

La vitivinicoltura siciliana raccontata da Salvatore D'Agostino

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 11 Maggio 2015 22:05



La **Sicilia**, negli ultimi 20 anni, ha compiuto passi da gigante nel mondo del vino, sia dal punto di vista qualitativo che commerciale, capacità che oggi tutti gli esperti del settore ci riconoscono. Soprattutto negli ultimi 10 anni, abbiamo risalito una china che ci ha permesso di dialogare alla pari con regioni vitivinicole molto più blasonate della nostra, tale straordinario percorso è stato realizzato grazie all'impegno ed alla passione di numerosi attori del comparto, sia pubblici che privati, ma che in pochi hanno potuto seguire in prima persona in tutto il suo evolversi, anno dopo anno.



In tal proposito ci viene in aiuto l'esperienza di **Salvatore D'Agostino** che dal 1978 fino al 2012 è stato chimico e dirigente dell'**IRVV**, Istituto Vite e Vino della Regione Sicilia, poi diventato **IRVOS** con l'aggiunta delle competenze riguardanti l'olio extravergine di oliva. **Salvatore** ha sempre gravitato nell'ambiente vitivinicolo guardandolo da diverse angolazioni, quelle di wine writers piuttosto che dai suoi 130 articoli e pubblicazioni scientifiche in libri e riviste. Dal suo privilegiato osservatorio, **Salvatore** ha vissuto passo passo tutte le tappe del vino siciliano, condensandole oggi in un manuale da consultare come una sorta di lessico temporale, ricco di statistiche del comparto vitivinicolo siciliano e con alcuni capitoli dedicati anche all'olio extra vergine. In un'opera così completa però, non poteva mancare un esauriente esame delle varietà autoctone dell'isola, tra l'altro in linea con le specifiche competenze dell'autore che ne approfitta anche per tracciare una storia della vitivinicoltura in **Sicilia**, dalle origini fino ai giorni nostri. In sostanza, le 240 pagine del libro-manuale "**La vitivinicoltura siciliana con particolare riguardo al decennio 2004-2013**" di **Salvatore D'Agostino**, non possono mancare nella biblioteca dello studente di agraria che si vuole occupare del comparto in oggetto, dell'enologo, del sommelier ma anche di tutti coloro che essendo appassionati, vogliono ricordare nomi e vicende o magari scoprirle per la prima volta. Il libro si può trovare in stampa edito da 500G, oppure in formato elettronico su DVD nei canali ad esso dedicati.