

Primo Piano

Il Grillo di Giasira conquista l'unica gran medaglia d'oro siciliana al Concours Mondial de Bruxelles

di: Redazione

20 giugno 2024



Il punteggio più alto in assoluto, tra i vini bianchi siciliani in degustazione al Concours Mondial de Bruxelles 2024: il Grillo 2022 di Giasira è il miglior bianco della Sicilia per il più importante concorso enologico internazionale dedicato al vino di qualità. Una varietà che negli ultimi anni ha guadagnato una crescente popolarità sia in Italia che all'estero e che oggi è riconosciuto per essere il vino bianco ambasciatore dell'isola: *"siamo davvero felici ed emozionati per questo riconoscimento che premia non solo il nostro lavoro ma anche quello di tutta la Sicilia che punta sulla qualità – sottolinea il proprietario Giovanni Boroli – la nostra è una piccola azienda che sin dall'inizio ha cercato di valorizzare il territorio con le sue tradizioni e con le varietà tipiche siciliane"*. Giasira, che proprio quest'anno compie 20 anni da quando Giovanni Boroli e la moglie Isabella hanno acquistato la tenuta ed hanno iniziato a dar vita all'azienda, si trova in una zona storica per la viticoltura in Sicilia.

Il più grande concorso enologico itinerante del mondo ha riunito a Guanajuato, in Messico, esperti del settore enologico internazionale per degustare 7.500 vini bianchi e rossi provenienti da 42 Paesi di tutto il mondo che hanno assegnato al Grillo di Giasira uno dei premi più ambiti assegnando una delle quattro Gran Medaglia d'Oro italiane per i bianchi. Il Grillo di Giasira, miglior vino bianco siciliano, si è confrontato con le migliori produzioni italiane prevalendo in modo netto e conseguendo un responso più che unanime con il più alto punteggio in assoluto nella tipologia vini bianchi siciliani: *"si tratta di un risultato di assoluto prestigio che conferma il lavoro sartoriale che stiamo facendo – continua Boroli – la Gran Medaglia d'Oro al Concours Mondial de Bruxelles è un tributo al duro lavoro e alla dedizione del nostro team, che ogni giorno si impegna per produrre vini di altissima qualità"*.



Il successo del Grillo e del Catarratto Keration (premiato con la medaglia d'oro) segna un importante traguardo per la cantina di Rosolini, rafforzando la posizione sul mercato internazionale e confermando la qualità dei vini. Un successo che premia il lavoro della Sicilia capace di produrre vini che conquistano i palati di tutto il mondo e che torna alla ribalta in un concorso internazionale così importante con ben 55 medaglie.

DOC Sicilia Grillo 2022: dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, rivela che variano dalla frutta tropicale alle erbe aromatiche, dalla frutta secca ai fiori bianchi. Al gusto è una continua conferma, grande personalità acido – sapida ed un equilibrio in tutte le sue componenti che lo contraddistingue facendolo apprezzare a wine lovers e degustatori esperti.

Nota breve sull'azienda

GIASIRA, fondata da Giovanni Boroli, imprenditore piemontese innamorato della Sicilia, si trova all'interno di una tenuta di circa 130 ettari ad un'altitudine compresa tra i 180 ed i 250 metri sul livello del mare, a cavallo tra le province di Siracusa e Ragusa. Nella tenuta, tra le alte pareti rocciose di Cava Paradiso, scorre il torrente Prainito e sono presenti migliaia di ulivi e carrubi secolari, insieme a mandorli e agrumi, che caratterizzano le produzioni agricole di questa parte della Sicilia.

I terreni calcarei e le condizioni climatiche del territorio rappresentano le giuste premesse per la produzione di uve di qualità.

La produzione vinicola è stata avviata nel 2005, con il supporto tecnico dell'enologo Gianfranco Cordero con l'impianto di alcuni vitigni tradizionali della zona: il Nero d'Avola e il Moscato bianco, insieme ad altri vitigni autoctoni siciliani quali il Grillo, il Catarratto e il Nerello Mascalese e in piccola parte vitigni internazionali quali il Merlot e lo Chardonnay.

All'interno della tenuta nel 2010 è stata costruita la cantina, per vinificare le uve subito dopo la raccolta, fatta rigorosamente a mano, e poter seguire direttamente tutte le fasi della vinificazione, a temperatura controllata e con le più moderne attrezzature enologiche. Oggi l'azienda conta 13 ettari vitati e produce circa 60.000 bottiglie l'anno, con 10 diverse etichette: 3 vini bianchi, 4 vini rossi, un rosato, uno spumante metodo classico e un passito.

Dal 2005 tutta la produzione è biologica e certificata da ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale).

Dal 2022 GIASIRA fa parte di FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti).

<https://www.lagiasira.it/>