Vini e Oli di Sicilia 2026: oltre mille presenze a Chiaramonte Gulfi per l’evento di AIS Sicilia

Alla terza edizione hanno partecipato 59 aziende vitivinicole e olearie dell’isola, con un programma di degustazioni, masterclass e i concorsi dedicati al Frappato, al Cerasuolo di Vittoria Docg e agli oli extravergine siciliani

Grande successo per “**Vini e Oli di Sicilia 2026**”, l’evento di Ais Sicilia dedicato ai due simboli gastronomici del Mediterraneo: il vino e l’olio extravergine di oliva.

Durante la manifestazione, svoltasi il 4 luglio a **Chiaramonte Gulfi** (Ragusa), sono state celebrate e premiate le migliori espressioni del **Frappato**, del **Cerasuolo di Vittoria Docg** e delle eccellenze degli oli extravergine siciliani, simboli di un territorio ricco di biodiversità.

Questa edizione ha consacrato definitivamente il borgo di Chiaramonte Gulfi come una vera e propria officina culturale. La kermesse, che ha preso vita tra il Circolo di Conversazione Umberto I e il Teatro Leonardo Sciascia, ha richiamato oltre mille presenze, coinvolte con degustazioni guidate, approfondimenti scientifici, workshop tematici e banchi d’assaggio.

Un ruolo importante è stato svolto dalla Delegazione Ais Ragusa, che ha coordinato le attività per

valorizzare il patrimonio produttivo dell’isola.

A mettere in risalto il livello qualitativo raggiunto dalle produzioni sono stati anche i due concorsi tecnici della manifestazione: le sessioni di assaggio si sono svolte alla cieca per garantire la massima imparzialità, affidate ai palati esperti dei degustatori ufficiali di Ais Sicilia e ad assaggiatori professionisti del settore oleario, chiamati a valutare sfumature e profili sensoriali.

Il panel per la valutazione dell’olio al lavoro (Foto © Ufficio stampa).

Le commissioni esaminatrici hanno valutato attentamente i campioni in gara, premiando non soltanto la qualità del prodotto, ma anche i criteri moderni e cruciali come l’innovazione tecnologica, la piacevolezza della beva e la vocazione gastronomica nei tradizionali abbinamenti a tavola. Questo meccanismo ha offerto alle aziende partecipanti un prezioso momento di confronto costruttivo e di crescita imprenditoriale.

In totale sono state accolte ben **59 cantine e aziende olearie**, provenienti sia dal ricco territorio ibleo sia da altre province siciliane. Questa massiccia adesione testimonia la grande fiducia riposta nel progetto di Ais e la necessità, sentita dai produttori, di fare rete sotto un unico marchio di qualità regionale, che possa competere con forza sui mercati nazionali e internazionali.

Hanno registrato il tutto esaurito anche le due masterclass programmate al Teatro Leonardo Sciascia: la prima ha offerto un viaggio didattico tra le principali cultivar dell’olivicoltura isolana, mettendo a specchio le produzioni della Sicilia orientale e occidentale; la seconda ha invece raccontato l’evoluzione del Cerasuolo di Vittoria Docg attraverso le differenti interpretazioni dei

suoi areali, confermando la straordinaria ricchezza espressiva dell'unica Docg presente in Sicilia.

L'evento ha riscosso un grande successo di pubblico (Foto © Ufficio stampa).

Grande attenzione e curiosità ha riscosso il talk del professor **Michele Scognamiglio**, biochimico, nutrizionista e noto divulgatore scientifico, dedicato al profondo legame tra vino, olio extravergine d'oliva e salute. L'incontro ha offerto al pubblico un approccio scientifico sul ruolo protettivo che queste due eccellenze della dieta mediterranea possono rivestire all'interno di uno stile di vita sano e consapevole.

Il dibattito è stato inoltre arricchito dalla presentazione del suo nuovo volume, intitolato "Sorsi di Salute – Il vino senza fatica", rivelandosi un'ottima occasione di confronto diretto con operatori, medici e appassionati.

Il clima di profonda soddisfazione ha contagiato anche la delegazione ospitante, fiera del risultato ottenuto dopo mesi di pianificazione.

> «L'organizzazione logistica di questa terza edizione ha richiesto un grande sforzo e un lavoro di squadra immenso, ma la risposta del pubblico e la felicità dei produttori ci ripaga di ogni fatica», ha dichiarato con orgoglio **Fabio Gulino**, delegato di Ais Ragusa.

In serata si è svolto il momento forse più atteso della kermesse, con la proclamazione ufficiale dei vincitori dei concorsi enologico e oleario. L'appuntamento finale ha rappresentato non solo un

forte momento di aggregazione e festa tra i produttori dell'isola, ma anche un potente stimolo a proseguire con determinazione lungo il virtuoso percorso di crescita qualitativa intrapreso negli ultimi anni.

I premiati di Vini e Oli di Sicilia 2026

Vini: i vincitori del Frappato

- Vino Top: Mikale 2024
- Vino Innovativo: Gurrieri 2025
- Vino Piacevolezza: Poggio di Bortolone 2025
- Vino Gastronomico: Valle dell'Acate 2025

Vini: i vincitori del Cerasuolo di Vittoria Docg

- Vino Top: Terre di Giurfo "Maskaria" 2017
- Vino Innovativo: Tenuta Santo Spirito "A Mar Anto" 2019
- Vino Piacevolezza: Gurrieri "Don Vicè" 2020
- Vino Gastronomico: Cortese "Saluci" 2023

Olio extravergine d'oliva Dop

- Olio Evo Top: Viragì "Polifemo" – Monti Iblei
- Olio Evo Innovativo: Cutrera "Primo" – Monti Iblei
- Olio Evo Piacevolezza: Covato 1985 – Monti Iblei
- Olio Evo Gastronomico: Tenuta Chessari "Chiaramuri" – Monti Iblei

Olio extravergine d'oliva Igp

- Olio Evo Top: Casa Grazia "Involio" – Nocellara Etnea
- Olio Evo Innovativo: Sapta – Nocellara Etnea
- Olio Evo Piacevolezza: Guccione – Biancolilla Nocellara
- Olio Evo Gastronomico: Cunzatillu "Centodieci"

Olio extravergine "Prodotto in Sicilia"

- Olio Evo Top: Terre sul Dirillo "Arillo"
- Olio Evo Innovativo: Iacono "Agreste"
- Olio Evo Piacevolezza: Diliberto "Archè Bio"
- Olio Evo Gastronomico: Sciabacco

Commissione Panel Monti Iblei

- Premio Olio Evo Top DOP: Santa Margherita Monti Iblei
- Premio Olio Evo Top IGP: Serramanco “Boscolivo”
- Premio Olio Evo Top Prodotto in Sicilia: Cunzatillu “Ventisette”

Data di creazione
11/07/2026
Autore
mari-cortese