# La Sicilia medagliata del Concorso Mondiale di Bruxelles

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 26 Gennaio 2020 16:41




In occasione della degustazione organizzata dall'AIS **Palermo e provincia** e condotta dal suo Delegato **Luigi Salvo**, svoltasi lo scorso **22 Gennaio 2020** all'**NH Hotel di Palermo**, non posso fare a meno di rispolverare un mio personalissimo amarcord su quello che ricordo, dopo 10 anni, del **Concorso Mondiale di Bruxelles**. Si perchè per chi non lo sapesse, questo prestigioso concorso essendo itinerante, nella primavera del **2010** si è svolto a **Palermo**, infatti qui troverete un mio dettagliatissimo resoconto di quei giorni in cui la **Sicilia** del vino, del cibo, dei territori e dei beni culturali, ha mostrato il meglio di se.

Personalmente di solito non mi affido a concorsi, premi e guide varie, ma in qualità di accreditato al **Concorso Mondiale di Bruxelles 2010** ho avuto modo di sbirciare diverse sue fasi, dalla gestione delle bottiglie coperte alla conoscenza di alcuni qualificati giudici, nonchè poter constatare la serietà dell'organizzazione, insomma, c'ero anche io, pertanto in questo caso mi sono quindi convinto della validità del concorso e quindi delle medaglie assegnate. Tuttavia chi ne può raccontare i pregi e gli eventuali difetti, molto meglio di me, è **Luigi Salvo**, giudice degustatore da tantissimi anni, premiato egli stesso e profondo conoscitore dei meccanismi di gara, che all'apertura della degustazione ha esordito descrivendoli insieme a **Karin Meriot**, ambasciatrice del Concorso in Italia. Tra i tanti, in particolare, sono emersi due interessanti aspetti del concorso che sicuramente vanno a favore del buon vino, il primo è indubbiamente quello di promuovere e far conoscere cantine meno note anche se molto piccole, il secondo è quello di generare un reale aumento di fatturato per i vini medagliati, ciò si è potuto riscontrare e toccare con mano dal vivo, durante la degustazione comprendente ben **15 vini siciliani** più al banco di assaggio **altri 11 siciliani** e **diversi esteri**, tutte etichette medagliate e provenienti dalle degustazioni svoltesi in **Svizzera nel 2019**, a volte di aziende piccole, e/o poco note o addirittura sconosciute anche agli operatori del settore, ma nonostante ciò, impegnate sul fronte della qualità.




Dopo la doverosa premessa di **Luigi Salvo**, è finalmente iniziata la degustazione dei magnifici 15 con una bella batteria di **Grillo del 2018** provenienti da diverse parti della **Sicilia** di cui ognuno ha mostrato al naso caratteristiche talmente diverse da sembrare a volte un altro vitigno, a tutto vantaggio della originalità e del rispetto dei territori di provenienza, tuttavia quante volte ci sarà capitato di rimanere ammaliati dai profumi di un vino, soprattutto proprio di un **Grillo**, e poi al palato provare una cocente delusione? Invece stavolta il palato era quasi più piacevole del naso, e per dirlo un "odoratore" come me, pratica che amo e che protrarrei a tempo indefinito durante tutte le mie attività degustative, ce ne vuole parecchio!

Continuando con degli interessanti **Catarratto** e **Chardonnay**, siamo poi arrivati ai rossi, alla ciccia come direbbe qualcuno, e stavolta la ciccia c'era davvero perchè le complessità scaturite dal bicchiere, sia al naso che al palato, non erano certamente facili da trovare in giro, tuttavia, mal comune a tanti rossi siciliani, qualche annetto in più di vetro glielo avrei fatto fare, anche al già "anziano" **Duca di Montalbo Rosso 2011** di **Milazzo**, estremizzando mi piacerebbe riassaggiare gli stessi vini tra 10 anni, pura curiosità di chi ama dimenticare le bottiglia in cantina, anche di vini di fascia bassa, al massimo media, che facilmente poi si trasformano generando belle sorprese. Ecco l'elenco completo dei vini in degustazione guidata e in ordine di assaggio, di seguito anche quelli dei banchi d'assaggio predisposti per la fine della serata, la maggior parte con medaglia d'oro, ma anche con qualche argento.

*Degustazione guidata*

Baglio Bonsignore - OI Grillo 2018
Tenuta Gorghi Tondi - Kheirè Grillo 2018
CVA - Aquilae Grillo Bio 2018 Sicilia DOC

Di Legami Berlinghieri - Grillo BIO 2018
Magaddino - Grillo 2018
Casa Grazia - Zahara Grillo 20218

Feudo Disisa - Lu Bancu Catarratto 2018
Fina - Taif Zibibbo 2018
Milazzo - Selezione di Famiglia Bianco Chardonnay 2008

Tenute Orestiadi - Frappato 2017
Vaccaro - Sofe' 2017 Salaparuta
CVA - Centouno 2016
Caruso & Minini - Cutaja Nero d'Avola Riserva 2016
Palmeri - Blu 2014
Milazzo - Duca di Montalbo 2011

*Banchi d'Assaggio*

Milazzo - V38AG Spumante
Tenuta Gorghi Tondi - Palmarès Brut 2017 –
Tenuta Gorghi Tondi - Palmarès Extra Dry Rosé 2017
Coste a Preola - Grillo 2018
CVA - Fileno 2018
Tenute Orestiadi - Paxmentis Syrah 2017
Caruso & Minini - Cusora Cabernet Sauvignon 2017
Palmeri - Celeste 2017
Milazzo - Fancello 2017
Milazzo - Terre della Baronia 2017
Casa Grazia - Vi Veri Cabernet Sauvignon 2016



Il banco di assaggio estero invece secondo me poteva essere più scoppiettante, per carità ho assaggiato solo cinque rossi e un paio di bianchi, con provenienza soprattutto di **Sud America** e **Sud Africa** e uno **Cinese**, comunque tutti vini buoni e perfetti, ma non ho riscontrato quella complessità dei siciliani che tanto coinvolge i nostri sensi, tranne che in un bianco per il quale però la ressa non mi consentito di appuntare la provenienza.

Buone notizie sul fronte dei prezzi, infatti molti di questi prodotti medagliati sono appartenenti ad una fascia di prezzo media, a volte arrivando anche a quella bassa!

Infine, se dovessi descrivere questa degustazione con una parola sola, potrei usare "armonia", era come in una orchestra, in cui tutti gli strumenti, i profumi del vino, suonavano in perfetta sincronia tra di loro e con il palato, senza sbavature, d'altronde per ottenere una medaglia d'oro al **Concorso Mondiale**, il punteggio deve essere massimo e in quella serata di ori ce n'erano parecchi.

In conclusione, l'**AIS Palermo** di **Luigi Salvo**, ha fatto un bel regalo a operatori del settore e wine lovers siciliani, portando a conoscenza di essi il valore che il vino siciliano sta raggiungendo passo dopo passo, anche io stesso, dopo qualche anno di birra artigianale in cui ho trascurato un po' troppo Bacco, al mio rientro ho notato un progressivo miglioramento di piacevolezza senza scadere nella ruffianeria da bicchiere, insomma le medaglie del concorso, più o meno d'oro, che arrivano sempre più numerose in **Sicilia**, lo certificano con autorevolezza.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO