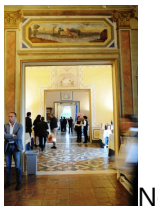
Avvinando Wine Fest 2011

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 21 Ottobre 2011 09:45

 Nella ormai abituale prestigiosa location di **Villa Boscogrande** a Palermo, il **14 e 15 Ottobre 2011** si è svolta la quinta edizione di **Avvinando**, quest'anno arricchita dalla denominazione **Wine Fest**. I tradizionali due giorni di manifestazione sono stati prolungati a circa una settimana di eventi, per lo più indirizzati verso le nuove linee guida dell'**IRVV**: l'internalizzazione del vino siciliano. Il programma di Avvinando di quest'edizione prevedeva, infatti, enotour di giornalisti italiani e stranieri e premi alle cantine, costituiti dall'opportunità di far conoscere i propri prodotti all'estero.

I premi asssegnati, scaturiti dalle valutazioni della commissione, presieduta e diretta dal sommelier **Luigi Salvo**, **delegato AIS** di **Palermo Città**, prevedevano ben 12 riconoscimenti in diverse categorie del vino e altri 5 per i prodotti agroalimentari.

Tanto silenzio e qualche sussurro, come in una chiesa con tanto di altare, stavolta rappresentato dalla giuria, sono state le impressioni per chi si è trovato ospite delle degustazioni del premio del vino, infatti, per garantire una maggior trasparenza, le porte della **Sala Basile** dell'**Hotel Villa Igiea** di **Palermo**, sede della selezione, sono state aperte a ristoratori, giornalisti ed altri operatori del settore. **Luigi Salvo**, grazie alla pluriennale esperienza nel settore vinicolo e nei concorsi internazionali, ha quindi saputo organizzare una trasparente e professionale commissione di degustazione, impegnata per diversi giorni nelle valutazioni con scheda internazionale O.I.V. e rigorosamente alla cieca, con bottiglie coperte, decretando infine i seguenti premi.

PREMIO GRANDI VINI SICILIANI

1° classificato - Categoria vini bianchi secchi tranquilli giovani

Lalùci Grillo I.G.T. Sicilia 2010 Baglio del Cristo di Campobello

1° classificato - Categoria vini bianchi secchi tranquilli strutturati da invecchiamento

Kaid Sauvignon Blanc I.G.T. Sicilia 2010 Alessandro di Camporeale

1° classificato - Categoria vini rosati secchi tranquilli

Millemetri Etna D.O.C. Rosato 2010 Feudo Cavaliere

1° classificato - Categoria vini rossi secchi tranquilli giovani

Sachia Perricone I.G.T. Sicilia 2009 Caruso e Minini

1° classificato - Categoria vini rossi secchi tranquilli strutturati da invecchiamento

Franco Cabernet-Merlot I.G.T. Sicilia 2008 Tenuta Gatti

1° classificato - Categoria vini spumanti secchi

Almerita Spumante Contea di Sclafani D.O.C. 2006 Tasca d'Almerita

1° classificato - Categoria vini dolci: naturali, passiti, spumanti, liquorosi

Moscato della Torre Noto D.O.C. Moscato di Noto 2010 Marabino

1° classsificato ex aequo - Categoria vino miglior rapporto qualità/prezzo

Fileno Grillo I.G.T. Sicilia 2010 Viticultori Associati Canicattì

V90 Nero d'Avola I.G.T. Sicila 2009 Brugnano

PREMIO GRANDI VINI ITALIANI

1° classificato - Categoria vini bianchi secchi tranquilli

Gewurztraminer D.O.P. AltoAdige Kastellaz 2010 Elena Walch

1° classificato - Categoria vini rossi secchi tranquilli

Poggio alle Mura D.O.C.G Brunello di Montalcino 2006 Banfi

1° classificato - Categoria vini spumanti secchi

Franciacorta D.O.C.G.Saten Millesimato 2008 Le Marchesine

1° classificato - Categoria vini dolci: naturali, passiti, spumanti, liquorosi

Refrontolo D.O.C. Colli di Conegliano Passito 2009 Astoria

PREMIO GIANCARLO LO SICCO per prodotti agro-alimentari.

Crema al Pistacchio - Antichi sapori dell'Etna

Terre di Giumarra Olio Extra vergine di Oliva 2010 - Caruso e Minini

Miele di Astragalo Nebrodensis - Apicoltura Amodeo

Cioccolato di Modica al Nero d'Avola - Calò Giordano - Casa Don Puglisi

Pane di Monreale - Forneria Messina - San Martino delle Scale, Monreale

Ottima la partecipazione delle aziende al premio sul vino, quasi 200 etichette di 40 cantine, i vincitori della competizione avranno così la possibilità di recarsi all'estero per far degustare e promuovere i propri prodotti.

