



di Antonio Iacona

Sicilia en Primeur 2012: lo stupore di un territorio unico

“Lo stupore è durato per tutto il tempo delle degustazioni, sia per quelle dedicate ai vini già in commercio che per quelle aperte ai vini en primeur.”

C'era la Sicilia occidentale, che dal palermitano al trapanese all'agrigentino abbraccia territori storici del vino: Alcamo, Marsala, Salemi, Menfi. Poi, sempre più al centro, dalle colline di Contessa Entellina a Santa Margherita Belice a Sambuca, fino alla Contea di Sclafani, a Riesi, a Butera. Immane il territorio di Ragusa, con Vittoria, Chiaramonte Gulfi, Ispica, Modica. E Siracusa, con Noto, Avola, Pachino. Fino all'Etna, immenso in tutto il suo fascino e nella sua ricchezza varietale. E infine le isole minori, Pantelleria con il suo Zibibbo e le Eolie, con la Malvasia, quasi a coronamento di un elegante biglietto da visita. Anzi, di più: un manifesto del miglior intelletto enoico siciliano. Ma soprattutto c'era la Sicilia d'eccellenza, quella fatta di colori armoniosi, di profumi intensi, di sapori con carattere, alla 9ª edizione di "Sicilia en Primeur", la manifestazione organizzata da Assovini Sicilia dal 20 al 22 aprile all'Etna Golf

Resort di Castiglione di Sicilia, in territorio etneo, ma che in realtà con le sue visite guidate nelle aziende, gli incontri con i produttori, le soste enogastronomiche e le tavole rotonde sull'agroalimentare, ha abbracciato l'intera Isola.

A confermare quanto i vini siciliani siano oggetto di studio prediletto in tutto il mondo sono stati i numeri di questa edizione 2012, con oltre 60 giornalisti accreditati da Italia, Turchia, Canada, Germania, Cina, Giappone, Svizzera, Danimarca, Austria, Russia, Svezia, Stati Uniti, Inghilterra e Olanda, ai quali sono state presentate 28 aziende con i loro 200 vini, 6 enotur in altrettante zone vitivinicole della regione e un *grand tasting* nella giornata di sabato 21 aprile. "Stupore" è stata la parola più ricorrente percepita in più lingue durante gli incontri e le degustazioni, stupore per questo "laboratorio vitivinicolo" nel cuore del Mediterraneo e che agli americani ricorda un po' la California, per i colleghi di Germania e Austria è



Gli etichisti di contrabbasso

invidiabile dal punto di vista climatico e per gli appassionati e degustatori degli altri paesi ha tutte le carte in regola per competere con l'eccellenza mondiale (leggi innanzitutto Francia, oltre alle nostre nobili Toscana, Piemonte, Veneto). Perché è in Sicilia che sperimentazione e innovazione si incontrano con tradizioni antichissime e con vigneti che hanno superato il secolo e che se lo portano benissimo, e con una varietà stupefacente, appunto, ad appena pochi chilometri di distanza, tra un territorio e un altro. Ed è in Sicilia che ormai da decenni si è invertito il cammino e che vengono anche produttori da oltre lo Stretto, per aprire aziende e magari sperimentare matrimoni "combinati" ma gradevoli, con l'inserimento di vitigni internazionali accanto a quelli già esistenti.

"Da qui - ha spiegato il presidente di Assovini Sicilia, Antonio Rallo - l'obiettivo di valorizzare questo inestimabile patrimonio, economico, storico e culturale, proprio in un momento in cui l'ottimismo sembra essere fuori moda. Ma mercato e critica enologica non fanno che elogiare i vini siciliani ed è anche su questi apprezzamenti che vuole puntare Assovini. Oltre, naturalmente, che sul lavoro nobile e quotidiano delle aziende, sui segnali importanti delle istituzioni e sui tentativi di tutelare le nostre produzioni". Chiaro il riferimento del presidente Rallo alla appena costituita Doc Sicilia, novità della prossima stagione vendemmiale ma che rappresenta già un "sicuro baluardo a difesa dell'origine dei nostri vini". E un passaggio è stato dedicato anche al progetto di "Valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani" dell'Assessorato regionale all'Agricoltura.

Lo stupore è durato per tutto il tempo delle degustazioni, sia per quelle dedicate ai vini già in

commercio che per quelle aperte ai vini *en primeur*. A parlare di sé sono stati allora Insolia, Carricante, Catarratto, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Sauvignon Blanc, Zibibbo, per i bianchi, con intrusi d'eccellenza: Fiano, Riesling, Viognier. A ricordare la ricchezza del territorio ci hanno pensato per i rossi anche Frappato, Nero d'Avola, Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese, Perricone, Syrah, oltre a Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Pinot Nero. Ciascun vitigno messaggero di una storia unica e ripetibile solo se si vive nel profondo questo territorio. Ma soprattutto vini che hanno rivelato annate già archiviate e un primo test, invece, su ciò che berremo dalla vendemmia 2011, annata definita dagli stessi produttori "importante sotto il profilo della qualità". Un'annata che andrà comunque a incrementare i dati già significativi delle aziende che aderiscono ad Assovini Sicilia, ben sessantasei, presenti nell'export in 60 Paesi e il cui fatturato complessivo del vino confezionato nel 2011 è stato di circa 250 milioni di euro. Secondo un'indagine interna di Assovini eseguita quest'anno, tra i propri soci il 58% del fatturato complessivo delle aziende è stato realizzato proprio all'estero, con particolare interesse verso Stati Uniti, Canada, Nord Europa, Giappone e Russia, mentre tra i Paesi emergenti ci sono Brasile, Cina, Europa dell'Est, Messico, Sud America, India, Indonesia, Corea del Sud, Hong Kong e Singapore. E se è vero che per le aziende siciliane uno dei momenti più importanti per la divulgazione delle proprie eccellenze enologiche rimangono gli incontri con i giornalisti, oltre naturalmente a fiere ed esposizioni internazionali, allora "Sicilia en Primeur 2012" si può annoverare certamente tra i loro migliori successi.

