

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 esperienziale **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 contessiotina e allo staff organizzativo che crede fortemente nel progetto e che sta già lavorando all'edizione 2021, con l'obiettivo di migliorarsi ancora. Lodi! Lodi! Lodi!

Terre Sicane Wine Fest, tra vini ed eccellenze del territorio

Scritto da Nicola Butera

Mercoledì 02 Settembre 2020 15:24



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)