Dieci vini siciliani (più uno) che non possono mancare durante le feste

Il vino nelle tavole durante queste feste non può mancare e nemmeno sotto l'albero, come regalo da portare ad amici e parenti. Ecco alcune idee di vini siciliani provenienti da ogni angolo della regione.

Le ultime settimane dell'anno sono contraddistinte dall'allegria per le luminarie che fanno brillare le strade delle città e dagli alberi di Natale che addobbano le case. Le festività rappresentano un momento di allegria condivisa, con pranzi, cene, aperitivi e momenti in cui la convivialità raggiunge apici difficilmente replicabili durante il resto dell'anno.

E **se c'è allegria c'è il vino**. Il nettare preferito da Bacco non può che essere protagonista delle cene e dei pranzi in cui il calore e la felicità riescono, seppur temporaneamente, a distrarci dai problemi di tutti i giorni.

11 vini siciliani per Natale 2025

In **Sicilia** esistono tante tradizioni culinarie quante sono le province, anche se possiamo ammettere che, anche all'interno di una stessa provincia, possono trovarsi più varianti dello

stesso piatto.

Ed ecco che allora ci viene in soccorso il vino, che in **versione bollicina** (il massimo dell'allegria), può diventare compagno di antipasti e stuzzicherie varie oppure può farsi **bianco secco** laddove la tavola sia bandita con pesce o in generale con pietanze non troppo saporite.

Ma sappiamo benissimo che un **buon rosso** di corpo dà sensazioni di calore perfettamente abbinate all'atmosfera natalizia. Anche se la dinamicità di un **rosso fresco** o la vivacità di un **rosato** riescono a ritagliarsi ugualmente un posto d'onore al centro della tavola.

Ecco alcuni consigli su **10 vini siciliani per Natale 2025** in grado di regalarci felicità e allegria.

Blanc de Blancs – Pas dosè Alessandro Viola

Si comincia sempre dalle bollicine perché se c'è allegria uno spumante è in pole position. Questo catarratto di **Alessandro Viola**, coltivato nel territorio di Alcamo, sposa perfettamente la festa, con il suo affinamento in parte in acciaio (90%), in parte in legno di rovere francese (10%) e un successivo riposo sui lieviti per almeno 20 mesi. Un dosaggio zero che sgrassa il palato e pulisce l'anima appesantita dalle fatiche dell'anno. Ideale con antipasti e piatti sfiziosi non molto strutturati. Instagram: www.instagram.com/alessandroviolavini

Etna Est! Rosato – Spumante Metodo Classico Cantine La Contea

Quando si parla di bollicine, l'**Etna** offre tante possibilità di frizzante allegria. Il nerello mascalese di **Cantine La Contea**, nel territorio di Mascali (versante Est del vulcano), si presenta con un perlage fine e persistente, così come è persistente il sorso, merito anche dei **54 mesi di affinamento sui lieviti**. Una bolla rosata dallo stile raffinato. Info: cantinelacontea.it

Pythos Bianco – COS

Dal territorio di Vittoria (Ragusa) consigliamo un vino che è diventato un classico dell'azienda **COS**, fra le più storiche e innovative del territorio del Cerasuolo di Vittoria. Il grecanico in questione fermenta in anfore di terracotta sulle bucce, con lieviti indigeni, e sempre in anfore di terracotta il vino affina prima di riposare in bottiglia. Per un calice dorato pieno di ritmo e passione. Info: www.cosvittoria.it

Sulle Bucce – Valdibella

Spostandoci nel territorio di Morreale troviamo l'azienda **Valdibella**, che sfrutta terreni fortemente calcarei per assicurarsi che il grillo si esprima al meglio. E con una macerazione sulle bucce, la missione è compiuta: una **beva lunga e persistente**, in cui la freschezza è protagonista, insieme ad un naso dal forte carattere agrumato. Info: valdibella.com

Turi Bianco – Salvatore Marino

Se cercate un bianco un po' fuori dagli schemi allora dovete andare in Val di Noto, dove il catarratto di **Salvatore Marino** regalerà sensazioni di piacevole allegria. Fermentazione malolattica e riposo in cemento rendono questo vino morbido e compatto, tanto da poterlo anche abbinare a piatti di terra non particolarmente strutturati.

