La mia prima Degustivina

Scritto da Manuela Barone
Mercoledì 14 Dicembre 2011 21:48

La mia prima volta a **Degustivina** è coincisa con la dodicesima edizione di questa manifestazione, che di anno in anno riscuote un successo sempre maggiore. La location è sempre la medesima, ossia l'Ex Deposito delle Locomotive in quel di Sant'Erasmo a Palermo, che nonostante sia suggestiva e di ampio respiro, in certi momenti ho pensato che avrebbe dovuto essere sostituita con degli spazi ancora maggiori e scarsamente utilizzati nella nostra città, come i Cantieri Culturali alla Zisa o la Fiera del Mediterraneo, attualmente tristemente prestati ai Circhi o alle Fiere degli Sposi. Sarà che sono andata di sabato, era il **3 Dicembre**, ma la gente era così tanta che a stento si riusciva a stare in coda per prendere un bicchiere di vino, situazione che a mio parere poco si concilia con ciò che concepisco come degustazione. Forse offrire prodotti di qualità alla massa è un passo un po' troppo affrettato, senza una preventiva opera di informazione ed educazione. Oppure bisognerebbe riflettere opportunamente su come le folle si comportano in relazione agli spazi? Per la prossima edizione toccherà assoldare bravi esperti che possano analizzare le questioni e fornire valide soluzioni in tal senso!

Quest'anno la formula di **Degustivina** si è rinnovata con l'obiettivo di creare uno spazio che offrisse al visitatore una visione più ampia e completa della realtà enogastronomica della nostra Sicilia, quindi non solo vino, ma anche i prodotti tipici di eccellenza quali olio e formaggi e il cibo di strada, egregiamente rappresentato dai **Fratelli Conticello** con l'**Antica Focacceria San Francesco**. Ci sono stati inoltre momenti di spettacolo grazie ai "**Wine Cooking Show**" curati dallo Chef palermitano **Marcello Valentino**, il quale ha realizzato alcuni suoi piatti ispirandosi alla tradizione e abbinandoli di volta in volta con alcuni vini degli espositori. In questa edizione, inoltre, si è celebrato il gemellaggio con il **Consorzio Trento Doc**, costituito dalle trentasei aziende del terroir montano trentino che sostengono da anni con orgoglio il valore del metodo classico, sotto la guida dell'enologo **Fausto Peratoner**. Insieme al **Consorzio Trento Doc**, l'**Associazione Enos** di **Giuseppe Ferraro** e **Piero Buffa**, che da sempre organizza Degustivina, porta avanti un'attività di promozione della produzione nazionale vitivinicola sia nei mercati nazionali che esteri. Presente quest'anno anche la "**Strada del Vino dell'Etna**", sentiero virtuale attraverso l'entroterra catanese che lega fra loro venti aziende vitivinicole, attraverso frutteti, agrumeti, antichi comuni, beni artistici e storia.

Analogamente, l'**Associazione Enos** progetta dal 2008 una sua strada del vino, una "**Degustivia**" che si snoderebbe lungo la **Fondovalle 624**, da Palermo a Sciacca: un percorso di 85 km lungo un asse che taglia l'isola, dal suo capoluogo fino all'importante centro marittimo del versante meridionale, dal Tirreno al Mediterraneo. Un progetto, questo, in cui l'**Associazione Enos** crede moltissimo, e devo dire anche io, poichè si darebbe ampia visibilità a un territorio ricchissimo di aziende tra le più interessanti della Sicilia, si incrementerebbe notevolmente il turismo potenziando le strutture ricettive, creando eventi e quanto altro. Diverrebbe così possibile generare una rete di intenti e di collaborazioni a favore di quello sviluppo economico e culturale tanto auspicato per quei territori.

**Degustivina** è sicuramente una manifestazione dai grandi numeri, con punte di cinquemila visitatori raggiunte l'anno precedente, e che cerca ogni anno di superarsi incontrando così l'approvazione degli appassionati. Tra questi, i giovani, sempre più numerosi e inclini al consumo del vino, e devo dire che a Sant'Erasmo ne ho visti parecchi! Non so quanto fossero consapevoli e critici, vista la possibilità di degustare cinque vini diversi alla piccolissima cifra di circa un euro e cinquanta a bicchiere, e sinceramente mi auguro che nelle edizioni successive tutte le degustazioni possano essere guidate, soprattutto per i più giovani, che spesso ricercano solo un aumento del proprio tasso alcolico. Dico ciò non solo nel rispetto delle loro vite, ma anche nel rispetto del vino e di coloro che lo producono. Personalmente preferisco diventare alticcia sapendo che ho bevuto

un buon vino, pagandolo quanto merita e non rintronarmi, invece di mischiare di tutto solo perché è praticamente quasi gratis! Sarà una considerazione un po' radicale, ma credo che una manifestazione di questo tipo debba risvegliare le coscienze al rispetto di ciò che di buono sappiamo produrre, ed educare il consumatore a scegliere bene. Ho parlato con un produttore di formaggi in rivolta, quel sabato della mia visita, che ormai si rifiutava di fare assaggiare il proprio prodotto perché la gente si lamentava dell'esigua quantità dell'assaggio. Lode al produttore rivoltoso, pollice "verso" al visitatore incivile, purtroppo più di uno. Ma cosa fare in questi casi, se non imporsi anche in maniera un po' dura?