

Appuntamenti In evidenza

Sicilia in Bolle, dal 9 al 11 ottobre i petillant ad Agrigento

di: Redazione

4 ottobre 2021



Lo Champagne lo bevo quando sono contenta e quando sono triste. Talvolta lo bevo quando sono sola. Quando ho compagnia lo considero obbligatorio. Lo sorseggio quando non ho fame e lo bevo quando ne ho. Altrimenti non lo tocco, a meno che non abbia sete. Lilly Bollinger

Settima edizione di Sicilia in Bolle – quest’anno dal 9 all’11 ottobre – l’evento isolano dedicato ai vini *petillant*, con le “bolle”, nello splendido scenario della Scala dei Turchi di Agrigento. Ai più esperti non sfuggirà il motivo di questa scelta, non necessariamente estetica. Due i punti di incontro:

- Ristorante Madison di Realmonte (AG);
- Hotel Villa Romana di Porto Empedocle;

Il programma prevede vari momenti:

- banchi d’assaggio con più di 40 aziende vitivinicole;
- finale della seconda edizione del Concorso Miglior Sommelier di Sicilia;
- approfondimenti sul tema della spumantizzazione e dei cambiamenti climatici nei diversi territori;

Fra le prestigiose conferme di questa edizione, la presenza dell’Istituto TrentoDoc e del Consorzio Alta Langa DOCG che metterà in luce la produzione spumantistica piemontese.

Spazio anche alle Masterclass con due fra le cantine siciliane antesignane nella produzione di bollicine: da una parte l’azienda agricola G. Milazzo, originaria di Campobello di Licata (AG) che ha fatto della spumantizzazione un caposaldo della propria produzione e dall’altra l’azienda Tasca d’Almerita che, grazie anche ai differenti terroir presenti in diverse aree siciliane, metterà a confronto etichette e annate differenti per far gustare una speciale selezione delle loro bollicine migliori.

La novità di quest’anno è data invece dalla Masterclass dedicata ai migliori spumanti di Sicilia sia fra i Metodo Classico che Metodo Martinotti: un’occasione per conoscere le aziende che si sono aggiudicate i punteggi migliori nella Guida Vitae 2021.

Un graditissimo ritorno invece quello dei banchi d'assaggio durante la serata conclusiva di giorno 11 che permetterà ai partecipanti di degustare spumanti Metodo Classico e Martinotti provenienti da ogni angolo di Sicilia; a seguire la Cocktail Night promossa da Amaro Amara.

Tutti gli eventi saranno a numero chiuso e previa prenotazione.

Francesco Baldacchino, delegato Ais Agrigento: *"crediamo che questa settima edizione sia quella della rinascita: sappiamo che non siamo ancora in una situazione di totale serenità ma stiamo tornando gradualmente verso una normalità che, mentre prima era scontata, oggi ha il sapore della riscoperta, della gratitudine e della gioia condivisa"*.

Il Presidente di Ais Sicilia, Camillo Privitera: *"Sicilia in Bolle continua a crescere come manifestazione così come parallelamente continua anche il percorso di crescita degli spumanti siciliani non solo sul territorio nazionale; sicuramente occorre ancora lavorare per perseguire traguardi sempre più ambiziosi e risultati sempre più importanti ma la strada intrapresa crediamo sia quella giusta"*.

www.siciliainbolle.it
