vinetur

Sicilia se lanza a conquistar los mercados con 27 Masters of Wine

La gira recorrió bodegas y viñedos para exhibir la diversidad de la DOC Sicilia ante prescriptores globales

viernes 12 de junio de 2026



El Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia ha organizado una gira por Sicilia para 27 Masters of Wine de Reino Unido, Estados Unidos, Canadá, Australia, Nueva Zelanda, Suecia, Noruega, Finlandia, Polonia, China e Italia. La visita, comunicada este viernes,

12 de junio, en Palermo, se ha desarrollado durante más de una semana con un programa de bodegas, catas y sesiones formativas para mostrar sobre el terreno la diversidad vitivinícola de la isla.

La iniciativa ha recorrido algunas de las principales zonas productoras sicilianas. El itinerario comenzó en Palermo con una recepción y una cena ofrecidas por el consejo de administración del consorcio en un palacio histórico de la ciudad. Después, el grupo pasó por Marsala, Monreale, Vittoria y el Etna, antes de cerrar esta parte del viaje en Catania. Desde allí, los participantes partieron hacia Pantelleria, última parada de su estancia en Sicilia.

El objetivo del programa ha sido acercar a estos profesionales, entre los prescriptores con mayor influencia en el sector del vino, a las denominaciones, los territorios y los productores que marcan la evolución actual del vino siciliano. Según explicó Camillo Pugliesi, director del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia, la visita se planteó como una acción conjunta del sector para trasladar una imagen común de la isla sin ocultar la variedad de sus zonas y estilos.

Pugliesi señaló que la presencia de Masters of Wine permite ofrecer una experiencia directa del territorio y trasladar un mensaje basado en autenticidad, calidad e identidad territorial. También indicó que el proyecto ha requerido la colaboración de varios actores del vino siciliano, entre ellos otros consorcios de denominación, bodegas y comunidades locales.

Durante el recorrido se celebraron clases magistrales impartidas por productores, catas guiadas y visitas técnicas al viñedo. El programa buscó dar una visión amplia de los paisajes, los suelos, los microclimas y las distintas formas de elaboración presentes en Sicilia. El consorcio presentó esta diversidad como uno de los argumentos centrales para reforzar la posición internacional de la DOC Sicilia y del conjunto del vino siciliano.

Una parte central del viaje estuvo dedicada a los vinos amparados por Sicilia DOC. Las catas reunieron referencias procedentes de distintas áreas de producción, variedades y estilos. Entre los vinos servidos hubo espumosos elaborados por método tradicional con grillo y lucido; blancos hechos con grillo, inzolia y catarratto; vinos de vendimia tardía; rosados de nero d’Avola; y tintos elaborados con frappato, nerello mascalese y

perricone.

Con esta selección, el consorcio quiso mostrar la amplitud del patrimonio ampelográfico siciliano y la capacidad de la denominación para reunir perfiles muy distintos bajo una misma indicación geográfica. La propuesta incluyó desde elaboraciones más ligadas a variedades históricas hasta estilos que buscan responder a la demanda exterior con una oferta amplia en blancos, rosados, tintos y espumosos.

La figura del Master of Wine tiene un peso especial en el comercio y la comunicación del vino. Se trata de una acreditación profesional con presencia limitada en número y gran influencia en mercados internacionales. Por ese motivo, este tipo de viajes suele formar parte de las estrategias de promoción de regiones vitivinícolas que buscan ganar presencia fuera de sus fronteras mediante prescriptores con capacidad para llegar a importadores, distribuidores, sumilleres y medios especializados.

El Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia fue creado en 2012 con la misión de representar al vino siciliano y promover la denominación DOC Sicilia. Además de las acciones promocionales, desarrolla tareas de protección y control orientadas tanto a productores como a consumidores. La entidad considera que este viaje refuerza esa línea de trabajo al presentar Sicilia como una región capaz de coordinar un relato común entre territorios muy distintos.

La gira también ha servido para poner en valor el peso del vino dentro de la oferta agroalimentaria y cultural siciliana. Aunque el comunicado del consorcio se centra en las visitas técnicas y las catas, el recorrido por ciudades como Palermo o Catania y por zonas como Marsala, Vittoria o el Etna sitúa al vino dentro de una propuesta más amplia ligada al paisaje, la gastronomía local y el enoturismo.

Sicilia es una de las grandes regiones productoras italianas por superficie y volumen, pero también por diversidad geográfica. La isla reúne viñedos costeros e interiores, zonas cálidas y áreas marcadas por la altitud o por suelos volcánicos. Esa variedad explica buena parte del discurso que el consorcio ha querido trasladar durante esta visita: una identidad regional reconocible construida sobre muchas realidades locales.

El cierre del programa en Catania incluyó una última cata preparada para la ocasión antes del traslado a Pantelleria. Con ello terminó una acción pensada para que los participantes conocieran directamente bodegas, viñedos y estilos de elaboración antes de comunicar esa experiencia en sus respectivos mercados.