



Miglior Sommelier Sicilia 2026: Rita Gurrieri conquista il titolo a Siracusa

Dalla danza al vino, il percorso di una professionista ragusana che, in tre anni, raggiunge il vertice regionale della sommellerie AIS e accede alle semifinali nazionali del Premio Trentodoc

Il titolo di **Miglior Sommelier Sicilia 2026** è stato assegnato a **Rita Gurrieri**, protagonista della finale andata in scena il 18 aprile all'Ortea Palace Hotel di Siracusa. Il concorso, organizzato da **Associazione Italiana Sommelier Sicilia** con il supporto del **Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia**, ha premiato una figura che unisce competenza e capacità comunicative, elementi sempre più centrali nella professione del sommelier.

A 55 anni, con una formazione accademica al DAMS di Bologna e una carriera consolidata nella danza, Gurrieri rappresenta un profilo non convenzionale nel panorama enologico regionale. Titolare e insegnante della scuola "ASD Mila Plavsic", si è avvicinata al mondo del vino appena tre anni fa, costruendo in breve tempo un percorso che l'ha portata al vertice della competizione.

Una finale di alto livello tecnico

La settima edizione del concorso ha visto la partecipazione di **tredici candidati provenienti dalle diverse delegazioni siciliane**. Sul podio, accanto alla vincitrice, si sono classificati **Laura Maccarrone**, seconda classificata, e **Giuseppe Messina**, terzo, già presenza costante nelle precedenti edizioni.

A sottolineare il livello della competizione è stato **Antonio Riontino**, presidente della commissione nazionale concorsi, che ha evidenziato l'elevata preparazione dei partecipanti. Un giudizio condiviso anche da **Alessandro Carrubba**, secondo cui *«i finalisti hanno dimostrato abnegazione nello studio delle aziende e dei vini regionali, confermando una preparazione omogenea e approfondita»*.

Il percorso di Rita Gurrieri

Il risultato di Gurrieri assume un rilievo particolare anche per la delegazione [AIS di Ragusa](#), che conquista per la prima volta il titolo regionale. Dopo il secondo posto ottenuto nel 2025, la sommelier ha affrontato la nuova edizione con una preparazione mirata, riuscendo a colmare il divario iniziale emerso nelle prove scritte.

Determinanti, nella fase finale, sono state la prova di servizio e la capacità di comunicazione, ambiti in cui ha dimostrato precisione, controllo e chiarezza espositiva. Durante la degustazione alla cieca ha riconosciuto non solo vini, ma anche birre e distillati, completando la prova con un approfondimento sul territorio del Cerasuolo di Vittoria e sulla figura di Antonio Rallo.

Una competenza costruita con impegno

Nel commentare la vittoria, Gurrieri ha sottolineato il ruolo determinante della formazione e del confronto all'interno di AIS:

«Grandissima emozione ricevere un riconoscimento così importante. Mi sono avvicinata al vino attraverso un corso da sommelier e da allora è diventata una passione costante. Mi ha colpito la storia che ogni etichetta porta con sé, fatta di persone, territori e cultura».

Un percorso supportato anche dalle attività di AIS Training Lab, che ha accompagnato i candidati nella preparazione al concorso, includendo prove tecniche e una sezione dedicata alla comunicazione digitale.

Verso le semifinali nazionali

Con questa vittoria, Rita Gurrieri succede a **Cristian Giannilivigni** e accede alle semifinali del concorso "Miglior Sommelier d'Italia" Premio Trentodoc 2026, in programma a Milano il prossimo autunno.

Un traguardo che conferma la crescita qualitativa della sommellerie siciliana e la capacità dell'isola di esprimere professionisti sempre più preparati, in grado di confrontarsi su scala

nazionale.

Data di creazione

22/04/2026

Autore

redazione