Sicilia in Bolle al decimo anno

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 05 Luglio 2024 09:05



Il percorso lungo ben 10 anni di "**Sicilia in bolle**" deve far riflettere, contrariamente alle immancabili Cassandre negative delle prime edizioni, la manifestazione si è consolidata diventando un importante punto d'incontro, confronto e divulgazione per le bollicine siciliane. Questa decima edizione si è svolta dal **29 Giugno al 1 Luglio 2024** al **Madison** di **Realmonte**, su quella scala naturale dedicata ai turchi, invasori dell'antica **Sicilia**, a pochi passi dalla **Valle dei Templi** di **Agrigento**, presso cui ha comunque avuto un'appendice costituita dalla cena di gala a **Casa Diodoros**. Oltre alla rodata consuetudine costituita dalle masterclass, dalla cena di gala, dal nuovo mixology contest e dai banchi di degustazione e cibo, quest'anno ha esordito una nuova formula di valutazione per l'assegnazione dei riconoscimenti ai produttori siciliani per il **Premio "Alberto Gino Grillo".**

Quest'anno la commissione di degustazione è stata infatti reclutata, oltre che tra i degustatori AIS, anche tra ristoratori e giornalisti, organizzati in perfetto stile **Concorso Mondiale di Bruxelles**, quindi con bottiglie rigorosamente coperte e raccolta delle votazioni in tempo reale attraverso un modulo online. L'organizzatore di questa nuova formula non poteva che essere **Luigi Salvo**, Delegato AIS di Palermo e provincia e coordinatore degustatori AIS Sicilia, che guarda caso è un appassionato sostenitore del noto Concorso Mondiale nonché giudice internazionale di lunga esperienza. Portare questo tipo di filosofia nel concorso è stata una brillante idea, poiché in tale maniera vengono esaltate le caratteristiche di assoluta imparzialità della selezione, garantendo al contempo anche autorevolezza ai premi pertanto, parafrasando il famoso concorso nato a **Bruxelles**, ben arrivato **Premio Siciliano "Alberto Gino Grillo" di Realmonte**.

Qui di seguito le assegnazioni.

Categoria Vini Frizzanti

Vino frizzante top giuria degustatori AIS: Terre di Gratia biancomosso
vino frizzante gastronomico giuria degustatori AIS: Bagliesi Sofì
Vino frizzante innovativo giuria degustatori AIS: La Contea bianco
Vino frizzante piacevolezza giuria degustatori AIS: Tenuta Gorghi Tondi Babbio
Vino frizzante top giuria ristoratori: Navarra Zahr
Vino frizzante top giuria giornalisti: Mandrarossa Calamossa

Categoria Metodo Charmat

Vino charmat Top giuria Degustatori AIS: Fazio Blanc de Blancs
Vino Charmat innovativo giuria Degustatori AIS: Castellucci Miano Brut
Vino Charmat gastronomico giuria Degustatori AIS: Tornatore Valdemone
Vino Charmat piacevolezza giuria Degustatori AIS: Tenute Lombardo Sua Altezza 650 2023
Vino Charmat Top giuria ristoratori: Coppola1971 Gracanico Brut
Vino Charmat Top giuria giornalisti: Duca di Salaparuta Duca Nero

Categoria Vino Metodo Classico

Vino Metodo Classico Top giuria Degustatori AIS: Murgo Barone Emanuele 2011
Vino Metodo Classico innovativo giuria Degustatori AIS: Donnafugata Brut 2019
Vino Metodo Classico gastronomico giuria Degustatori AIS: Fina Pas Dosè 2019
Vino Metodo Classico piacevolezza giuria Degustatori AIS: Tasca d'Almerita Brut 2020
Vino Metodo Classico Top giuria ristoratori: Alessandro di Camporeale Metodo Classico 2019
Vino Metodo Classico Top giuria giornalisti: Cristo di Campobello Extra Brut 2019

