DeGustiArte, un buon inizio

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 17 Maggio 2022 07:05



Incentrata principalmente sui produttori di vino, **DeGustiArte** è stata per me una vera rivelazione in termini di piccole cantine, spesso sconosciute ai più, ma non per questo meno interessanti, anzi. La manifestazione accolta da **Villa Filippina** a **Palermo**, si è svolta il **13, 14 e 15 Maggio 2022** con una coda riservata ai buyers di giorno 16, e mi ha impegnato in un vero tour de force durante il suo secondo giorno dalle ore 16 fino alle chiusura di mezzanotte, non volevo perdermi neanche un espositore! In effetti ho scoperto diversi profumi e sapori che non mi aspettavo, e anche diversi modi di intendere il vino. Ovviamente non ho potuto assaggiare tutto, ma ho visitato tutti gli stand e le mie impressioni sono state ampiamente positive. Anche il pubblico, principalmente giovane, si è dimostrato spesso molto interessato a conoscere meglio i prodotti in degustazione. A **DeGustiArte** però non c'era solo vino, oltre all'arte, si sono svolte anche degustazioni, cooking show e talk show grazie alla partenership di diversi enti e aziende come ad esempio **Assessorato Regionale alle Attività Produttive**, **Confartigianato Palermo**, **Agci Sicilia**, **Suolo e Salute**, **Idimed**, **Euroform**, **Istituto Einaudi Pareto**, **Italian Cigar Group**, **Papaya di Sicilia**, **Orto Capovolto**, **Arte Wiva**, **Atom Inc.**, **Noon**, **Daniele Pizzimenti Progetto Mobile**, **Dolomiti Ice**, **Centro Olimpo**, **Kia Astercar**, ma anche **UniPA** piuttosto che **Blog Sicilia** ed altri. Tra un assaggio e l'altro ho intervistato **Vincenzo Bellia**, ideatore e organizzatore insieme al socio **Marco Basciano**, che mi ha spiegato il come ed il perchè di **DeGustiArte**, ma soprattutto i nuovi appuntamenti nel video qui di seguito pubblicato.

{youtube}nAbtTMYfHHY{/youtube}

Lo so che adesso vi aspettate un elenco delle mie preferenze, ma davvero era tutto buonissimo, però chi mi segue dovrebbe ormai conoscere la mia inclinazione ai vini dolci ed in effetti tre interessantissimi li ho scovati: il primo è stato il **PasSyrah** di **Cantine Urso** da **Petrosino** (TP), prodotto da uve di **Syrah** solo leggermente appassite in pianta; poi ho assaggiato il **Chi Duci**, un passito da uve **Zibibbo** prodotto dalla **Cantina Chitarra** di **Marsala** (TP), che non era poi così "duci" anzi, la sua acidità era pericolosamente invogliante a reiterare il sorso! Infine ho trovato molto interessante anche l'**Unico**, versione in vendemmia tardiva del **Nero d'Avola** di **Cantine Birgi** di **Trapani**, il cui agronomo mi ha raccontato dell'avanzatissima evoluzione tecnologica dell'azienda costruita su droni e prossimamente anche sulla blockchain. Quindi ottime performance anche da parte delle cantine sociali, abbastanza presenti a **DeGustiArte**, ma su una di queste devo spendere parole di disappunto, mi riferisco alla **Cantina Sociale Sant'Antonio** di **Alcamo** (TP), produttrice di vini forse non eccelsi, ma assolutamente piacevoli e oggi molto graditi dai clienti, almeno per gli assaggi che ho effettuato, ma stando ai prezzi che mi sono stati comunicati, assumendoli per reali, essi sono svenduti per pochissimi Euro. E' vero che una cantina sociale evoca vini di bassa qualità e basso prezzo, ma oggi non è più così, e **DeGustiArte** l'ha ulteriormente confermato, pertanto svendere il proprio prodotto, nonostante valga sicuramente di più, non paga in termini di margini sulle vendite e quindi alla lunga causerà il peggioramento dell'attuale qualità, cacciando la cooperativa in una spirale negativa il cui epilogo purtroppo può essere solo negativamente definitivo. A **DeGustiArte** ho scoperto anche tanti entusiasmi di giovani produttori, soprattutto nel settore dei vini naturali, si c'erano anche questi, ragazzi alle prime esperienze, ma anche aziende più consolidate e strutturate come l'**Azienda Agricola Biologica di Salvatore Tamburello**.

Tra una bottiglia e l'altra però, mentre degustavo, a distanza, ho intravisto addirittura un pasticcere, peraltro da me ben conosciuto, si trattava di **Fabrizio Cannone** che mi ha raccontato della sua nuova impresa appena costituita a **Palermo**, un laboratorio di pasticceria che dovrò sicuramente approfondire, considerando le trascorse ottime esperienze di **Fabrizio**, magari con una delle mie video recensioni.

In conclusione, come non citare i due Gin siciliani, lo straordinario contenuto polifenolico degli oli evo **Giarì** dell'**Azienda Agricola Xiggiari** di **Paceco** (TP) con il suo blend **Val di Mazara**, e in purezza **Biancolilla** e **Cerasuola,** e l'opera divulgativa dell'**Istituto Einaudi Pareto** di **Palermo** con la loro birra artigianale "**Atturrunata**", preparata dagli alunni nei laboratori a disposizione della scuola.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola *di Palermo*



ALBUM E DOWNLOAD FOTO