Cantine Aperte Sicilia: dagli esordi a La Lumia e De Gregorio

Scritto da Simona Barbera
Lunedì 03 Giugno 2013 00:03

Per i wine lovers è una ricorrenza annuale, per i principianti che vogliono approcciarsi al settore è l'occasione giusta per imparare a conoscere il nettare di Bacco e per avvicinarsi all'arte del wine tasting: sto parlando di **Cantine Aperte**, l'evento enoturistico più importante d'Italia, organizzato dal **Movimento Turismo del Vino**. La manifestazione, quest'anno alla sua 21º edizione, è un importante momento di incontro tra enoappassionati e produttori vitivinicoli, ma c'è di più: quest'anno le mille aziende MTV hanno festeggiato il tema "**A come amicizia**", non solo con degustazioni e banchi d'assaggi, ma anche con iniziative tutte incentrate sul binomio vino e amicizia. Il vino, infatti, è la bevanda dell'amicizia per antonomasia, dell'accoglienza e dell'ospitalità, della voglia di stare insieme con semplicità anche perché, come recita un antico proverbio biblico, Bonum vinum laetificat cor hominis (il buon vino rallegra il cuore dell'uomo). **Cantine Aperte** diventa così un'esperienza conviviale autentica ed eclettica, una giornata all'insegna di valori quali amicizia, solidarietà e -perché no- rispetto per l'ambiente. L'idea nasce ventuno anni fa, nel 1993, con l'intento preciso di aprire le porte dei "sacri" luoghi di produzione del vino. Le cantine si trasformano dunque da luoghi "off-limits" a meta piacevole di visita in cui fare un'esperienza diversa dal comune, passeggiando tra le vigne, gustando i vini prodotti e curiosando all'interno delle cantine per scoprire i segreti di vinificazione e affinamento. Insieme al vino, tante sono le proposte di abbinamento con prodotti tipici locali, laboratori e minicorsi guidati da enologi e sommelier.

Quasi mille porte sono state spalancate per far conoscere i segreti del vino in tutta Italia. Più di trenta gli appuntamenti che si sono svolti nelle cantine siciliane. Nonostante la partenza in leggero ritardo della regione Sicilia –il primo Cantine Aperte risale al 1998-, in questi ultimi anni l'evento è stato oggetto di maggiore interesse, sia da parte dei produttori che dei wine lovers. Un successo che va via via consolidandosi e che è stato possibile grazie al prezioso e innovativo contributo dell'attuale Presidente del Movimento Turismo del Vino Sicilia, **Salvatore La Lumia**, enologo e titolare di **Tenuta Barone La Lumia** di **Licata**. Si tratta di un successo ben visibile: negli ultimi tre anni della sua presidenza il movimento ha raddoppiato il numero degli associati e, a conclusione del sondaggio online "**Vota le destinazioni enoturistiche del cuore**" lanciato dal Movimento stesso dopo **Cantine Aperte**, la Sicilia trionfa oggi come "meta più sognata" dai turisti del vino. Ma cosa c'è dietro a questo risultato? Sicuramente l'esperienza che **Salvatore** ha maturato durante i suoi studi e dopo anni trascorsi tra la cantina e i vigneti dell'azienda di famiglia; ma l'elemento vincente del giovane Presidente è senz'altro il suo spiccato entusiasmo e la positività che trasmette già nel parlare delle prospettive future del Movimento. Egli crede fermamente nella possibilità di sviluppo delle potenzialità siciliane, tanto da inserire tra i suoi obiettivi primari l'incremento dell'offerta turistica siciliana attraverso il vino, creando un connubio con quanto di storico, culturale e archeologico la Sicilia può offrire. È proprio da questa idea che nasce "**Sorsi di Sicilia, un Tour di emozioni**", la nuova guida Mtv Sicilia presentata lo scorso mese al Vinitaly di Verona. Si tratta di un vademecum per viaggi in cui l'enoturismo rappresenta il leitmotiv dei vari percorsi, e dove le cantine diventano connettori di arte e storia, e soprattutto Resort (la guida risalta infatti il servizio di ospitalità offerto dalle 48 cantine siciliane associate al Movimento). È una mappa divisa in quattro itinerari: "Perle dell'Etna e le isole Eolie" da Catania fino a Salina; "Sapori di Viaggio" da Palermo a Messina; "Profumi del Gattopardo" tra Agrigento, Enna e Caltanissetta; "Bontà Barocche" da Siracusa a Ragusa. L'intento è quello di inglobare l'enoturismo nel settore dell'incoming turistico -perché no- anche dall'estero. Si cerca dunque di intercettare i flussi, creando un'offerta ancora prima della domanda, per offrire un pacchetto già pronto che possa fungere da attrattiva verso la nostra Terra. Importante, in tal senso, è la collaborazione con **Confindustria Alberghi Sicilia e Turismo**, per favorire l'introduzione della guida all'interno delle strutture alberghiere siciliane: un grande passo, dunque, verso uno sviluppo sinergico del turismo. **Salvatore** è anche un grande appassionato di marketing, numerose sono infatti le prospettive di sviluppo del settore sotto questo profilo: gli strumenti di cui si è avvalso il Presidente, social network e riviste on-line, hanno catturato in particolare anche l'attenzione della fascia più giovane degli enoappassionati, accrescendo la notorietà del Movimento stesso. Quest'ultimo, dunque, può ritenersi oggi soddisfatto dei successi ottenuti, grazie alla guida del suo Presidente, che però -e suggerirei per fortuna- non smette mai di guardare avanti, cercando di migliorare l'immagine siciliana partendo proprio dal vino, espressione autentica del nostro territorio.



