

Ecco la Rete delle bollicine siciliane, verso una mappa con itinerari enoturistici per valorizzare gli areali

14 Luglio 2026



AGRIGENTO – La Sicilia degli spumanti è un continente vitivinicolo da attraversare lentamente. I diversi areali produttivi si rivelano vere e proprie tappe di un itinerario che unisce paesaggi vulcanici, colline dell’entroterra, coste mediterranee e isole modellate dal vento.

Mappare questo patrimonio significa integrare i vitigni autoctoni al mare, siti archeologici, città d’arte, borghi, parchi naturali e gastronomia. Da questa visione prende vita il convegno “Bollicine Siciliane. Dall’eccellenza enologica all’esperienza di un territorio”, che si è svolto lunedì 13 luglio al Madison di Realmonte, nell’ambito dell’evento Sicilia in Bolle organizzato da Ais Agrigento e Caltanissetta.

Il convegno promosso dall’Istituto Regionale dell’Olio e del Vino (Irvo) in sinergia con la sezione siciliana dell’Associazione Italiana Sommelier, ha battezzato il percorso della “Rete delle bollicine siciliane” avviando la stesura della dichiarazione d’intenti che unisce produttori, istituzioni e consorzi per trasformare la bollicina siciliana nella porta d’accesso a nuovi itinerari enoturistici.

“Negli ultimi anni le bollicine siciliane – ha detto **Giusi Mistretta**, commissaria Irvo – hanno dimostrato di possedere una propria identità. Sono il frutto di territori unici, di vitigni autoctoni e internazionali interpretati con competenza, di imprenditori che hanno investito in qualità, innovazione e sostenibilità. Oggi questa realtà merita di essere valorizzata in maniera organica, per affermare un’immagine collettiva forte e riconoscibile”.

La missione dell’Irvo, in linea con le strategie di sviluppo dell’assessorato Regionale per l’Agricoltura, lo Sviluppo Rurale e la Pesca Mediterranea, è anche quella di favorire le condizioni affinché il sistema vitivinicolo siciliano possa crescere in modo competitivo, coeso e riconoscibile sui mercati nazionali e internazionali.

“In questa direzione l’Irvo ha lanciato il “Manifesto” per creare una Rete delle Bollicine Siciliane – ha continuato Mistretta – un progetto collettivo, aperto e partecipato, per costruire un racconto capace di affermare le Bollicine Siciliane come una categoria riconoscibile, credibile e autorevole, finalizzato a costruire un’offerta enoturistica dedicata, coordinata e di alto livello. La competitività passa attraverso la collaborazione, la capacità di fare sistema e di presentarsi con un’identità condivisa, con questo obiettivo ci facciamo promotori di questo laboratorio di cooperazione tra tutti i protagonisti del mondo vitivinicolo (consorzi, associazioni di produttori) ai quali sottoporremo una ‘Dichiarazione di Intenti’, per portare avanti una visione comune e rafforzare l’identità delle bollicine siciliane».

Secondo i dati più recenti dell’Osservatorio Irvo (2025) condivisi da Francesca Salvia durante i lavori, sono 140 le aziende siciliane produttrici di vini spumanti (Doc, Igt e varietali), con 330 etichette sui mercati nazionali e internazionali. Le bollicine siciliane seguono per il 54% il Metodo Charmat e per il 46% il Metodo Classico. Per denominazione, il 49,1% della produzione è a Igt Terre Siciliane, il 29,3% a Doc Sicilia e il 20,4% a Doc Etna. L’86% degli spumanti in Sicilia sono bianchi, il 14% sono rosati.

La Doc Etna è la più rilevante in termini di crescita di produzione con un’incidenza che va dal 9,8% nel 2018 al 20,4% nel 2025, al suo interno è l’Etna Spumante Bianco il più vinificato.

“Il Manifesto della Rete delle Bollicine Siciliane – ha spiegato il presidente Ais Sicilia **Francesco Baldacchino** – rappresenta un importante esempio di come il dialogo e la collaborazione possano trasformarsi in una visione condivisa per il futuro del vino siciliano. Il percorso avviato dall’Irvo testimonia la volontà di mettere a sistema competenze, identità e progettualità, con l’obiettivo di valorizzare un patrimonio enologico che è espressione autentica della nostra terra. Come Ais Sicilia crediamo che fare rete significhi creare cultura, rafforzare il legame con il territorio e offrire alle Bollicine Siciliane una voce unica, autorevole e riconoscibile”.