L'ultimo premio, relativo all'agroalimentare, è stato dedicato ad un giornalista enogastronomico prematuramente scomparso l'anno scorso, profondo conoscitore del settore e collaboratore di Avvinando fino alla precedente edizione: **Giancarlo Lo Sicco**. Sicuramente un gesto dovuto, ma non smetterò mai di ricordare anche quello che **Ignazio Miceli** ha fatto per il vino siciliano, un imprenditore che, in anticipo su tutti, aveva creduto nell'imbottigliamento e nel marketing del vino, a quando un premio alla sua memoria?

Numerosi gli espositori all'interno di **Villa Boscogrande**, erano infatti presenti molte cantine siciliane, diversi produttori italiani, e qualche vino straniero. Avvinando però non vuole essere solo vino, anche se, purtroppo secondo me, in questa edizione lo spazio dedicato ai prodotti tipici del settore agroalimentare è stato insufficiente. L'angolo **Slow Food**, forse funestato dalle recenti decapitazioni dei vertici regionali siciliani, non era molto nutrito ma tra tutti spiccavano due Presìdi, le **Susine di Monreale** di **Marilù Monte** ed il miele di **Ape Nera Sicula** di **Carlo Amodeo**. Impossibile però non citare anche altri due produttori slow food, in questo caso non di nome ma sicuramente di fatto, i quali hanno arricchito il piccolo angolo: **Mariscò** di **Grisì**, con le loro conserve e marmellate, e l'**Amaro Barocho**, un liquore unico nel suo genere la cui ricetta, patrimonio della famiglia **Cannavò** di **Caltanissetta**, viene tramandata di generazione in generazione fino a produrre, oggi, un amaro concentrato, non troppo alcolico, dai profumi complessi, perfettamente bilanciato e gradevole al palato, grazie alle sue 60 segretissime erbe, tutte certificate in biologico. Infine, la ditta **Strazzeri** ha rappresentato la Cuddurìedda di Delia e **Casa Don Puglisi** il Cioccolato di Modica.

Altro momento importante, ricco di profumi è sapori, è stato quello dedicato ai laboratori del gusto che hanno visto sfilare chef siciliani come **Bonetta dell'Oglio, Maurizio Cascino e Natale Giunta**, ma anche tanto vino, grazie alle degustazioni guidate di **Luigi Salvo**. Essendo stato presente solo nella giornata di venerdì 14 ho potuto presenziare esclusivamente a due laboratori, quello con **Bonetta**, per la gastronomia, per poi transitare sull'**Etna**, grazie ai suoi sapidi vini.

Bonetta dell'Oglio mi aveva già incuriosito in passato, ed il laboratorio di Avvinando è stata un'occasione per conoscere le sua filosofia in cucina. Bonetta, cuoca per passione, ama molto rivisitare la tradizione, questa sua grande voglia di esprimersi tramite i fornelli l'ha condotta, passo dopo passo, pietanza dopo pietanza, a prendere in mano le redini della cucina del suo locale, la **Dispensa dei Monsù** di Palermo. La smania di novità, per stupire o per attrarre sempre nuovi clienti, ha condotto Bonetta a elaborare il suo "**sushiliano**", un particolare menu a base di giapponesissimo sushi quasi completamente realizzato con ingredienti siciliani. Ecco quindi che, sul piatto, i tradizionali rotoli di alga nori racchiudevano un profumato couscous, il piccantissimo rafano si è tramutato in afrodisiaco peperoncino, gli intingoli di soia hanno preso i colori del battuto di menta, piuttosto che di capperi o di olio e origano, insomma un tripudio di profumi dove il gambero, la triglia, l'acciuga e lo sgombro sono diventati preziosi regali di un mare in perfetta antitesi a quello giapponese.

Luigi Salvo, invece, ci ha accompagnato in un virtuale alcolico viaggio, sulle pendici di un territorio che in questo periodo sta vivendo un momento di grande notorietà e appezzamento: l'**Etna**. Il laboratorio sui vini dell'Etna ci ha regalato sensazioni di pietre focaie, sentori affumicati e sapidità assolutamente inconsueti, grazie alla selezione effettuata da Luigi ed alla partecipazione delle cantine **Feudo Cavaliere**, **Nicosia**, **Paolo Caciorgna**, **Tasca d'Almerita** e **Antichi Vinai**. Le mie sensazioni migliori sono affiorate con il **N'Anticchia 2007**, un nerello mascalese di **Paolo Caciorgna** e con il **Mille Metri Etna Rosso 2008** di **Feudo Cavaliere**, due vini che, nonostante il loro già buon affinamento, dimostravano ancora una avanzata gioventù, sempre foriera di grandi promesse.

moocasa_albumid=5663516786637128097