Il Vino Bianco dell’anno è siciliano: ecco dove nasce e cosa lo rende unico

Autore: Redazione

Data: 26 Ottobre 2026

Ogni anno migliaia di bottiglie di vino bianco vengono degustate alla cieca, senza etichetta e senza nome, in tutta Italia. Alla fine ne resta una sola, quella che la critica indica come la migliore dell’anno. Per l’**edizione 2027** della Guida Vini d’Italia del Gambero Rosso quella bottiglia è siciliana.

Il riconoscimento di **Vino Bianco dell’Anno** va infatti ad **Alta Mora Arrigo 2023 Etna Bianco Doc** di Cusumano, l’azienda vitivinicola guidata dai fratelli Diego e Alberto Cusumano. Lo stesso vino ottiene anche i Tre Bicchieri, il punteggio massimo assegnato dalla guida.

Diego e Alberto Cusumano

Una selezione che parte da migliaia di bianchi

La Guida Vini d’Italia è una delle pubblicazioni di riferimento per l’enologia nazionale, costruita sul lavoro di un ampio gruppo di degustatori che attraversa le regioni italiane.

Secondo quanto comunicato dall’azienda, tra i bianchi assaggiati solo un centinaio raggiunge i **Tre Bicchieri**. Tra questi i curatori ne scelgono uno. Oltre alla piacevolezza contano il rigore produttivo, il legame con il territorio, la capacità di invecchiare e la fedeltà al carattere del vitigno.

Il Carricante, vitigno autoctono del vulcano

Il vino premiato è un **Carricante** in purezza, il **vitigno bianco** simbolo dell’Etna. Le uve arrivano dalla contrada Arrigo, sul versante nord del vulcano, che dà il nome all’etichetta.

Qui la freschezza dei terreni permette al Carricante di maturare pienamente senza perdere i profumi. Il risultato è un **bianco di carattere**, che esprime la complessità di un vitigno nato e cresciuto su suolo vulcanico.

Tra l’aria dell’Etna e la brezza di Taormina

A raccontare la vigna è Diego Cusumano. Il vigneto **si trova a 610 metri di altitudine**, su un suolo antico e ricco di sostanza organica, fatto di sabbie vulcaniche e pietre laviche di una colata che il produttore fa risalire al 1180.

Su questi terreni si incontrano l’aria di montagna dell’Etna e la brezza marina che sale da Taormina. Le forti escursioni termiche tra giorno e notte, spiega Cusumano, rallentano la maturazione e preservano *«freschezza e sapidità»*.

L’affinamento avviene in una cantina ipogea, scavata secondo i principi della moderna architettura sotterranea. La roccia lavica regola la temperatura e protegge il vino dalla luce e dagli sbalzi termici.

Una serie di riconoscimenti per i vini Alta Mora

Il premio di quest’anno si aggiunge a una serie di **Tre Bicchieri** ottenuti dalla linea Alta Mora negli ultimi anni. L’Etna Rosso Alta Mora 2022 li ha ricevuti nella Guida 2026, l’Etna Bianco 2023 nell’edizione 2025 e l’Etna Rosso Alta Mora Guardiola in quella del 2024.

È un percorso che conferma **quanto l’Etna sia ormai uno dei territori più osservati dell’enologia italiana**. E il titolo di Vino Bianco dell’Anno porta questa volta in primo piano proprio il **Carricante**, un vitigno a lungo considerato minore e oggi riconosciuto come una delle espressioni più riconoscibili del vulcano siciliano.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/vino-bianco-anno-gambero-rosso-alta-mora-cusumano-sicilia/

Generato il 13/11/2026