Categoria Metodo Classico Rosé

Vino Metodo Classico Rosé Top giuria Degustatori AIS: Patria Palici 2015
Vino Metodo Classico Rosé innovativo giuria Degustatori AIS: La Contea Etna Doc
Vino Metodo Classico Rosé gastronomico giuria Degustatori AIS: Colomba Bianca 595 2018
Vino Metodo Classico Rosé piacevolezza giuria Degustatori AIS: Tasca d'Almerita Brut rosè 2019
Vino Metodo Classico Rosé Top giuria ristoratori: Murgo Etna DOC 2017
Vino Metodo Classico Rosé Top giuria giornalisti: Principi di Butera Nero d'Avola Rosè

Premio speciale Broggi 1881 Vino con il punteggio più alto in assoluto
Murgo Barone Emanuele 2011

I premi **"Alberto Gino Grillo"** sono stati consegnati al termine del convegno di apprendimento sul futuro delle promettenti bollicine siciliane introdotto e moderato da **Federico Quaranta**, autore e conduttore RAI, in cui sono intervenuti **Gioele Micali**, responsabile eventi AIS Sicilia, **Paolo Tamagnini**, relatore e commissario nazionale AIS Italia, **Maurizio Dante Filippi**, miglior sommelier d'Italia 2016, **Gaetano Aprile**, direttore IRVO, **Riccardo Velasco**, direttore CREA-VE, **Luigi Salvo**, coordinatore degustatori AIS Sicilia, e **Claudio Di Maria**, miglior sommelier di Sicilia 2023 e miglior sommelier Etna 2024.

Durante i lavori del convegno sono stati citati dei numeri che raccontano il mercato, secondo questi i consumatori di vini fermi si stanno spostando sempre di più verso i vini mossi, in questo ambito sono state ribadite le grandi potenzialità delle bollicine siciliane con in particolare quelle del **Catarratto**. Il convegno è anche stata un'occasione per illustrare il nuovo progetto quinquennale di ricerca dell'Istituto vini e oli di Sicilia a cura del suo direttore **Gaetano Aprile** in partnership con il **CREA-VE**, Dipartimento Viticoltura ed Enologia, rappresentato dal direttore Riccardo Velasco, questo settore dell'ente sta infatti collaborando con know-how e studi sui lieviti con il progetto dell'IRVO. Lo stadio avanzato della ricerca ha consentito di assaggiare ben tre spumanti sperimentali, tutti realizzati con il Catarratto, ma vinificati con lieviti diversi appositamente selezionati, al fine di far emergere i più adatti all'uopo, raccontati dal Dott. **Antonio Sparacio** e dall'enologo **Salvatore Sparla**. Il progetto è stato oggetto di un mio successivo approfondimento, grazie alla disponibilità del direttore **Aprile**.

Propositive sono state le lodi di **Sandro Camilli**, Presidente AIS nazionale, il quale ha ritenuto talmente matura e ben organizzata la manifestazione che ne ha auspicato un'edizione italiana, con ovviamente al suo fianco il sodalizio da lui presieduto.

Un sommelier deve formarsi attraverso un apposito corso, ma il completamento delle sue competenze deve realizzarsi attraverso delle degustazioni continue, per allenare le proprie capacità e allargare la conoscenza di etichette e produttori. Per tali motivi, uno dei compiti dell'AIS, è quello di organizzare degustazioni e masterclass che nel caso di Sicilia in bolle hanno affrontato diversi argomenti: le bollicine italiane prodotte da donne del vino; le varie declinazioni del **Catarratto**, comune, lucido ed extra lucido; le eccellenze di **Franciacorta** con la collaborazione dell'omonimo consorzio; infine sui **Pas Dosé** alla cieca con bollicine italiane e siciliane. Quest'anno gli spazi dedicati hanno visto sfilare eccellenti prodotti superbamente illustrati dai migliori relatori AIS, ma soprattutto hanno fatto emergere la maturità raggiunta dalle bollicine siciliane, sulle quali sempre più aziende stanno giustamente puntando, con investimenti e qualità, sarà stato anche grazie a Sicilia in bolle? Secondo me si, perché a volte basta un incoraggiamento, una "pacca sulla spalla", il semplice orgoglio del lavoro svolto o il creare condizioni di incontro, per creare condizioni favorevoli o spingere alla realizzazione le nuove idee.

