

In evidenza

Assovini Sicilia torna a New York con due grandi eventi sui vitigni autoctoni

di: Redazione

20 ottobre 2021



Ripartono i Grandi Vini di Sicilia e, dopo lo Special Edition di Verona, si guarda oltreoceano. E dove se non a New York!? Stavolta, però, ci sono dei contenuti diversi dal solito che scaturiscono dalle sempre più frequenti domande dagli appassionati, ovvero, i **vitigni autoctoni poco noti all'estero**. In effetti in Italia, e maggiormente in Sicilia, ce ne sono tantissimi, espressione di una personalità unica e una insuperabile vitalità.

Saranno due gli eventi in programma, una in presenza l'altra in collegamento digitale. Partner della iniziativa **Colangelo & Partners**, l'agenzia di pubbliche relazioni che lavora con brand premium del Food & Wine, con sede a New York e San Francisco.

Le degustazioni, rivolte alla Stampa americana sotto il tema *Unveiling indigenous Sicilian Varietals*, si terranno nel ristorante italiano di Manhattan "Il Gattopardo" e saranno condotte dalla sommelier Jenni Guizio. Venti le etichette tra Frappato, Perricone, Catarratto, Zibibbo, e i vitigni dell'Etna, il bianco Carricante e i rossi Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio.

Undici le aziende siciliane partecipanti: **Baglio di Pianetto, Di Giovanna, Donnafugata, Fazio, Gorghi Tondi, Mandrarossa, Planeta, Tasca d'Almerita, Tenuta Santo Spirito, Terra Costantino, Valle dell'Acate.**



Laurent Bernard de la Gatinais, presidente di Assovini Sicilia: *"Negli ultimi 20 anni, la Sicilia ha dimostrato di essere una delle regioni viticole più dinamiche d'Italia, grazie alla dedizione e all'impegno dei viticoltori siciliani. La nostra missione è quella di continuare a far conoscere il mondo del vino siciliano e le sue caratteristiche distintive, promuovere la viticoltura di qualità come espressione di un mosaico di territori, ciascuno legato ad aspetti e caratteristiche diverse"*.

Lilly Fazio, vicepresidente di Assovini Sicilia e CEO di Fazio, Casa Vinicola in Erice: *“Siamo in una nuova fase, con consumi che abbracciano diversi momenti della giornata. Noi possiamo intercettare questa domanda perché i nostri vini vivono la contemporaneità di un consumo sempre più evoluto che premia l'autenticità, ma anche la freschezza del frutto e la piacevolezza dei profumi dei nostri vitigni autoctoni”*.

Josè Rallo di Donnafugata: *“La Sicilia, isola al centro del Mediterraneo, è un continente vitivinicolo dalle straordinarie potenzialità e con un'immensa ricchezza di biodiversità, commenta. Donnafugata racconta questa diversità coltivando i suoi vigneti in quattro contesti molto diversi: dai terreni a picco sul mare, a quelli collinari, fino a quelli di montagna, puntando al miglior abbinamento tra terroir e vitigni autoctoni”*.

Annamaria e Clara Sala, di Gorgi Tondi: *“L'aspetto su cui lavoriamo da diversi anni è una viticoltura di mare, caratterizzata dalla vicinanza dei nostri vigneti al Mar Mediterraneo e dalle sue influenze”*.

Per **Gunther Di Giovanna**, dell'omonima azienda di Sambuca di Sicilia, *“ci sono molte antiche varietà autoctone siciliane ancora da scoprire che rappresentano la vasta diversità della Sicilia”*.

Denominazione, territorio e varietà, sono i tre elementi attraverso i quali Tasca d'Almerita vuole raccontare oltreoceano la Sicilia. **Alberto Tasca**: *“I vitigni autoctoni sono nati e adattati alle condizioni ambientali e climatiche della Sicilia. Condizioni ambientali che nei secoli si sono modificate e inasprite con intensità estreme come quelle che si stanno vivendo oggi”*.

Per questo, le varietà autoctone sono più resilienti e adatte alla viticoltura sostenibile del futuro, perché intimamente legate al territorio”.

A rappresentare l'Etna sarà l'azienda Terra Costantino. **Fabio Costantino**: *“la ricchezza del territorio etneo e delle sue contrade fanno sì che la nostra identità come produttori si fondi inevitabilmente su dettagli di qualità sartoriale”*.

Invece, della Sicilia del Sud est, parteciperà l'azienda Tenuta Santo Spirito di **Vincenzo Gazzotti**, che presenterà al pubblico americano il Cerasuolo di Vittoria *“puntando sul terroir, la tradizione, la tipicità, come strumento per conoscere i vini siciliani nel mondo”*.

Francesco Tiralongo, amministratore delegato di Baglio di Pianetto: *“la sfida dei vitigni autoctoni biologici meno conosciuti è iniziata diversi anni fa e passa attraverso la ricerca ed il rispetto per il territorio. Valorizzare i vitigni autoctoni significa preservare l'eccellenza di un territorio vario e complesso come la Sicilia e rappresentarne la variopinta anima”*.

L'agenzia Colangelo ha accolto la sfida e l'interesse a promuovere una Sicilia vinicola meno nota al pubblico americano. **Gino Colangelo**, presidente di Colangelo & Partners: *“La Sicilia è una terra che esprime il suo vino in una moltitudine di sfumature e varietà. Mentre uve come Perricone e Zibibbo sono molto popolari in Italia, sono ancora da scoprire nel mercato statunitense. Attraverso la dedizione e gli sforzi di Assovini Sicilia, siamo sicuri di aggiungere un nuovo livello di conoscenza e apprezzamento dei vini siciliani negli Stati Uniti”*.