

Appuntamenti

Sicilia in Bolle: la decima edizione celebra i vini spumanti di Sicilia

di: Redazione

27 giugno 2024



Con quella del 2024 saranno ben dieci le candeline da spegnere per “Sicilia in Bolle”, la manifestazione enologica, ormai appuntamento estivo fisso di AIS Sicilia, che da sempre offre una panoramica completa di stili e tipologie dei vini spumanti di Sicilia.

In aprile scorso era stato il Vinitaly di Verona, salone internazionale dei vini e dei distillati, il palco d'eccezione per la presentazione alla stampa e al pubblico dell'evento più rilevante e più atteso dei “tastevin” siciliani.

L'evento nasce da una scommessa, oggi sicuramente stravinta stando ai dati di fatto, di **Francesco Baldacchino**, oggi presidente di AIS Sicilia, il quale nel 2015 raccolse una provocazione di un collega che sprovvedutamente sosteneva che sarebbe dovuto essere vietato per legge produrre bollicine da Roma in giù. Come andò a finire si sa. Oggi “Sicilia in Bolle” è la manifestazione regionale più importante che riguarda il comparto spumantistico e i risultati danno risalto ad un settore sempre più in crescita.

L'idea si plasma, tra una chiacchiera e l'altra, tra il compianto **Alberto Gino Grillo**, sommelier, e lo stesso **Francesco Baldacchino** che, insieme alla delegazione AIS Agrigento Caltanissetta e nel suggestivo scenario della *Scala Dei Turchi* di Realmonte, riescono a dar vita ad una manifestazione allora insolita e singolare per la Sicilia.

Tante le novità per questa prima edizione a due cifre che si svolgerà nei giorni di **sabato 29, domenica 30 giugno e lunedì 1 luglio** tra **Casa Diodoros** nell'affascinante *Valle dei Templi* di Agrigento e il ristorante **Madison** di Realmonte, laddove il manifesto naturale è la splendida e bianchissima *Scala dei Turchi*.

Per la prima volta avrà luogo il concorso enologico, il “**Premio Alberto Gino Grillo**”, che vedrà impegnati tre panel differenti: quello della commissione tecnica dei degustatori ufficiali AIS Sicilia, quello dei ristoratori capitanato dallo chef stellato bagherese **Tony Lo Coco**, e quello dei giornalisti guidato da **Federico Quaranta**, autore e conduttore Rai.

«Da quando abbiamo istituito il “Premio” – racconta **Francesco Baldacchino**, presidente AIS Sicilia – è stato sempre desiderio mio e dello staff creare un concorso enologico dedicato agli spumanti siciliani e riconoscere loro il giusto tributo. Inoltre è per me grande orgoglio ospitare, oltre al panel di degustatori, anche due commissioni tematiche con ristoratori e giornalisti che sceglieranno per ogni categoria la loro bollicina preferita».

Quattro le differenti categorie di vini in concorso: **frizzanti, Metodo Charmat, Metodo Classico** con sosta sui lieviti inferiore ai 36 mesi e **Metodo Classico** con sosta superiore. Tre le categorie sulle quali verranno valutati i campioni: **innovazione, abbinamento gastronomico e piacevolezza**. Il vino che tra questi prenderà il giudizio più alto riceverà un premio offerto dall'azienda *Broggi*.

In programma anche un convegno, in collaborazione con IRVO Sicilia, dal titolo *"Prospettive della spumantistica siciliana tra studi e sperimentazione"* a cui parteciperanno Gaetano Aprile, direttore Irvo Sicilia, e Riccardo Velasco, direttore di CREA-VE, *Centro di Ricerca in Viticoltura ed Enologia*. Durante il convegno verranno degustati tre spumanti della cantina sperimentale da uve *Catarratto*, vitigno oggi declinabile in numerose sfaccettature. Spazio anche per la seconda edizione del *mixology contest "Fuori le Bolle"*.

«Quest'anno in collaborazione alla cantina "Colomba Bianca" – dice Lillo Trupia, delegato AIS Agrigento Caltanissetta – si è voluto rendere omaggio alla memoria di Marisa Leo, barbaramente assassinata dal compagno nel settembre scorso, intitolando a lei il premio. Proprio Marisa, infatti, fu tra le prime a immaginare le bollicine siciliane protagoniste dei cocktail dell'estate, a tal punto da essere ideatrice della fortunata campagna Lavxology».

Non può mancare la *"cena di gala"*, subito *sold out* in poche ore, che si preannuncia come il momento più atteso della *"tre giorni"* di manifestazione. Saranno di Tony Lo Coco de *"I Pupi"*, ristorante stellato di Bagheria, e dello chef Salvatore Gambuzza di *"Torre del Barone"* le quattro mani che comporranno il sorprendente menù.

