

In evidenza Turismo

Terre Sicane Wine Fest, il Nero d'Avola e il modello della Strada del Vino

di: Valeria Lopis

1 settembre 2020



Sguardo puntato ad ovest per un weekend verso dorati paesaggi pettinati dal verde geometrico dei filari, in quel lembo estremo dell'isola che volge ad occidente. Un nuovo affascinante *far west* siciliano che attraversa l'itinerario della *Strada del vino delle Terre Sicane*.

A conquistare l'attenzione di winelover e specialisti del settore enologico è stata la prima edizione del **Premio Terre Sicane Wine Fest**, il momento *cloudella* manifestazione Terre Sicane Wine Fest.

Giunta lo scorso 29 agosto alla sua seconda edizione, è sostenuta dall'impegno del Comune di **Contessa Entellina**, in collaborazione con la **Strada del vino delle Terre Sicane**.

L'evento, contingentato per motivi di sicurezza, si è svolto nei chiostrini dell'antica **Abbazia di Santa Maria del Bosco**, luogo di charme e di eccezionale bellezza gestito dalla famiglia Inglese a Contessa Entellina, ed ha registrato il *sold* *outraggiungendo* la quota di oltre 300 partecipanti che hanno potuto assistere all'assegnazione del premio e degustare all'aperto, fra i banchi d'assaggio, i vini di 19 cantine.

Davide Di Prima riceve il premio per il **Gibilmoro 2017**

Il concorso è stato vinto dal Nero d'Avola, *Gibilmoro 2017*, della cantina **Di Prima**, un vino succoso dal naso varietale e intenso nel quale spiccano note fruttate di ciliegia e carruba, speziature che evocano il pepe nero e un pizzico di polvere da sparo. Convincente anche al palato per il sorso netto, rifinito da un tannino sottile ed essenziale, lunga la persistenza. Queste caratteristiche lo hanno staccato dai concorrenti, tutti interessanti e ben eseguiti, permettendogli di rappresentare al meglio la produzione dell'areale vocato al vitigno autoctono a bacca rossa più coltivato in Sicilia. Il punteggio, assegnato alla cieca, è stato di 90/100. Undici i vini in gara con annate dalla 2016 alla 2019.

Il convegno, inserito in apertura, ha avviato un interessante dibattito sulle comunità di Contessa Entellina e Sambuca di Sicilia, quest'ultima premiata come *Borgo dei Borghi 2016*. Divenute hot-spot di accesso di un territorio complesso, stanno sviluppando un **modello di turismo valoriale**, innescando nuovi meccanismi capaci di dare impulso alle attività. Succede così con i tour esperienziali di Pierfilippo Spoto che accompagna i turisti in escursioni *one-to-one* alla scoperta di paesaggi, sapori e stili di vita. Un'accoglienza in famiglia dove l'ospite è sacro: non c'è sala degustazione dedicata, se non il salotto di casa con la foto a vista dei nonni paterni sul comò, come da Filari della Rocca di Ciro Benanti, giovane interessante produttore del panorama Terre Sicane. Interessante la ricostruzione filologica che si sta operando in questo territorio nel settore enogastronomico: viene in mente Gianluca Interrante, chef saccense, che divulga e rinnova la tradizione dell'antico dolce conventuale "ovamurina" e dei piatti tipici locali.



Fare rete è il mestiere del Sindaco del Comune di Contessa Entellina, **Leonardo Spera**. Insieme a **Gunther Di Giovanna**, Presidente della "Strada del Vino delle Terre Sicane" e **Gori Sparacino**, Presidente della "Federazione delle Strade del Vino e dei Sapori", ha mostrato un frammento di Sicilia con un *appeal* che affascina tanto gli stranieri quanto i visitatori di prossimità, autodeterminandosi come nuova terra di frontiera da ricostruire e riconquistare, e nella quale la carta vincente sono i giovani che poco alla volta si appassionano alle piccole aziende agricole di famiglia.

Un passaggio è stato dedicato all'anteprima di *Sicilia in Bolle* con l'intervento di Adriana Alessi, responsabile della Comunicazione della Delegazione AIS di Agrigento, che ha ufficializzato le date del 10, 11 e 12 ottobre e anticipato il ricco programma di masterclass e approfondimenti presso il Madison ristorante di Realmonte.

di *Valeria Lopis*
