

Doppio riconoscimento per l'enologo Tonino Guzzo, una vita nella valorizzazione dei vitigni siciliani

2 Ottobre 2026

di Redazione



PALERMO – **Tonino Guzzo** è Winemaker dell'anno 2027 per *DoctorWine* e riceverà il premio Miglior Enologo Italiano della Vinoway Selection 2027. Due riconoscimenti che mettono a fuoco un percorso costruito nella vigna prima ancora che in cantina.

La presentazione della *Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2027* è in programma il 3 ottobre all'Hotel Principe di Savoia di Milano; Vinoway consegnerà il premio il 15 novembre, durante la Dinner with the Stars a Castello Monaci Resort, a Salice Salentino, in provincia di Lecce.

Per l'enologo siciliano, la qualità nasce dalla conoscenza ravvicinata delle piante e dal confronto continuo con chi le coltiva. Suoli, esposizioni, disponibilità d'acqua, rese e tempi di raccolta sono le coordinate di una viticoltura di prossimità: osservare ogni vigneto per comprenderne le possibilità, senza imporre a territori diversi un unico modello di vino.

Formatosi alla Scuola enologica di Alba, Guzzo muove i primi passi professionali in Sicilia presso Tasca d'Almerita. A Regaleali incontra maestri, sperimentazione e la fiducia del conte **Lucio Tasca** e il confronto con **Ignazio Miceli**: un'esperienza che gli permette di leggere il rapporto fra varietà e territorio nel momento in cui l'isola sta ridefinendo la propria posizione nel vino di qualità. Alla fine degli anni Novanta matura la scelta di investire in competenze e autonomia professionale.

Il lavoro sui rossi resta una componente fondamentale del suo percorso. Nella Sicilia occidentale, Guzzo dedica attenzione al Perricone, valorizzandone il carattere e il legame con i luoghi di coltivazione; nel Nisseno approfondisce le possibilità del Frappato. Il Nero d'Avola rimane un riferimento nella lettura dell'identità vitivinicola dell'isola. Anche per queste varietà, il metodo parte dal vigneto: equilibrio delle piante, maturazione e raccolta orientano vini capaci di esprimere il territorio.

La formazione sui rossi trova nei bianchi siciliani un terreno decisivo di ricerca. Grillo, Catarratto e Zibibbo, o Moscato d'Alessandria, aprono possibilità differenti. Sul Grillo, Guzzo contribuisce a una lettura orientata alla qualità e alla riconoscibilità territoriale: la gestione della pianta e della vendemmia precede la scelta dello stile. Anche nello stesso vigneto, condizioni del suolo, microclimi e caratteristiche delle piante possono offrire uve con espressioni diverse.

Il Catarratto occupa un posto centrale nel suo lavoro degli ultimi vent'anni. Altitudine, freschezza, eleganza e capacità di evolvere ne sostengono il riscatto, oltre l'immagine di una varietà destinata soprattutto ai volumi. Guzzo è tra i protagonisti del percorso di Arca-Associazione Regionale del Catarratto Autentico, che riunisce produttori impegnati a valorizzarne identità e potenzialità. Il progetto rende leggibile una pluralità di territori e interpretazioni.

La nuova frontiera proposta da Guzzo riguarda il metodo: conoscere meglio ciò che la Sicilia possiede e trasformare questa conoscenza in vini precisi, riconoscibili e contemporanei. Nel confronto con il cambiamento climatico e con una domanda più attenta a freschezza e immediatezza, il Catarratto offre un campo di lavoro importante, senza sostituire alla diversità una ricetta uguale per tutti.

I premi riconoscono la continuità di un mestiere di ascolto del suolo, delle uve e delle persone. Scelte in vigna, ricerca e responsabilità condivise contribuiscono, vendemmia dopo vendemmia, alla reputazione del vino italiano.