

Sicilia en Primeur 2023 celebra l'Isola come meta enogastronomica da sogno

scritto da Amanda Arena | 19/05/2023



L'evento annuale ideato da Assovini ha presentato la Sicilia vitivinicola al cospetto del mondo tra enotour e masterclass dedicati alla stampa nazionale ed estera, confermando la rilevanza strategica dell'accostamento vino-cultura

Assovini ha puntato l'attenzione sulla **Sicilia come wine destination di pregio** con la 19esima edizione di **Sicilia en Primeur 2023** svoltasi ai piedi dell'Etna, dal 9 al 13 maggio, tra Taormina e il Parco botanico Radicepura.

Un evento di grande successo che ribadisce il valore del brand Sicilia trainato dalle cantine associate, ambasciatrici e custodi di cultura di un territorio unico capace di attrarre appassionati desiderosi di vivere autentiche wine experience.

In tal senso, trasformativo è il ruolo della Next Generation: gli imprenditori under 40 pronti al ricambio generazionale e per lo più interessati all'ambito dell'accoglienza. In particolare, il convegno "Sicilia: Top Wine, Film, Tourism Destination" a chiusura della manifestazione si è focalizzato sul vino come fil rouge tra cultura e storia del continente enoico siciliano.

Sicilia en Primeur: l'enoturismo come asset strategico

D'altro canto, **Laurent de La Gatinais**, presidente di Assovini Sicilia, afferma:

«La Sicilia ha tutte le carte in regola per diventare una wine destination di eccellenza. L'enoturismo in Sicilia è un fattore economico e strategico grazie alla capacità delle cantine di coniugare arte, storia, natura, cultura gastronomica».

Anche **Roberta Garibaldi** - docente presso l'Università degli Studi di Bergamo e presidente dell'[Associazione Italiana Turismo Enogastronomico](#) - evidenzia:

«La Sicilia è la prima regione enogastronomica per gli italiani. La parola chiave è diversificare senza dimenticare proposte ad hoc per famiglie con bambini».

Prima di tutto qualità, autenticità e sostenibilità sono i driver che guidano le scelte degli enoturisti. A tal fine nel 2020 è nata la [Fondazione SOStain Sicilia](#), presieduta da **Alberto Tasca**, frutto della sinergia tra Assovini e il Consorzio di tutela Vini Doc Sicilia. Oggi conta 39 aziende "green" e più di 20 milioni di bottiglie certificate.

La viticoltura siciliana e la qualità dell'annata 2022

La viticoltura siciliana e l'annata 2022 sono stati il fulcro dell'intervento di **Mattia Filippi**, enologo e fondatore di Uva Sapiens, che commenta:

«L'annata 2022 è stata una delle più eterogenee degli ultimi anni, qualitativamente molto ricca e diversificata, come si può riscontrare dall'eleganza, dalla maturità fenolica e fragranza dei vini prodotti». Soprattutto la varietà del patrimonio ampelografico rende la Sicilia culla del vino per eccellenza.

Antonio Rallo, presidente del Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia, dichiara:

«La ricchezza dell'isola è data da un clima invidiabile ma anche da un territorio che presenta più di 70 varietà autoctone e 42mila ettari di viticoltura sostenibile».

Sicilia en Primeur 2023: i nostri assaggi

L'evento targato [Assovini Sicilia](#) ha presentato in anteprima il **millesimo 2022**. In aggiunta, rilevanti sono stati i numeri: oltre 100 giornalisti nazionali e internazionali accreditati, 9 enotour, 800 vini in degustazione, 60 aziende vitivinicole e 5 masterclass hanno contraddistinto **Sicilia en Primeur**, che è stata un'occasione significativa per apprezzare i vini delle cantine associate. Ecco

alcuni nostri consigli.

Grillo DOC Sicilia 2021, La Giasira

Bouquet intenso nell'espressione olfattiva giocata tra nuance agrumate, frutta a polpa bianca ed erbe aromatiche. Sorso pieno, piacevolmente fresco, dai gradevoli toni minerali, pulito ed elegante.

Eùxenos 2021, Tenuta di Castellaro

Un esordio promettente per l'unico gioiello dell'azienda ottenuto da una selezione di uve 100% Malvasia delle Lipari, in versione secca e macerata in anfora di cocciopesto. Rosmarino, nepitella, dragoncello selvatico, frutta secca e candita introducono sensazioni di brezza marina. Bocca setosa, di raffinata eleganza, segnata da una scia acida e salmastra.

Etna Bianco DOC Superiore "Contrada Villagrande" 2019, Barone di Villagrande

Carricante 90% e un saldo di vitigni autoctoni etnei che rivela un olfatto complesso e sfaccettato di frutta bianca, toni floreali, erbe aromatiche, pietra focaia e mandorla. Al sorso si esprime con una beva suadente, intrisa di freschezza, elegante. Bella persistenza e mineralità.

Il Frappato 2022, Valle dell'Acate

Vino di punta dell'azienda espressione del grande vitigno autoctono coltivato in C. da Bidini ad Acate (Rg). Corredo olfattivo esplosivo di frutti rossi freschi, rosa, viola, erbe aromatiche, salvia. Al sorso è dinamico, fresco e dal finale persistente.

Rajah 2022, Gorgi Tondi

Zibibbo secco dall'olfatto elegante articolato su note di zagara, frutta esotica e ricordi mentolati. Sapido, fresco, pieno, avvolgente.

Barbagalli Etna Rosso DOC 2018, Pietradolce

Nerello Mascalese 100% da uve coltivate in C. da Rampante area "Barbagalli", a Solicchiata, nel versante nord dell'Etna. Il profilo aromatico regala frutta rossa sotto spirito, viola, note terrose, humus, folate balsamiche e poi tabacco. Seducente, materico, equilibrato al palato.

Palari Faro Doc 2017, Palari

Fascino fuori dal comune per questa gemma iconica del lembo nord-orientale della Sicilia, nata da vigne ad alberello che scrutano lo Stretto di Messina. Raffinato blend di Nerello Mascalese 60%, Nerello Cappuccio 20%, Nocera 15% e altre varietà autoctone 5% che effonde frutti di bosco in confettura, amarena sotto spirito, sottobosco, dolci note speziate e sfumature salmastre. Rotondo ed equilibrato in bocca, con tannini cesellati. Lungo e avvolgente.

Alnus Etna Rosato DOC 2021, Custodi delle vigne dell'Etna

Nerello Mascalese 80% e Nerello Cappuccio 20%, affinato in cemento. Floreale, fruttato, con note di fragola, lampone, ribes. Sapido, affilato, succoso ed elegante.

Maggiori informazioni: www.assovinisicilia.it