La produzione spumantistica siciliana è piccola ma preziosa, conta l'1% del totale dei vini imbottigliati nell'Isola. Ma tende a crescere la percentuale di cantine che si affacciano alla bolla, alcune sono già state riconosciute nel contesto internazionale con premi prestigiosi, altre si affacciano con ambizione al mercato che vede crescere le tendenze di consumo di vini leggeri e frizzanti. L'intento adesso è mappare le produzioni all'interno di una rete innovativa per sviluppare percorsi enoturistici in una terra che custodisce patrimoni Unesco e quei luoghi davvero irrinunciabili come l'Etna, il vulcano attivo più alto d'Europa, le riserve dello Zingaro, di Vendicari, Pantalica, la Valle dei Templi, Selinunte, Segesta, Siracusa, la Villa Romana del Casale, i borghi arabo-normanni e le città barocche del Val di Noto.

La Mappa degli areali di produzione integrata ad alcuni tesori di Sicilia

Sull'Etna, patrimonio Unesco, la viticoltura incontra la forza del vulcano. Qui il Nerello Mascalese, vinificato in bianco o in rosato, è protagonista degli spumanti DOC Etna prodotti con Metodo Classico e affinati sui lieviti per almeno 18 mesi. Carricante, Chardonnay e Pinot Nero completano un paesaggio enologico unico caratterizzato da microclimi e suoli lavici. È questo il territorio dei borghi in pietra nera, dei boschi e delle eruzioni laviche, in cui è possibile visitare il Parco dell'Etna, la Valle del Bove, la città di Catania, le Gole dell'Alcantara, la splendida Taormina, Naxos, Randazzo, Castiglione di Sicilia, i castelli di Aci Castello e Calatabiano.

Nella Sicilia Occidentale, tra Trapani, Marsala, Menfi e Agrigento, il viaggio attraversa territori aperti sul mare, dove Metodo Charmat e Metodo Classico valorizzano una grande varietà di uve: Grillo, Catarratto, Inzolia, Zibibbo, Grecanico, Chardonnay e Chenin blanc, accanto a Nero d'Avola, Pinot Nero e Pinot grigio. Il mosaico produttivo racconta la vocazione mediterranea dell'isola e i vitigni autoctoni che stanno conquistando fama internazionale.

In questo areale gli enoturisti potranno esplorare le riserve naturali delle Isole dello Stagnone di Marsala, le saline di Trapani e Paceco, Zingaro e Torre Salsa oltre che ammirare la Scala dei Turchi e l'area archeologica della Valle dei Templi, patrimonio UNESCO. Ci sono anche Torre Salsa, Mozia, Segesta, Selinunte, Erice, Sciacca e i borghi del Belice con le testimonianze del Mediterraneo che accompagnano il viaggio del vino.

Nel cuore della Sicilia, tra Caltanissetta, Enna e l'entroterra d'Agrigento, vigneti e colline disegnano un paesaggio rurale dove Metodo Classico e Charmat danno vita a spumanti da Nero d'Avola, Pinot Nero, Grillo, Catarratto, Inzolia e Chardonnay. In questo territorio c'è la Villa Romana del Casale, patrimonio Unesco, e tra gli altopiani ci sono il Lago di Pergusa, i Monti Erei, Morgantina, Sabucina, il Castello di Lombardia, Mussomeli, Mazzarino e Sperlinga.

Nel Sud-Est dell'Isola, tra Ragusa, Siracusa e Noto, il Moscato bianco esprime il suo carattere aromatico, e il Nero d'Avola si trasforma in eleganti versioni rosate, in questo territorio è in crescita la produzione con Metodo Classico. È soprattutto in questo areale che l'enoturismo incontra il barocco, le cave calcaree, le antiche città greche. Tra i patrimoni Unesco della Sicilia qui c'è Siracusa con Ortigia, il Tempio di Apollo, il Duomo costruito sul Tempio di Atena il Parco archeologico della Neapolis e la Necropoli rupestre di Pantalica, e poi le città tardo-barocche del Val di Noto. Ma ci sono anche le riserve naturali di Vendicari, Cavagrande del Cassibile e la Foce del fiume Irmínio.

Tappa cruciale del percorso è anche Pantelleria, la sua area naturale aspra e suggestiva è protetta, custodisce un patrimonio culturale immateriale Unesco: la pratica tradizionale della coltivazione della vite ad alberello. Nell'isola estrema e affascinante dei dammusi e dei giardini panteschi, si produce lo Zibibbo in purezza che racconta il sole, il vento e la natura attraverso spumanti prodotti prevalentemente con Metodo Charmat.

La Rete delle Bollicine Siciliane attraverserà questi areali e con nuovi intenti favorirà l'esplorazione degli itinerari dove l'enoturismo rivela una pluralità di paesaggi, vitigni e culture produttive e tesori che l'Isola custodisce. Ogni calice sarà il punto di partenza per scoprire la ricchezza biologica, agricola e culturale di una terra vocata all'accoglienza.