Rosato Terre Siciliane – Bonavita

Sullo Stretto di Messina non ci sono solo i traghetti che fanno la spola fra Sicilia e Calabria. In località Faro Superiore **Giovanni Scarfone** propone questo rosato ottenuto da uvaggi autoctoni, con nerello mascalese e nerello cappuccio a dare freschezza e corpo, mentre il nocera dona colore e aromaticità. Un sorso fresco e succoso che si adatta a più contesti culinari. Info: bonavitafaro.com

Acquatinta – Giuseppe Lazzaro

Torniamo sull'Etna per chi è appassionato del nerello mascalese e di questo territorio. **Giuseppe Lazzaro**, con la sua idea "naturale" di vino, si posiziona fra i produttori che tendono ad esaltare la freschezza e la vivacità del nerello mascalese. Ecco allora che prende il **30%** di uvaggi sia rossi (Sangiovese), che bianchi (minnella bianca, carricante e moscato) e li unisce al **70%** di nerello mascalese, affinando l'intero super blend circa 6 mesi in acciaio. Un rosso fresco, vibrante e originale che però non rinuncia all'eleganza. Info: www.facebook.com/agricolagiuseppelazzaro

A' Zita cu Zitu – Luna Sicana

Per i non siculi “*A Zita*” è la fidanzata e “*U Zitu*” è il fidanzato, entrambi ritratti in etichetta di questo Nero d’Avola prodotto a Casteltermini (Agrigento), nei pressi del fiume Platani. Un vino caldo (14%), come il cuore dei due innamorati protagonisti dell’etichetta, che è pronto a scaldare le serate natalizie a base di carni rosse e piatti saporiti. Info: www.lunasicana.it

Ceuso – Tonnino

L’eleganza e la classe dei rossi siciliani ben si sposano con le festività. Ed ecco allora che questo vino rosso dell’**azienda Tonnino**, un “Supersicilian” composto da Nero d’Avola, Cabernet Sauvignon e Merlot prodotto nel territorio di Contessa Entellina, ha tutte le carte in regola per stare al centro della scena: colore intenso, sentori terziari predominanti come cacao e spezie varie e una lunghezza del sorso che lascia pensare ad un perfect match con carni di grande qualità e formaggi stagionati. Info: www.vinitonnino.com

Fontanelle – Curto

Chi cerca un’espressione autentica di nero d’Avola, che racchiuda in sé potenza ed eleganza, deve andare in Val di Noto e stappare una bottiglia di “*Fontanelle*”, la riserva di nero d’Avola dell’azienda **Curto**. La sua struttura portentosa non deve spaventare, anzi: la finezza in bocca è la prima delle sensazioni che si avvertono. Un vino che gioca sulle morbidezze ma che non rinuncia facilmente all’acidità donata naturalmente dal suolo calcareo in cui è stato prodotto. Carni succulente e pietanze saporite ringrazieranno. Info: curto.it

Zizzo – Cammisuli

Dopo le tantissime portate dei pranzi e delle cene delle festività, arriva il momento del dolce. E con questo non significa solo panettoni, pandori e cioccolatini vari. Anche il vino in quest'ultimo momento del pasto deve dare il suo contributo. E allora un buon passito potrebbe essere il compagno ideale. Magari un **passito di nero d'Avola**, come "*Zizzo*" dell'azienda Cammisuli che – in Val di Noto, nel territorio di Pachino – ha preso il principe dei vitigni siciliani e lo ha fatto appassire il tempo necessario per ottenere un vino dal corpo importante e da una dolcezza ben presente ma moderata. Info: www.vinicammisuli.it

Data di creazione
22/12/2025
Autore
fabrizio-deangelispuglisi