista una sola Sicilia del vino. La manifestazione sceglie quindi uno spazio oggi pubblico, ma un tempo appartenuto alla nobiltà palermitana, per accogliere e raccontare un patrimonio che è invece collettivo. Villa Trabia diventa così il luogo ideale per intrecciare la storia della città con quella del territorio e del vino, trasformandosi non solo in una cornice, ma in parte integrante del racconto. Un luogo di aggregazione e cultura, capace di mettere insieme passato e presente e di restituire, attraverso WineSicily, una delle tante identità della Sicilia.



Area 1

2. Terre Sicane
3. Kaggera
4. Tenute dello Jato
5. Tenute Cinquanta
6. DOC Monreale
7. Pellegrino
8. Nascatisa
9. Musita
10. Terre di Gratia
11. Todaro Wine
12. Casa Ingra

Area 2

13. Nino Gandolfo
14. Giovinco
15. Tenute Valso
16. Planeta
17. Cantine De Gregorio
18. Tamburello
19. Tenute di Vita
20. Cusumano
21. Tenute Travaglianti
22. Cantoneri
23. Campisidrasi
24. Terre di Entella

Area 3

25. Cantina Horus
26. Cantina Candido
27. Canoso
28. Tenute Bonsignore
29. Curatolo Arini
30. Montevetrano
31. Feudo · Sette Maccari Ponti
32. Casa Grazia
33. Masseria · Case del Feudo Alte
34. Baglio di Pianetto
35. Torre Mora
36. Cantine Patri
37. Mannone
38. Duca di Salaparuta
39. Florio
40. Principi di Spadafora
41. Milazzo Vini
42. Fattorie Azzolino
43. Longo Wines
44. Domini Mediterranei
45. Tenute Cuffaro
46. Tenute Rapitalà

Area 4

47. Meraki Vini
48. Fina
49. Ansaldi
50. Tasca d'Almerita
51. Principi di Corleone
52. Baglio del Cristo di Campobello
53. Cantine Cellaro
54. Brugnano
55. Di Prima
56. Costantino Wines
57. Azienda di Rachele
58. Assuli
59. Tenute Navarra
60. Tenute Nicosia
61. Azienda Agricola Sallemi
62. Baglio Carrubba
63. U Gin
64. Amaro Aparo
65. Alfano Vini
66. Tenuta Stoccatello
67. Le Strade del Vino di Monreale e dei Sapori del Monrealese
68. Terre Scure
69. Tenute Foti Randazzese
70. Tonnino

WineSicily

1936

BRUNO

2001

euronics | BRUNO

2026

90 ANNI BRUNO



euronics | BRUNO

Sicilia • Lombardia • Veneto • Friuli • Calabria

Il vino a prova di clima: così cambia il vigneto siciliano

Temperature elevate, precipitazioni irregolari, periodi di siccità più lunghi e una maggiore intensità degli eventi estremi. Sono alcune delle conseguenze del cambiamento climatico e, soprattutto negli ultimi anni, la Sicilia ne ha sperimentato direttamente gli effetti. Dalle condizioni meteorologiche anomale del 2023, che secondo il Consorzio DOC Sicilia hanno inciso sulle produzioni con danni compresi tra il 25 e il 95%, fino alla recente alluvione provocata dal ciclone Harry, gli equilibri del vigneto sono stati messi alla prova, con ripercussioni sulla fisiologia della vite, sulla produttività e sulla qualità delle uve. Se da un lato quindi, il clima sta cambiando il modo di fare vino in Sicilia, dall'altro sta accelerando la trasformazione del settore verso pratiche più sostenibili. Le conseguenze riguardano l'intero ciclo della vite. Se il suo fabbisogno idrico medio indicativo è di circa quattromila metri cubi d'acqua per ettaro a stagione, il nodo centrale non diventa "usare meno acqua", ma usarla meglio. Irrigazione di precisione, gestione del suolo, scelta dei vitigni, tecnologie satellitari e nuove strategie agronomiche diventano così strumenti fondamentali di adattamento. Il racconto delle aziende che hanno aderito a WineSicily 2026 dimostra che il settore non sta soltanto subendo gli effetti del cambiamento climatico: il modello produttivo viene costantemente ripensato e adattato alle esigenze dei territori e dei singoli vigneti. A questo si aggiunge un altro elemento significativo: la Sicilia presenta un'incidenza molto elevata della superficie vitata biologica sul totale regionale. Un dato che, pur non essendo di per sé sinonimo di sostenibilità rappresenta comunque un segnale importante. La vigna siciliana diventa così un vero e proprio termometro del cambiamento climatico, capace di restituire gli effetti di una trasformazione che, nel lungo periodo, modifica la distribuzione e l'intensità degli eventi meteorologici. La risposta del settore, negli ultimi anni, è diventata sempre più strutturata: ricerca sui vitigni autoctoni, innovazione agronomica, tecnologie di precisione e protocolli condivisi di sostenibilità stanno ridisegnando il modo di coltivare la vite. Perché adattarsi al clima che cambia significa, inevitabilmente, cambiare anche il modo di pensare il vino.