E ancora le masterclass: quattro i momenti di approfondimento e scambio dedicato agli estimatori dei vini spumanti di qualità. Tornano a *"Sicilia in Bolle"*, inoltre, le *Donne del Vino* che apriranno con un loro appuntamento l'inizio della manifestazione, seguita a stretto giro da un approfondimento sulle bollicine da uve *Catarratto* di ben nove aziende siciliane, con aperitivo a buffet a conclusione della prima delle tre giornate.

Ospite d'eccezione in questa decima edizione sarà il **Consorzio di Franciacorta**, da ben 63 anni areale emblema nazionale della spumantizzazione con Metodo Classico. Una singolare degustazione di dieci etichette di eccellenza per il decimo compleanno di *"Sicilia in Bolle"*. Infine, un Blind Tasting per conoscere, comprendere e qualificare una filosofia produttiva quale il *Pas Dose*.

Ultima, ma non per ordine d'importanza, la serata che negli anni è diventata sempre più punto di riferimento per aziende, distributori, sommelier e per i tanti appassionati del mondo *"sparkling"*. Saranno ben 57, infatti, le cantine siciliane con le loro bollicine, affiancate da due banchi dedicati alle *Donne del Vino* di Puglia e alle bollicine del *"tacco d'Italia"*, e cinque appannaggio delle cantine *Guido Berlucchi, La Montina, Frescobaldi, Drusian e Cesarini Sforza*.

Le preparazioni gastronomiche saranno a cura del ristorante *Madison*, mentre chiuderanno la serata gli ormai proverbiali taglio della torta, *sabrage* finale e *"Cocktail Party"* offerto da amaro *"Amara"*. Prevista, inoltre, un'interessante sorpresa per tutti i partecipanti.

Sabato 29 giugno: Casa Diodoros Valle dei Templi (Agrigento)

- ore 17.00 – Masterclass di apertura *"Donne in Bolle"* condotta da Marianna Cardone, vicepresidente associazione nazionale *"Le Donne del Vino"* e produttrice, insieme a Maria Grazia Barbagallo, vicepresidente AIS Sicilia, e Grazia Di Paola, relatore AIS (su prenotazione)
- ore 19.00 – Masterclass *"COMUNE, LUCIDO ED EXTRA LUCIDO, lo spumante da uve Catarratto in Sicilia"* condotta da Francesco Baldacchino, presidente AIS Sicilia, e Lillo Trupia, delegato AIS Agrigento Caltanissetta, insieme ai degustatori AIS di delegazione (su prenotazione)
- ore 21.00 – Aperitivo con buffet all'ombra del *Tempio della Concordia* (ingresso riservato ai fruitori delle

masterclass)

Domenica 30 giugno: Madison Restaurant – Scala dei Turchi (Realmonte)

- ore 11.00 – Masterclass **“10×10. Il Franciacorta a Sicilia in Bolle. Racconto e degustazione di un territorio con dieci etichette di eccellenza”**. Conducono Paolo Tamagnini, relatore AIS, Mario Falcetti, referente Franciacorta, Luigi Salvo, delegato AIS Palermo e responsabile degustatori AIS Sicilia, e Gioele Micali, delegato AIS Taormina e responsabile eventi AIS Sicilia (*su prenotazione*)

Domenica 30 giugno: Casa Diodoros – Valle dei Templi (Agrigento)

- ore 20.30 – Cena di Gala sotto le stelle, a cura di Chef Tony Lo Coco, patron de *“I Pupi”* ristorante 1 Stella Michelin dal 2014, e chef Salvatore Gambuzza *“Torre del Barone – Mangia’s Resort”* (*sold out*)

Lunedì 1 luglio: Madison Restaurant – Scala dei Turchi (Realmonte)

- ore 10.00 – Sala Mare, finale mixology contest **“Fuori le Bolle – Memorial Marisa Leo”** (*ingresso libero*)
- ore 10.00 – Sala Feste, panel degustazione concorso bollicine siciliane premio **“Alberto Gino Grillo”** (*a porte chiuse*)
- ore 16.00 – Sala Feste, masterclass conclusiva **“Blind tasting. Pas dosé: l’essenza della bollicina”**, conduce Maurizio Dante Filippi, miglior sommelier 2016 (*su prenotazione*)
- ore 18.00 – Sala Feste, convegno **“Prospettive della spumantistica siciliana tra studi e sperimentazione”** con il dott. Gaetano Aprile, direttore *Irvo Sicilia*, e con il dott. Riccardo Velasco, direttore *CREA-VE*, Centro di Ricerca in Viticoltura ed Enologia (*ingresso libero*)
– a seguire consegna Premi **“Alberto Gino Grillo”**, modera Federico Quaranta giornalista Rai (*ingresso libero*)
- ore 18.30 – Kalura Gardens, apertura banchi d’assaggio (*con ticket di ingresso*)
- ore 23.00 – Kalura Gardens, taglio della torta e sciabolata – Party conclusivo (*ingresso riservato ai fruitori dei banchi d’assaggio*)

Tutti i dettagli e i ticket in prevendita su www.siciliainbolle.it.