

Back to the roots, a Erice la 18esima edizione di Sicilia en Primeur

written by Salvo Ognibene | 13/05/2022



Dopo due anni di assenza per pandemia, è tornato l'evento annuale di Assovini tra degustazioni, enotour per la stampa straniera e un convegno sul futuro della vitivinicoltura siciliana. Ecco 10 vini che abbiamo scoperto e vi consigliamo

Dopo due anni di assenza a causa della pandemia, è andata in scena Sicilia en Primeur 2022, la manifestazione itinerante organizzata da **Assovini Sicilia**, l'associazione che riunisce 90 aziende vitivinicole siciliane di piccole, medie o grandi dimensioni, che condividono principalmente tre elementi: il controllo totale della filiera vitivinicola, dal vigneto alla bottiglia; la produzione di vino di qualità imbottigliato; la visione internazionale del mercato.

Sicilia en Primeur 2022: convegni e degustazioni

L'evento, che si è tenuto nei suggestivi luoghi storici del rinomato Centro di cultura scientifica Ettore Majorana di Erice, ha accolto giornalisti, scienziati, studiosi, istituzioni, enologi, coinvolgendo anche gli studenti dell'Istituto professionale alberghiero di Erice e i ristoratori locali.

Il tema scelto quest'anno "*Back to the roots. La Sicilia che vive il futuro*", è stato anche il titolo del convegno inaugurale condotto dal giornalista **Massimo Giletti**: un'occasione unica per una riflessione e dibattito sul futuro della vitivinicoltura siciliana, oggi prima regione in Italia per area agricola dedicata alla produzione biologica. Futuro che oggi non può fare a meno di confrontarsi con la sostenibilità, parola chiave del progetto SOStain raccontato nel corso del Simposio **Interazioni Sostenibili** dello scorso 2 maggio al **Teatro Santa Cecilia** di Palermo.

Sicilia en Primeur, come ogni anno, non è stato solo un appuntamento importante per il settore vitivinicolo siciliano ma anche un'occasione per promuovere il patrimonio vitivinicolo e storico-archeologico siciliano attraverso gli enotour che hanno ospitato la stampa nazionale ed estera, ribadendo che in Sicilia il binomio vino e cultura è sempre più vincente.

Oltre a presentare in anteprima i vini dell'ultima vendemmia in commercio, l'evento ideato e organizzato da [Assovini Sicilia](#) ha fatto conoscere alla stampa italiana ed internazionale la straordinaria varietà vinicola con una serie di degustazioni di oltre 500 vini delle cantine di Assovini Sicilia.

I nostri 10 consigli

Marsala Vergine 2008, Florio

Partiamo dalle origini: Sicilia è senza dubbio Marsala. Naturalmente da uve Grillo affina in piccoli tini di rovere per 13 anni. Piacevolmente salmastro, è sapido e croccante. Prodotto in sole 2.733 bottiglie

Tirsat 2020, Feudi del Pisciotto

Chardonnay e Viognier in blend al 50% da uve che crescono letteralmente sull'azzurro mare di Menfi. Sapidità, freschezza ed una godibile complessità

Miano 2021, Castellucci Miano

Tra i più alti Catarratto della Sicilia alle pendici delle Madonie, nasce da viti di circa 20 anni vendemmate ad ottobre. Ideale da gustare in estate

Muller Thurgau 2021, Fazio

Fresco, leggero, minerale gode di tutta la spinta del nuovo restyling della storica etichetta dell'azienda simbolo della DOC Erice

Kebrilla 2021, Fina

Torniamo a Marsala e torniamo a raccontare il Grillo in questa versione moderna, sapida e iodata frutto dell'influenza del mar Mediterraneo. Rinfrescante e tonico al sorso

Favinia 2018, Firriato

Un blend di Grillo, Catarratto e Zibibbo nato nel vigneto di Calamoni (a 10 metri dal mare) sull'isola di Favignana. E' un vino che riflette l'anima di questo territorio unico ed estremo.

Cotì 2021 Masseria del Feudo

Un vino rosa che nasce da una vigna giovane di Nero D'Avola selezionato all'interno dell'azienda a 500 metri sul livello del mare. Divertente e godurioso come l'estate in Sicilia

Santa Cecilia 2018, Planeta

Dici Nero d'Avola e pensi al Santa Cecilia dell'azienda della famiglia Planeta, frutto della terra di origine del vitigno principe siciliano. Nel calice eleganza, potenza ed equilibrio.

Serra della Contessa 2016, Benanti

Da viti centenarie pre-fillossera nasce questo straordinario vino di Benanti che ha prolungato fino a 60 mesi il periodo di vinificazione, maturazione e affinamento di uno delle migliori espressioni dell'Etna

MNEL Vigna di Mandranova 2016, Alessandro di Camporeale

La Doc Monreale è la casa del Syrah in Sicilia e la famiglia Alessandro ne è una grande anfitrione. Non a caso, oltre lo storico Kaid ha deciso di produrre questo CRU di grande fascino e personalità