ploom aura



SCOPRI

UN'ALTERNATIVA MODERNA
AL FUMO TRADIZIONALE

SEAMLESS
HEATED
TECHNOLOGY

PRODOTTO DESTINATO ESCLUSIVAMENTE A CONSUMATORI ADULTI.
QUESTO PRODOTTO NON È PRIVO DI RISCHI. È PREVISTO L'USO DI STICKS
CONTENENTI NICOTINA, UNA SOSTANZA CHE CREA DIPENDENZA.

Non sarà - solo - un'avventura

Con **WinExpe**, ogni degustazione sarà un vero e proprio viaggio alla scoperta di nuove cantine ed eccellenze vitivinicole del territorio. Scegli tra cantine selezionate, prenota e degusta in un click.

WinExpe.it

Il primo portale di enoturismo in Sicilia

Dal 1 gennaio gratuitamente online


Il tempo passa, il valore cresce.
BRUNELLO
MONTALCINO
1982
CHIANTI
CLASSICO
1980
BAROLO
RISERVA
1985
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
1983
TIGNANELLO
1981
Con GEV Invest hai al tuo fianco consulenti professionali che ti aiutano a costruire una strategia su misura, scegliere le opportunità più adatte e diversificare i tuoi investimenti. Perché far crescere il patrimonio significa saper scegliere, oggi, ciò che può creare valore nel tempo.
Palermo
Via Principe di Palagonia, 47
091 7770918
Via Ammiraglio Rizzo, 90
091 7840914
Via Empedocle Restivo, 52
091 9820210
GEV
INVEST

Cosa dice di te il vino che scegli al primo appuntamento?

Lo scenario è chiaro: buon cibo, luce d'atmosfera e una conversazione interessante. A questi ingredienti ne manca solo uno, quello che potrebbe fare la differenza: il vino. La scelta, però, può mettere in crisi. Improvvisamente sembra quasi di dover sostenere un esame da sommelier. In realtà, al primo appuntamento bastano poche regole per scegliere bene, senza strafare. Il vino non deve impressionare: deve mettere a proprio agio. Rosso deciso, bollicine, bianco fresco o un calice più ricercato? Non resta che scegliere cosa ordinare per capire chi si è o, almeno, come si vuole apparire al primo appuntamento. Perché, davanti alla carta dei vini, c'è chi va sul sicuro, chi vuole stupire e chi sceglie semplicemente quello con il nome più interessante.
E tu, cosa racconti con il tuo calice?



Metodo Classico
Sei quello che cura i dettagli
Vuoi partire con il piede giusto. Ti piace creare l'atmosfera e lasciare una buona impressione, senza esagerare. Elegante sì, impostato mai.



Nero d'Avola
Sai cosa vuoi
Le mezze misure non fanno per te. Fai scelte decise e anche al primo appuntamento capisci se può essercene un secondo.



Frappato
Con te è facile stare bene
Niente interrogatori da primo appuntamento e niente silenzi imbarazzanti. Ti piace una conversazione leggera e spontanea.



