



COMUNICATO STAMPA

IL CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC SICILIA A VINITALY 2026: UN RICCO PROGRAMMA DI INCONTRI TRA FORMAZIONE, MERCATI E SOSTENIBILITÀ

Il **Consorzio di tutela vini DOC Sicilia** torna a Vinitaly con un calendario articolato di appuntamenti che intrecciano degustazione, approfondimento e momenti di confronto, confermando il proprio ruolo di riferimento nel panorama vitivinicolo nazionale e internazionale. Masterclass, incontri con buyer e appuntamenti istituzionali animeranno l'agenda della DOC Sicilia in fiera, offrendo ad operatori e stampa una visione completa dell'evoluzione della denominazione.

Dal 12 al 15 aprile, il Consorzio accoglierà visitatori, giornalisti e professionisti al **Padiglione 2, stand G76** con un programma pensato per valorizzare la ricchezza e la contemporaneità del vino siciliano, tra identità territoriale e mercati globali.

Ad aprire il calendario, **domenica 12 aprile alle ore 10:00**, la masterclass condotta da **Chiara Giovoni dal titolo "Grillo, icona contemporanea della DOC Sicilia"** realizzata in collaborazione con il Consorzio del Pistacchio Verde di Bronte DOP, con degustazione del prodotto tutelato in abbinamento al vino.

Lunedì 13 aprile la giornata sarà dedicata alle masterclass ed ai momenti di degustazione e confronto. Dall'incontro tra eccellenze nasce la masterclass **"Sicilia DOC & Asiago DOP: Dialogo tra Territori e Culture del Gusto"**, in programma **alle ore 11.45** e condotta da **Andrea Amadei**, volto della trasmissione **"È sempre mezzogiorno!"** e conduttore di



SICILIA DOC
CONSORZIO DI TUTELA VINI

Decanter. La dolcezza distintiva dell'**Asiago DOP Fresco 20 giorni e Riserva 40 giorni**, dagli inconfondibili sentori di latte fresco, yogurt e burro, incontra la solarità del **Grillo** e del **Lucido**, per arrivare ad un crescendo di aromi con l'**Asiago DOP Mezzano 6 mesi** in abbinamento al **Nerello Mascalese**, fino all'intensità dell'**Asiago DOP Vecchio 12 mesi**, perfetto nel matrimonio col **Nero d'Avola**. A seguire **alle ore 15:00** si terrà un incontro formativo riservato agli studenti del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università degli Studi di Palermo dal titolo **"Nero d'Avola Sicilia DOC: origine, evoluzione e espressione del terroir"**.

Martedì 14 aprile rappresenterà uno dei momenti centrali della presenza in fiera. Alle **ore 10:30** il convegno **"Nuove mappe del vino siciliano: mercati internazionali in trasformazione e nuovi equilibri globali"**, presso la meeting hall della Regione, offrirà una riflessione sulle dinamiche internazionali e sulle prospettive di crescita della denominazione. L'evento, organizzato dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura in collaborazione con il Consorzio di tutela vini DOC Sicilia e Fondazione SOSTain, vedrà la partecipazione di autorevoli speaker nazionali e internazionali che offriranno un'attenta analisi sul posizionamento dei vini siciliani nei mercati internazionali, offrendo una panoramica delle principali sfide e opportunità che il settore vitivinicolo deve affrontare e come si stia attuato una strategia di posizionamento tesa a rendere i vini siciliani un riferimento nel panorama vitivinicolo internazionale. A seguire, alle ore 12:30 la masterclass **"Lo Storytelling del vino e dei territori e il suo effetto sul cervello: Silver e GenZ a confronto"**, condotta dall'enologo Maurizio Maurizi e dal Prof. Vincenzo Russo del Centro di Ricerca di Neuromarketing Behavior and Brain Lab Università IULM.



SICILIA DOC
CONSORZIO DI TUTELA VINI

Mercoledì 15 aprile alle ore 13:00, Giuseppe Figlioli, enologo e consigliere del CdA del Consorzio interverrà, con un approfondimento tecnico di alto profilo rivolto a professionisti e operatori qualificati, alla masterclass **“Wines of Sicilia DOC: From indigenous grapes to international recognition”** all’interno del progetto **VIA - Vinitaly International Academy**.

Durante tutte le giornate di Vinitaly, lo stand del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia si conferma luogo di incontro e confronto, accogliendo giornalisti, buyer e stakeholder in uno spazio pensato per raccontare una denominazione in continua evoluzione, sempre proiettata sui mercati internazionali.