Il mio **Cantine Aperte** si svolge quest'anno il **26 Maggio 2013** nella tenuta **Marchesi De Gregorio** all'interno dell'antico baglio di **Sirignano**. La location è assolutamente all'altezza di ogni aspettativa: un viale cinto da lussureggianti olivi ci apre le porte dell'antico edificio, che di "antico" mantiene solo le tradizioni. L'intera struttura, infatti, è stata portata a nuova vita da una recente opera di recupero architettonico, dal quale nasce il **Sirignano Wine Resort**. Lo si incontra subito prima di entrare nel cuore della tenuta, costituito da un insieme di incantevoli appartamentini, ricavati dalle antiche case coloniche -all'epoca abitate dai contadini- e ispirate, nel nome e nei colori, alle varietà coltivate nei vigneti della tenuta. La cornice naturale offerta dal contesto in cui si inserisce l'antico baglio è d'eccezione: ci troviamo infatti in una zona altamente dedita alla coltivazione della vite, in territorio **Doc Monreale** e al centro della **Doc Alcamo** nella **Valle del Belice**. Lo scenario che incornicia l'azienda è infatti assolutamente unico, costituito da un susseguirsi di dolci colline, dove ai campi di grano si alternano in perfetta armonia lussureggianti vigneti e secolari oliveti, e dominato dai tipici colori mediterranei oltre che dagli intensi profumi che contraddistinguono la zona.



Ci accoglie all'entrata del baglio **Massimo De Gregorio** titolare dell'azienda di famiglia e Vicepresidente di **MTV Sicilia** che porta avanti l'intera filiera con molta cura e attenzione. Dal 2000 la coltivazione è infatti rigorosamente biologica ed offre una scelta molto vasta di vini, che spazia dai vitigni autoctoni delle qualità più pregiate (come Catarratto, Grecanico, Insolia e Nero d'Avola) alle più rinomate varietà internazionali (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah). Il **Marchese De Gregorio** però è molto attento a fare della sua azienda un'offerta unico nel suo genere: il resort comprende infatti, oltre agli appartamenti più sopra citati, un ristorante con 110 coperti, un centro accoglienza con info-point turistico, una club-house destinata ad eventi e degustazioni e un museo dell'agricoltura e della civiltà contadina ancora in via di definizione. È inoltre un attento sostenitore delle eccellenze produttive del territorio, non solo in contesti particolari -quali Cantine Aperte- ma anche nel quotidiano, difatti la struttura dispone anche di un punto vendita di vini, olio d'oliva e prodotti locali tutti rigorosamente biologici e sempre aperto al pubblico. Allo stesso modo, all'interno della sua quarta edizione di **Cantine Aperte**, il **Marchese** ha voluto dare spazio a tante degustazioni di prodotti tipici locali, affiancando allo stand dei suoi vini, anche altri stand gastronomici in cui poter assaggiare miele, biscotti, aceto, tutto rigorosamente **Made in Sicily** e biologico. Interessante inoltre il laboratorio sensoriale "**Vino e Ciuchini**", ideato e condotto dall'enogastronomo **Maurizio Artusi,** in cui i protagonisti diventano proprio i prodotti del territorio; quest'ultimo talmente affollato da non riuscire a contenere tutte le persone che hanno voluto prenderne parte, le quali, pur di assistere, si sono soffermate sulla porta.



Infine, tengo ad attribuire una nota di merito al **Marchese De Gregorio**, il quale è riuscito a creare le sinergie giuste con i produttori locali, per valorizzare le nostre eccellenze locali, interpretando appieno lo spirito di MTV. Personalmente credo che la sua intuizione in merito alla necessità di operare una collaborazione attiva con i produttori locali debba fungere da modelli per quanti si approcciano oggi al settore enogastronomico con l'obiettivo di valorizzare le ricchezze del nostro territorio. Infatti, risultati come quelli raggiunti qui a **Sirignano**, dove la gente è accorsa numerosa per godere, oltre che di una giornata all'aria aperta, anche della compagnia di esperti e appassionati del settore, sono la prova di quanto anzidetto, ben diversi da come erano stati realizzati i primi eventi siciliani a partire dal 1998. Per queste ragioni rimaniamo in trepidante attesa della prossima edizione di **Cantine Aperte**, che sono sicura riserverà altre sorprese e novità.

moocasa_albumid=5882680055951282033