Grillo
Niente complicazioni
Zero strategie e zero aspettative. Vuoi conoscere chi hai davanti senza trasformare la serata in un colloquio. Un calice, due chiacchiere e vediamo come va.



Etna Bianco
Sei interessante, senza ostentarlo
Non hai bisogno di metterti subito al centro dell'attenzione. All'inizio sembri riservato, ma basta qualche sorso per scoprire che hai parecchio da dire.



Passito
Non vuoi che la serata finisca
Il dessert è arrivato, ma tu ordini ancora un calice. Romantico o interessato? Una cosa è certa: il conto può aspettare altri dieci minuti.

AUTOMANIA
soluzioni di noleggio

Wine Sicily
OTTAVA EDIZIONE

— Vieni a scoprire il refrigerato Automania al Wine Sicily.

Un buon evento inizia prima del primo calice.

Auto e furgoni a noleggio, anche refrigerati.
Per gli spostamenti e le esigenze
del tuo prossimo evento.



Parliamo del tuo prossimo evento.

800 910 111

automaniasrl.com

NOLEGGIO AUTO / FURGONI / SCOOTER

Scopri i noleggi

Il futuro in bottiglia: le nuove generazioni del vino siciliano



C'è una cosa che accomuna le diverse sfumature dei vini siciliani: le storie familiari. Il vino di molte cantine, infatti, è il frutto di percorsi generazionali che si tramandano nel tempo. Ci sono aziende le cui origini risalgono addirittura alla metà dell'Ottocento e realtà più recenti che, pur avendo una storia più giovane, mantengono saldo il legame tra progetto e famiglia. Quello che oggi sembra accadere con sempre maggiore frequenza è un vero e proprio passaggio di testimone. Un cambiamento che non cancella la tradizione, ma la rinnova, preservando il patrimonio del know-how familiare e, allo stesso tempo, ampliandone gli orizzonti. Si parla di giovani produttori che, sulla scia di chi li ha guidati, esplorano nuove possibilità intorno al mondo del vino. Hospitality, export, marketing, enoturismo, contaminazioni con la gastronomia: attorno al vino sembra ormai inevitabile far dialogare mondi diversi, capaci di incontrarsi e trovare un nuovo equilibrio. La bottiglia resta al centro, ma ciò che le ruota intorno assume un peso sempre maggiore nel modo in cui una cantina costruisce la propria identità e si racconta. Questo concetto di tradizione senza immobilismo può giocare un ruolo importante anche nel rapporto con i giovani consumatori. Avvicinarsi al vino, infatti, può ancora generare una certa soggezione: denominazioni, disciplinari, tecnicismi e rituali rischiano di trasformarsi in una barriera per chi entra in questo mondo per la prima volta. Le nuove generazioni di produttori possono contribuire ad abbatterla, attraverso un linguaggio più accessibile e diretto, senza per questo rinunciare alla cultura e alla complessità che il vino porta con sé. Chi berrà il vino di domani? È questa, allora, una delle domande da porsi. Il ricambio generazionale tra i produttori è già in corso; la sfida successiva è contribuire alla nascita di una nuova generazione di consumatori consapevoli. Il passaggio generazionale del vino siciliano dimostra, infatti, che non si consegnano semplicemente le chiavi della cantina ai figli: si lascia loro anche lo spazio per cambiare il modo di gestirla, raccontarla e aprirla al mondo. Perché, se cambia chi produce il vino, inevitabilmente deve evolvere anche il modo di comunicarlo. Il settore è chiamato a raccontare i propri valori attraverso linguaggi accessibili, esperienze coinvolgenti e meno tecnicismi, costruendo un ponte tra ciò che è stato tramandato e ciò che ancora deve essere immaginato.

LE VIE DELL'UVA

Il marchio Le Vie dell'Uva offre una selezione di vini Doc o Igt del territorio, caratterizzati dal giusto rapporto tra qualità e prezzo.