Altra competenza del sommelier è quella degli abbinamenti vino-cibo, nel caso di "**Sicilia in bolle**" essi sono stati per consuetudine riservati alla cena di gala, svoltasi negli spazi di **Casa Diodoros** nella magica cornice della **Valle dei Templi** di **Agrigento**. In questa edizione il locale **Salvatore Gambuzza**, Chef Executive del gruppo Mangia, ha ospitato lo stellato **Tony Lo Coco**, patron del **Ristorante I Pupi** di **Bagheria** (PA), nonché Presidente dell'associazione **Le Soste di Ulisse**. I dettagli della cena sono stati oggetto di un mio successivo approfondimento , grazie alla disponibilità dei due fuoriclasse della cucina.

A tutto questo non poteva mancare il contest di mixology "**Fuori le bolle**" **Memorial Marisa Leo**, nato solo l'anno scorso e quindi oggi giunto alla sua seconda edizione, è stato infatti riproposto. Il fine ultimo è chiaro, far entrare il mondo delle bollicine all'interno dei nostri cocktail, perché "**Sicilia in bolle**", non dimentichiamolo, è divulgazione e promozione. Quest'anno i vincitori selezionati dalla giuria composta da barman, chef e giornalisti, sono stati i seguenti.

1. Deborah Santoro con il cocktail "Dolce Amaro"
2. Andrea Scarpato
3. Andrea Spataro.

Secondo me, però c'è un'attività che potrebbe essere interessante incrementare, quest'anno i giornalisti sono stati ospiti per un pranzo nella cantina di **Tenute Cuffaro**, situata nello stesso territorio di **Agrigento**, l'accoglienza è stata molto calorosa, abbiamo bevuto il loro vino, ma anche consumato del cibo cucinato nella loro cucina, veri ospiti nella loro abitazione di campagna, tuttavia la visita è stata troppo breve per approfondire il lavoro condotto in vigna e cantina. Considerando la positività dell'esperienza, si dovrebbe dedicare più tempo a questo contatto con i produttori, sono sicuro che ci sono tante altre cantine desiderose di far conoscere meglio il loro lavoro.

I tre giorni di bollicine si sono chiusi con i banchi di assaggio di ben 65 cantine e con circa 2000 visitatori intervenuti.

In conclusione c'è da specificare che "**Sicilia in bolle**" è chiaramente un successo dell'AIS di tutta la **Sicilia**, come d'altronde è stato pubblicamente riconosciuto da **Sandro Camilli**, presidente nazionale del sodalizio. Essa infatti raccoglie collaborazioni da tutte le delegazioni dell'isola, centinaia di persone, professionisti e appassionati del vino che ogni anno, già col solo partecipare alle masterclass, la impreziosiscono e la fanno risplendere di luce propria. Tuttavia c'è lo staff operativo, principalmente costituito dalla **Delegazione di Agrigento-Caltanissetta** guidata da **Lillo Trupia**, che per motivi logistici è indubbiamente quello più impegnato nell'organizzazione. I segreti della sua buona riuscita me li ha raccontati **Francesco Baldacchino**, Presidente AIS Sicilia, nel seguente video, in cui ho raccolto anche i dettagli del concorso enologico di **Luigi Salvo**, Delegato AIS di Palermo e provincia, nonché le dichiarazioni del presidente nazionale **Sandro Camilli**.

{youtube}F-xz6YqLxcc{/youtube}

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



ALBUM E DOWNLOAD FOTO