Terre Sicane Wine Fest, tra vini ed eccellenze del territorio

Scritto da Nicola Butera
Mercoledì 02 Settembre 2020 15:24



Sabato 29 Agosto 2020, nella straordinaria cornice dell'**Abbazia di Santa Maria del Bosco**, nel territorio di **Contessa Entellina** (PA) si è svolta la seconda edizione del **Terre Sicane Wine Fest**. L'evento che l'anno scorso aveva riscosso grande successo è stato fortemente voluto, nonostante le difficoltà di questi mesi, dall'amministrazione comunale di **Contessa Entellina** e da tutto lo staff organizzativo. Una location unica, i vini e l'eccellenze di questo territorio spesso sottovalutato hanno dato vita a una serata all'insegna della valorizzazione dei prodotti delle terre sicane e non solo. L'evento si è aperto con un convegno sul turismo enogastronomico, dove sono intervenuti **Leonardo Spera** sindaco di Contessa Entellina, **Gori Sparacino**, Presidente della *Federazione Strada del vino e dei sapori*, **Gunther Di Giovanna**, Presidente della *Strada del vino Terre Sicane*, l'esperto di turismo esperenziale **Pierfilippo Spoto**, il giornalista e sommelier **Luigi Salvo, Giovanni Ruggieri** docente di Economia del turismo all'Università di Palermo e **Beppe De Santis** esperto in programmazione, a moderare il giornalista **Toti Piscopo** Direttore Editoriale della rivista *TravelNoStop.* Nel convegno si è sottolineata l'importanza di valorizzare le straordinarie eccellenze del territorio delle terre sicane, motore del turismo enogastronomico della zona. A seguire la presentazione di **Sicilia in bolle:** l'evento che riunisce le bollicine siciliane e di tutta Italia, quest' anno posticipato di qualche mese causa covid - 19, e che si terrà a Realmonte il 10, 11 e 12 ottobre presso il ristorante Madison, ma la novità di quest'anno è stata il premio per la migliore espressione di nero d'avola del territorio. Una giuria, capitanata dal giornalista enogastronomico e delegato AIS Palermo **Luigi Salvo**, insieme a lui, **Marcello Malta** – sommelier e giornalista della testata *Orogastronomico,* **Valeria Lopis Rossi** - sommelier e giornalista per *Sicilia da gustare*, **Fabio Cristaldi** – giornalista della testata *Vino da bere* e **Dario Costanzo** blogger di *Winerytastingsicily,* hanno decretato che tra undici nero d'avola in concorso il migliore è stato quello della **Cantina Di Prima** con punteggio di **90/100**, azienda situata sulle sponde del lago Arancio a Sambuca di Sicilia, con il suo **Gibilmoro 2017**. Il tutto è stato accompagnato dai sapienti maestri dello street food palermitano della **Focacceria S. Francesco**, che con i loro piatti a base di *pani ca meusa, cazzilli e arancinette* hanno riscaldato cuore e mani degli ospiti. Altra specialità della serata la pasta alla norma degli chef **Giovanni Montemaggiore** e **Gianluca Interrante**, in rappresentanza dell'associazione *Discepoli di Escoffier Sicilia,* entrambi fondatori e rispettivamente presidente e tesoriere dell'associazione.



Ritornando ai vini, ve ne voglio segnalare tre secondo me degni di nota. Il **Janub rosso** 2018 della **Cantina Di Prima**, un syrah che si presenta con un colore rosso rubino, al naso si esprime con frutti rossi accompagnati da sbuffi di pepe nero, al palato è fresco e coerente, con i frutti rossi che tornano a caratterizzare il finale. Il **Vurria rosato** 2019 di nerello mascalese dell'azienda **Di Giovanna**, situata tra **Sambuca di Sicilia** e **Contessa Entellina**, un vino intrigante, che si presenta con una veste rosa lucente, uno dei migliori rosati della zona, caratterizzato dai suoi sentori di melograno, ribes e pepe bianco, sorso dotato di grande freschezza, un finale lungo, un vino ottimo per accompagnare queste afose serate di fine estate. Ultimo ma non per ordine di importanza, **Acini di Grillo** 2019 dell'azienda **Possente**, ci troviamo tra le DOC **Alcamo** e **Salaparuta**; la macerazione per circa 8 ore sulle bucce, la fermentazione che si conclude in tonneaux e il successivo affinamento in acciaio, danno un vino dal colore giallo paglierino intenso con dei riflessi dorati, grande luminosità, un naso caratterizzato da frutta a polpa gialla matura, sentori di miele, albicocca, salvia e rosmarino. il sorso è dotato di ottima freschezza e sapidità equilibrata da una buona morbidezza.

Quindi, nonostante le restrizioni causa covid 19, il **Terre Sicane Wine Fest** è stato un grande successo anche quest'anno, grazie all'amministrazione contessiota e allo staff organizzativo che crede fortemente nel progetto e che sta già lavorando all'edizione 2021, con l'obbiettivo di migliorarsi ancora. Lodi! Lodi! Lodi!



ALBUM E DOWNLOAD FOTO