Si tratta infatti di una vasta gamma di prodotti che, composta da **oltre 60 etichette di bianchi, rossi e rosati**, riflette tutta la ricchezza e la varietà della **produzione vitivinicola italiana**. Accomunati da una grafica ricercata, i vini di questa gamma provengono infatti da tutte le regioni della Penisola.

LI TROVI NEI SUPERMERCATI

famila
Con noi sei in famiglia.

VERO O FALSO
Quanto conosci davvero il vino?



Il vino rosso va sempre servito a temperatura ambiente?

(Falso)

Un vino biologico può contenere solfiti?

(vero)

Più un vino è vecchio, più è buono?

(Falso)

La temperatura di servizio può cambiare la percezione di un vino?

(vero)

I cristalli sul fondo della bottiglia significano che il vino è rovinato?

(Falso)

Una bottiglia con tappo a vite può anche essere destinata all'invecchiamento?

(vero)

- La temperatura ideale dipende dallo stile del vino. Un rosso troppo caldo può risultare più alcolico e meno fresco.
- Anche i vini biologici possono contenere solfiti, ma devono rispettare limiti specifici stabiliti dalla normativa.
- Non tutti i vini migliorano con il tempo: molti sono pensati per essere bevuti giovani, quando esprimono al meglio freschezza e aromi.
- La temperatura influisce su profumi, sapori e percezione dell'alcol: troppo freddo può chiudere gli aromi, troppo caldo può accentuare l'alcol.
- I cristalli possono essere semplici precipitati naturali, come i tartrati, e non indicano necessariamente un difetto del vino.
- Il tappo a vite non esclude l'invecchiamento: viene utilizzato anche per vini di qualità destinati a evolvere nel tempo.

PACKAGING SU MISURA

PER IL TUO VINO

Qualità, personalità e unicità
che fanno la differenza



Officinegrafiche

Contattaci

Stampa editoriale | Stampa commerciale | Stampa digitale | Packaging

sumup

Strumenti di pagamento al servizio della tua attività



VISA V PAY Mastercard Maestro AMERICAN EXPRESS Diners Club INTERNATIONAL DISCOVER NETWORK JCB G Pay Pay SAMSUNG Pay

6 consigli per degustare il vino



Piccoli gesti che fanno la differenza per vivere un'esperienza più consapevole e apprezzare ogni sfumatura nel calice.

GUARDA IL VINO

Inclina leggermente il calice e osserva il colore, la limpidezza e la consistenza. Ti darà già indizi sulla sua età e sulla sua struttura.

SCOPRI GLI AROMI

Avvicina il calice al naso e inspira delicatamente. Cerca di riconoscere gli aromi primari (fruttati e floreali), secondari (spezie, erbe) e terziari (legno, vaniglia, note evolute).

ASSAGGIA CON CALMA

Porta un piccolo sorso in bocca e lascia che il vino si distribuisca su tutta la lingua. Percepisci la sua consistenza, l'intensità dei sapori e l'equilibrio tra dolcezza, acidità, tannini e mineralità.

ATTENZIONE AL RETROGUSTO

Dopo aver deglutito, nota quanto a lungo i sapori rimangono in bocca. La persistenza del gusto è un elemento importante nella valutazione di un vino.

ASCOLTA LE TUE SENSAZIONI

La degustazione è anche un'esperienza personale. Segui il tuo gusto, lasciati guidare dalle emozioni che il vino ti trasmette e scopri cosa ti piace di più.

PULISCI IL PALATO

Tra una degustazione e l'altra, bevi un sorso d'acqua e, se necessario, assaggia un alimento neutro come pane o grissini per azzerare i sapori e apprezzare meglio le diverse sfumature.


VERA
coffiee break
WineSicily
IL
PODCAST
DI
VERA COFFICE
LE CONVERSAZIONI CHE CONTANO


Preziosa goccia.
Al fianco di Wine Sicily, per celebrare il valore del vino siciliano
Palermo
Via Principe di Palagonia, 41
091 728 2994
SCEGLI E COMPRA su
www.dwagioielli.it
DWA
Gioielli Preziosi