

Senza categoria

La terza di ACInI diVINI – Premio Salvo Di Bella tra winetasting e storytelling del vino

di: Gianmaria Tesei

28 agosto 2024



Lo scenario della piazza del Duomo di Acireale ha fatto da pregevole sfondo alla terza edizione di ACInI diVINI, winetasting pubblico con inserimenti gastronomici organizzato da AIS Catania il 24 agosto scorso. L'evento, come già avvenuto lo scorso anno, è dedicato a Salvo di Bella, eccellente degustatore e amato sommelier scomparso prematuramente nel 2020.

Mariagrazia Barbagallo, delegata AIS Catania e vicepresidente AIS Sicilia, vedova di Di Bella, ha curato e presentato la manifestazione. Centrale la degustazione di 11 vini, raccontati dai produttori o loro rappresentanti. Una giuria composta da 180 degustatori, tra giornalisti, esperti, professionisti del settore e winelovers, ha valutato le proposte.

Ad ottenere i maggiori consensi è stata l'azienda di Salvatore D'Amico (Isola di Salina), che ha proposto il suo Cùntami 2019, raccontato da Chiara Russo, responsabile della comunicazione di AIS Catania. A premiare i vincitori è stata Gaia Di Bella, figlia di Salvo e Mariagrazia.

Prima della premiazione proprio Chiara Russo ha intervistato sui temi più stringenti dell'enologia attuale e sullo storytelling nel mondo del vino, Liliana Rosano, Ufficio Stampa di Assovini Sicilia, evidenziando l'importanza della comunicazione nel mondo del vino e dell'enoturismo, e delle sue strette relazioni con la cultura e l'arte. Indispensabile la comunicazione per intercettare il pubblico dei giovani, in questo momento in calo nell'approcciarsi al vino, attraverso un linguaggio più semplice, veloce, smart, che usi i canali digitali adoperati oggi proprio dai giovani.

Sono intervenuti: il sindaco di Acireale Roberto Barbagallo, il presidente di AIS Sicilia Francesco Baldacchino, e numerosi colleghi sommelier in ricordo della figura di Salvo Di Bella.

La degustazione degli 11 vini è stata assistita dalle aziende Magatama, Panificio San Salvatore, Le Caveau, Manianti, Moro, U puttusu, Frumento, Basula, Bar Kennedy. I relatori, Francesca Scoglio, Federica Milazzo, Luca Caracciolo, Orazio Di Maria, Piero Giurdanella, Chiara Russo, Claudio Di Maria, Salvo Spampinato, Mario Galvagna, Gioele Micali e Giorgia Giubaldo.

I VINI

- Hic Est XII, Metodo Classico Extra Brut 2022– Gurrieri Nero D'avola 60 %, Frappato 40 % – 22 mesi sui lieviti

- **Maria Gambino, Spumante Metodo Classico Extra Brut 2018 – Gambino**
Nerello Mascalese 100% – 55 mesi sui lieviti e ulteriori sei mesi in bottiglia
- **Ashiari, spumante Meteco Classico 2019 – Tenuta Incarrozza**
Alicante 100% – 36 mesi sui lieviti
- **DOC Etna Bianco, N'ettaro 2023 – Masseria Sette Porte**
Carricante 98%, Catarratto 2%
- **Bianca Di Valguarnera 2021 – Duca di Salaparuta**
Inzolia 100%
- **Cùntami 2022 – D'Amico**
Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, con percentuali variabili
- **Cecile 2018 – Cantina Marilina**
Moscato Bianco 100 % (orange wine)
- **DOC Etna Rosso, Nasca 2022 – Stanza Terrena**
Nerello Mascalese 100%
- **DOC Sicilia, Lusirà 2020 – Cristo di Campobello**
Syrah 100%
- **DOC Faro, Palari 2016 – Azienda Agricola Palari**
Nerello Mascalese 50%, Nerello Cappuccio 30%, Nocera 10%; Acitana, Tiglinolino e Galatena per la restante parte in percentuali variabili
- **Marsala Vintage 2015 Riserva Superiore – Francesco Intorcia Heritage**
Grillo 100%

Due note:

Bianca Di Valguarnera 2021 – Duca di Salaparuta

Inzolia 100%

In occasione dei 200 anni di attività l'azienda ha creato delle etichette che celebrano questo traguardo, grazie all'apporto di alcuni artisti. Per approfondimenti, da non perdere il documentario "La teoria dei contrasti". Questo vino è un'icona aziendale. La prima annata risale al 1987. La zona di produzione è quella di Calatafimi e Salemi. I terreni della Tenuta Risignolo, da cui nasce questo vino, si estendono per 3,43 ettari, a 270 metri s.l.m. I suoli sono argillosi a reazione sub-alcilino, mediamente calcarei. La fermentazione alcolica si svolge in rovere, successivamente affina in barrique per alcuni mesi a contatto con i propri lieviti, e per ulteriori sei mesi in bottiglia. Il colore è giallo con nuance dorate. Al naso si riscontrano sentori floreali, soprattutto zagara e gelsomino, di agrumi e frutta gialla, in particolar modo albicocca e pesca. Cenni di frutta secca, miele e vaniglia. In bocca è rotondo, agile e avvolgente. Persistente, gode di un ottimo rapporto tra acidità e sapidità.

DOC Sicilia, Lusirà 2020 – Cristo di Campobello

Syrah 100%

Il vigneto dei Bonetta, presso Campobello di Licata, è esteso 35 ettari di vigna, cui si aggiungono 30 ettari in conduzione. Il nome si deve alla statua di un "Cristo", all'interno della tenuta e meta di pellegrinaggi. I terreni sono profondi, un misto calcareo e gessoso, tra i 250 e i 400 metri s.l.m., e distanti a 8 km dalla costa. Il vino affina per 14 mesi in barriques di rovere francese (Nevers, Tronçais, Allier), di cui 1/3 nuove da 225 litri. Matura per un ulteriore anno in bottiglia prima di essere messo in commercio. Il colore è rosso rubino. Al naso emergono note di ciliegia matura e piccoli frutti di bosco, soprattutto amarena. Poi, lampone, vaniglia, note balsamiche mentolate e speziate di pepe nero. In bocca è ampio e avvolgente. Elegante il tannino, reso più agile da una fresca acidità.

di Gianmaria Tesei
