L'IRVO si impegna con gli spumanti siciliani

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 20 Luglio 2024 08:37



Recentemente, in un convegno sugli spumanti siciliani svoltosi al **Madison** di **Realmonte** (AG) all'interno di Sicilia in Bolle 2024, sono stati resi noti dei numeri che raccontano come i consumatori italiani di vino si stiano spostando dai fermi ai mossi. Al contempo però è anche vero che il consumo pro-capite del vino è in diminuzione. Allora, per intercettare i consumatori, ecco che le bollicine ci possono venire in aiuto, soprattutto in Sicilia, terra particolarmente vocata alle coltivazioni viticole. Di contro però, la spumantizzazione nell'isola non ha una particolare tradizione, anche se negli ultimi anni ha fatto passi da gigante, colmando il divario che la separava da regioni italiane molto più avanti nel settore. Tuttavia, nella spumantistica siciliana, si potrebbero aprire nuovi orizzonti grazie e una ricerca che **IRVO**, Istituto Vini e Oli di Sicilia, ha iniziato nel 2023, in collaborazione con il **CREA-VE**, CREA Viticoltura e Enologia, nella sua sede di **Conegliano Veneto** (TV), zona che è anche patria del notissimo **Prosecco**.

Come mi ha raccontato il Dott. **Gaetano Aprile**, Direttore dell'**IRVO**, l'obiettivo della ricerca è quello di far sviluppare il comparto con la produzione di milioni di bottiglie, tra i 7 vitigni autoctoni individuati figurano il **Nerello Mascalese**, il **Nero d'Avola**, il **Frappato**, il **Perricone**, il **Catarratto**, il **Grillo** e lo **Zibibbo**. Durante il convegno il Dott. **Aprile** ha ribadito, citando il noto esperto internazionale del settore vitivinicolo **Attilio Scienza**, che "*lo scopo non è quello di copiare i francesi o gli italiani, ma trovare la propria via spumantistica valorizzando le caratteristiche delle uve di Sicilia ed il suo territorio*".

Importante fronte sul quale si sta attualmente lavorando, in particolare con l'ausilio dei laboratori e del know-how del **CREA-VE**, è quello dei lieviti, selezionare quello giusto è infatti cruciale per ottenere il massimo dalle uve impiegate.

Una degustazione delle prime bottiglie sperimentali, condotta a margine del convegno dal Dott. **Antonio Sparacio** e dall'enologo **Salvatore Sparla**, ha confermato l'attitudine alla spumantizzazione del **Catarratto**, promettente vitigno che si presta particolarmente, tra l'altro già molto impiegato da diverse cantine siciliane proprio per questo scopo, grazie ai particolari profumi e in generale alla gradevole del prodotto. Sono state presentate e assaggiate tre micro-vinificazioni, realizzate con il metodo **Martinotti** cambiando solo il lievito, attualmente la ricerca si sta focalizzando su questo aspetto, ma ottenendo già dei risultati interessanti in tutti e tre i casi.

Il Direttore dell'IRVO Dott. **Aprile**, a proposito di questa ricerca, mi ha rilasciato alcune dichiarazioni sia durante Sicilia in Bolle 2023, che a Sicilia in Bolle 2024, eccovi le due registrazioni.

2023 {youtube}mpBvTxlwAr4{/youtube}

2024{youtube}0RQtbxfm1Vg{/youtube}

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

L'IRVO si impegna con gli spumanti siciliani

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 20 Luglio 2024 08:37



ALBUM E DOWNLOAD FOTO