

Ais, concorso Miglior Sommelier Sicilia 2026: programma e candidati

Autore: Community Manager

Data: 14 Aprile 2026



L'Associazione Italiana Sommelier Sicilia presenta al Vinitaly di Verona la settima edizione del concorso che deciderà il più abile tra i tastevin della regione. Il vincitore parteciperà d'ufficio alla competizione nazionale. Selettive le modalità di svolgimento: solo i migliori tre accederanno alla finale e si cimenteranno coi vini del Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia

SIRACUSA. Posizione strategica sulla costa ionica, patria del matematico Archimede, per secoli capitale della Sicilia e portatrice sana di bellezze archeologiche come il Teatro Greco e l'Orecchio di Dionisio, sarà Siracusa la città deputata ad ospitare per la settima volta il concorso Miglior Sommelier Sicilia 2026, evento patrocinato dal Consorzio di Tutela dei Vini Doc Sicilia.

Quindici sommelier siciliani provenienti da tutte le delegazioni provinciali si sono dati appuntamento sabato 18 aprile presso Ortea Palace Hotel. Sarà il ritrovo che segnerà la dirittura d'arrivo di Ais Training Lab, ossia i seminari didattici ed itineranti che i concorrenti hanno frequentato negli ultimi

due mesi per prepararsi alla prova finale. Protagoniste le aziende vitivinicole Tornatore, Marilina e Feudo Disisa, tutte e tre appartenenti al Consorzio di Tutela dei Vini Doc Sicilia, che hanno accolto i corsisti e i docenti nazionali alla guida delle lezioni.

Ancora una volta tutti i partecipanti si sono cimentati nella realizzazione di un post social, vera e propria prova di comunicazione che ha raccontato la loro esperienza presso le cantine ospitanti.

E proprio queste ultime sabato 18 aprile, durante la finalissima, al termine delle prove omaggeranno con delle bottiglie i partecipanti che avranno prodotto i migliori elaborati.

«La settima edizione del concorso vede rappresentate tutte le province siciliane – commenta Alessandro Carrubba, responsabile area concorsi Ais Sicilia – sintomo di grande appartenenza all'associazione ed emblema di forte legame con questa manifestazione. Vinceranno tutti i partecipanti che con grande dignità e coraggio si sono spesi nella loro preparazione e nello studio delle aziende e dei vini di tutta la regione. Obiettivo dell'evento rimane sempre il rafforzamento dello spirito di appartenenza alla nostra associazione».

I candidati in divisa di rappresentanza svolgeranno tutte le prove nell'unica giornata di sabato 18 aprile presso Ortea Palace Hotel a Siracusa. Due i momenti previsti per gli esaminandi.

Il primo alle ore 10.30 li vedrà chiamati in causa a porte chiuse in due degustazioni organolettiche di vini, in rigoroso blind tasting, secondo terminologia Ais, oltre che alla compilazione del questionario inerente a storia, viticoltura, legislazioni, enologia, enografia, servizio, carta dei vini, gestione cantina, abbinamento al cibo. Non mancheranno riferimenti a birre e distillati.

Accederanno alla finale i tre candidati che avranno ottenuto il punteggio migliore nella prova scritta.

Il secondo momento sarà alle ore 17.30, aperto al pubblico, e verterà tra degustazione alla cieca di un vino, accoglienza della clientela, prove tecniche di servizio, apertura bottiglia con cavatappi a lame e prova di comunicazione. Opzionali, a discrezione della Giuria, alcune prove extra con birra e distillati.

Al primo classificato saranno assegnati il titolo e il diploma di Miglior Sommelier Sicilia 2026, una borsa di studio finalizzata alla specializzazione nell'ambito della professione di sommelier e alcune bottiglie magnum offerte dal Consorzio di Tutela dei Vini Doc Sicilia, oltre al diritto alla partecipazione per la selezione per il concorso Miglior Sommelier d'Italia 2026. Il secondo e il terzo classificato riceveranno una selezione di bottiglie.

La Giuria, i cui verdetti durante lo svolgimento delle prove saranno inappellabili, sarà formata da Antonio Riontino, enotecario e Miglior Sommelier Puglia 2017; ?Francesco Baldacchino, presidente Ais Sicilia; ?Alessandro Carrubba, responsabile regionale concorsi Ais Sicilia; ?Camillo Pugliesi, direttore Consorzio di Tutela dei Vini Doc Sicilia; Giangiacomo Farina, direttore responsabile di Siracusa News.

Al termine del concorso Miglior Sommelier Sicilia 2026, sempre all'Ortea Palace Hotel di Siracusa, avrà luogo una masterclass dal titolo "Le mille anime del Moscato – Dal Val di Noto all'Italia fino ai grandi territori internazionali", un'interessante passeggiata per le diverse declinazioni del vitigno aromatico per eccellenza, condotta da Alessandro Carrubba, delegato Ais Siracusa, e da Fabio Gulino, delegato Ais Ragusa.

Il contributo di partecipazione è di 35 €, mentre per i soci in regola è di 30 €. Di seguito il link per l'adesione: <https://www.aissicilia.com/prodotto/masterclass-le-mille-anime-del-moscato/>

Miglior Sommelier Sicilia 2026 – i candidati:

Luca Caracciolo (Ais Catania)

Sebastiano D'Ambra (Ais Catania)

Chiara Drago (Ais Catania)

Antonino Furia (Ais Catania)

Rino Ossino (Ais Catania)

Lian Sumin (Ais Catania)

Noemi Garofali (Ais Palermo)

Emmanuel Ferrante (Ais Ragusa)

Rita Gurrieri (Ais Ragusa)

Giovanni Stracquadanio (Ais Ragusa)

Isabel Aricò (Ais Siracusa)

Laura Maccarrone (Ais Siracusa)

Giuseppe Messina (Ais Taormina)

Ignazio Perez (Ais Trapani)

Filomena Salerno (Ais Trapani)



Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ais-concorso-miglior-sommelier-sicilia-2026-programma-e-candidati/>

Generato il 11/06/2026