



comunicazione



ANDREA RADIC

Sicilia en Primeur è senza dubbio uno delle manifestazioni di maggior successo del mondo del vino italiano. Ideato e voluto da **Assovini Sicilia**, l'evento è giunto quest'anno alla ventesima edizione, un compleanno che si è idealmente unito al 25 anniversario della nascita della stessa associazione che riunisce 100 aziende vitivinicole siciliane, con l'obiettivo di promuovere il vino siciliano di qualità nel mondo.

Ad unire gli associati è il grande amore per la Sicilia e la consapevolezza che il territorio e il vino siciliano rappresentano un valore unico nel panorama enologico italiano e mondiale. In **Assovini Sicilia** convivono ed operano produttrici e produttori con aziende di dimensioni differenti, su territori differenti e con vini differenti. Ma ciò che da 25 anni unisce le volontà, sono i comuni obiettivi volti a rafforzare il posizionamento ed il prestigio della viticoltura dell'isola.

L'associazione, nata nel 1998 per volontà di Diego Planeta (Planeta), Giacomo Rallo (Donnafugata) e Lucio Tasca d'Almerita (Conte Tasca d'Almerita), oggi è presieduta da Mariangela Cambria (Cottanera).





comunicazione

Questa edizione di **Sicilia en Primeur** ha confermato l'efficacia del modello con la presenza di oltre cento giornalisti provenienti da tutto il mondo. Dal Giappone agli Stati Uniti, da Hong Kong al Canada, dall'est Europa ai Paesi del nord come Finlandia e Svezia oltre ad una selezionata rappresentanza della stampa italiana. Sono stati ben dieci i **“Wine Tour”** che hanno consentito ai giornalisti, suddivisi in piccoli gruppi, di vivere in prima persona il fascino dei vigneti, dei territori e delle cantine e, allo stesso tempo, conoscere e approfondire le bellezze naturali della Sicilia.

I percorsi vinicoli da Mazara del Vallo a Marsala, da Monreale al centro Sicilia, dalle terre sicane a Caltagirone, Vittoria, Noto. La zona dell'Etna, in costante crescita per qualità e cura della viticoltura è stata anch'essa al centro delle proposte di approfondimento come le isole di Lipari, Salina e Pantelleria.

Una modalità che favorisce anche la convivialità e il confronto tra rappresentanti dei media e produttori, modalità molto apprezzata da entrambi. Il tutto organizzato e gestito con grande professionalità da AB Comunicazione guidata da Anna Barbon e tutto il suo team. Precisa come un orologio anche la gestione logistica a cura di **“Just Sicily”** con Giusi Macchiarella.



Il **“Wine Tour”** che abbiamo seguito si è disteso in ottima forma partendo dalle pendici dell'Etna per visitare **“Generazione Alessandro”**. Si tratta della seconda tenuta della famiglia che nel palermitano ha fondato **“Alessandro di Camporeale”**. E qui, nella terra scura del vulcano, Benedetto Alessandro a nome della quarta generazione di famiglia di cui fa parte insieme ai cugini, visitando uno dei vigneti, spiega e racconta come è nata la seconda avventura enologica. Un sapiente lavoro in vigna e cantina ha portato ad una resa di altissima qualità con due Etna Rosso doc, **“Croceferro”** e **“Sciaramanica”** dal nome del singolo vigneto da cui provengono le uve, Trainara, Etna Bianco doc di grande bellezza e Vignazza, rosato da Nerello Mascalese di fascinosa eleganza, piacevole freschezza e carattere pieno.



comunicazione

Dall'Etna verso la costa per salpare con l'aliscafo e raggiungere **Lipari e salire alla Piana di Castellaro**, 350 s.l.m. dove la visione vincola e imprenditoriale di Massimo Lentsch ha creato Tenuta di Castellaro, un vero monumento dedicato al paesaggio, dove fino ad allora non c'era nulla. Valorizzazione dell'isola e della sua potenzialità vinicola, è l'unica azienda vinicola di Lipari. Vini di grande identità, le cui uve respirano il mare e restituiscono nel calice sapidità e sentori di macchia mediterranea. Anche i nomi dei vini evocano la terra da cui provengono come il Bianco Pomice e il Nero Ossidiana. Entrambi di elevato valore enologico. Eccellente il Corinto, da antico vitigno riscoperto. Gioioso e da provare anche "Marsili Bianco" un metodo ancestrale da uve moscato.

Da Lipari, altro tragitto in aliscafo per approdare a Salina, incantevole isola delle Eolie. Qui la **famiglia Colosi** produce il meglio che si possa trarre dai vigneti dell'isola, un lavoro preciso e appassionato sia in vigna che in cantina, che consente di versare nel calice sorsi che uniscono mare, terra, sole, profumi e cuore. Il Salina Bianco da uve Inzolia e Catarratto presenta ottimo carattere e bilanciata sapidità. "Secca del Capo" Malvasia in purezza conserva la bellezza dell'isola con profumi intriganti e un sorso perfetto. Ottimi anche "Guardiano del Faro" rosso di corpo e di intensa profondità e la Malvasia delle Lipari. **Cantine Colosi** produce anche eccellenti vini siciliani come il Grillo. Dalle medesime uve, da provare "Bolentino" spumante.



Tornando sulla costa messinese tappa a "**Le Casematte**" i cui vigneti dominano lo Stretto, custoditi da due fortificazioni della seconda guerra mondiale, che danno il nome alla cantina. Questo dinamico progetto enologico, fermamente basato sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni nasce dalla passione per il mondo viticolo di Gianfranco Sabbatino, commercialista, e dall'entusiasmo per il buon bere di Andrea Barzagli, calciatore. Il resto è dedizione, lavoro e ricerca costante del miglioramento. Oggi i vini sono testimoni che quella dedizione ha consentito di elevare la qualità a livelli davvero alti. "Pharis" è un grillo in purezza come pochi se ne trovano in tutta la Sicilia, praticamente perfetto per bilanciamento, profumi, sentori e qualità del sorso. Da degustare e affezionarsi anche il rosato "Rosematte" e il rosso "Nanuci" da uve Nocera, vitigno autoctono e antico.



comunicazione

Nella giornata di degustazione a Pollina, presenti tutti i vini e tutti i produttori, da prendere nota con fiducia e senza indugi di questi assaggi.

Cantina Gorgi Tondi con un notevole metodo classico da Pinot Nero, il Grillo riserva “Kheirè” e “Rajah” zibibbo vinificato secco. Da Cantine Fina ecco il Vitrarolo, antico vitigno raro e quasi perduto che la famiglia proprietaria ha riportato in vita, ottimo anche il loro rosato e il rosso “Caro Maestro” blend di gran carattere. Di Tenute Lombardo da segnarsi il Catarratto “Esti” e di Cristo di Campobello il Nero d’Avola “Lu Patri” e il Grillo “Lalùci” insieme ai notevolissimi metodi classici. Di Cantine Nicosia tra i numerosi vini di alto livello ecco “Contrada Monte Gorna vecchie viti” un Etna Rosso riserva, davvero notevole. Molto interessante la linea di Arianna Occhipinti, grande interprete del suo territorio e della sua Sicilia. Forza ed eleganza nei suoi Rossi come “Grotte Alte” da Nero d’Avola e Frappato e brillante eleganza dei suoi bianchi come “Sp 68” il nome di una strada per un vino che è un viaggio.