



Terre Sicane Wine Fest 2021: trionfo tra relazioni, territorio e vino

Nella tre giorni dedicata alle perle enogastronomiche dei Sicani, presso l'Abbazia Santa Maria del Bosco di Contessa Entellina, la comunità del borgo di origine arbëreshë è stata il fulcro di una ricca filiera di relazioni fondendo sapere, sapori e riscoperta delle risorse locali



Il chiostro dell'Abbazia di Santa Maria del Bosco (Foto © Amanda Arena).

Un palcoscenico di imperturbabile bellezza, esaltato dalla forza della natura e sublimato dal silenzio, è stato quello dell'antico complesso olivetano di Santa Maria del Bosco che ha fatto da sfondo alla [terza edizione](#) del **Terre Sicane Wine Fest 2021** conclusasi lo scorso 22 agosto a **Contessa Entellina (PA)**. Inebriante racconto del territorio di una Sicilia dal fascino inconsueto e dall'atmosfera autentica. Un grumo di relazioni che caratterizzano una collettività dall'identità culturale forte, in parte nascosta tra le fondamenta solide delle antiche tradizioni locali.

Qui si riunisce a meraviglia il patrimonio enogastronomico delle Terre Sicane – che comprendono Contessa Entellina, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Sciacca – con la biodiversità, la cultura, l'arte e il retaggio liturgico del rito italo-albanese ereditato dal passato.

Uno scrigno d'isola dai contrasti inattesi, dove “riappare l'aspetto della vera Sicilia” come afferma **Giuseppe Tomasi di Lampedusa** che dai mirabili scenari di questi luoghi fu ispirato per la stesura del suo romanzo “Il Gattopardo”.

Il racconto di Terre Sicane Wine Fest 2021



Vista dall'alto dell'Abbazia di Santa Maria del Bosco, sede principale del festival (Foto © Ufficio stampa).

Terre Sicane Wine Fest 2021 ha confermato in maniera brillante la vocazione enoturistica di Contessa Entellina e del territorio che la circonda, attraverso uno storytelling polisensoriale delle eccellenze enogastronomiche di alcuni giovani produttori locali curati dall'ATS Bio distretto Borghi Sicani con il progetto **BioShopSicilia misura 16.4.** – guidato dalla Presidente Antonella Murgia e diretto da Giuseppe Oddo.

Si tratta di **Filari della Rocca** di Ciro Benanti, cantina incorniciata da due siti archeologici e le riserve naturali di Adranone e Calatamauro, **Le Prelibatezze del Feudo di Pollichino** di Carolina Lala, caseificio artigianale declinato al femminile, ed **Entellano** di Luca Colletti alle falde della Rocca di Entella, famosa per il suo vino sin dai tempi dei greci e dei romani. La kermesse è stata impreziosita dai cooking show degli chef **Giovanni Montemaggiore** e **Anthony Andaloro**.

Il secondo Concorso Enologico: in scena il Grillo

Protagonista del **concorso enologico il Grillo**, grazie al focus dedicato alla varietà autoctona siciliana a bacca bianca diffusa in questo areale collinare, che regala un bianco dall'appeal contemporaneo e dal ricco bouquet aromatico.

Tra la giuria composta da otto giornalisti specializzati e sommelier – capitanata dal giornalista e giudice internazionale di concorsi enologici Luigi Salvo – vi erano: Marcello Malta, Valeria Lopis Rossi, Fabio Cristaldi, Dario Costanzo e Domenico Vecchio. Dopo un'attenta analisi degli undici

campioni, nel corso del blind tasting, i tecnici hanno decretato come “*Miglior Grillo delle Terre Sicane 2021*” **Rahana 2020** della cantina **De Gregorio** con il punteggio di 88,67.



La giuria del concorso enologico (Foto © Ufficio stampa).

Dai vigneti di Sciacca, in contrada Isole Carboy, un Grillo minerale e sapido in cui risplende l'interpretazione del vitigno e del territorio. Vinificato e affinato in acciaio per 6 mesi. Elegante e fresco, sfodera un bouquet giocato su toni floreali di ginestra e agrumati di cedro, pompelmo, nuance erbacee. Risente del benefico influsso del mare che gli dona un sorso dall'acidità di nerbo, rinfrescante.

Inoltre, il Terre Sicane Wine Fest 2021 ha attribuito il “*Premio Piacevolezza*” a **Helios 2019** dell'azienda **Di Giovanna** per designare quel vino dal sorso talmente accattivante da sedurre i giudici. Figlio di uve coltivate in regime biologico e filosofia produttiva vegan friendly, provenienti da un single vineyard di circa 30 anni. Si tratta del vigneto Paradiso di Contessa Entellina, posizionato su terreni calcareo-argillosi a 400 metri sul livello del mare. Helios è ottenuto da fermentazione spontanea in acciaio, con sosta sulle bucce di 8 ore e successiva pressatura. Affina per una piccola parte in tonneaux francesi e il resto sulle fecce fini in acciaio per 9 mesi. Ampio bouquet di fiori bianchi, frutti tropicali e ricordi vegetali. Al palato è elegante, morbido, sapido, con ritorni fruttati e sentori erbacei.



I due vini premiati al concorso enologico (Foto © Amanda Arena).

Terre Sicane Wine Fest 2021: ritratto di una Sicilia del vino intensa

Subito dopo il concorso si è svolto il convegno **“Il vino come ambasciatore del territorio”** moderato dal giornalista Franco Nuccio con un ampio panel di relatori che hanno raccontato una Sicilia ricca in biodiversità, con alto valore umano e agroalimentare da esprimere pienamente.

Il sindaco contessiota Leonardo Spera, presente virtualmente durante la manifestazione, ha posto l'accento su questi temi:

«Ci stiamo preparando al meglio per fare turismo di qualità, per accogliere con ciò che di buono abbiamo. Il vino delle Terre Sicane è un elemento importantissimo per questa idea di sviluppo. L'evento Terre Sicane Wine Fest aspira ad essere unico nel settore per le particolarità che lo distinguono: prima fra tutte l'Abbazia Santa Maria del Bosco, lo straordinario plesso benedettino che ci ospita e poi per i valori di identità ed appartenenza al terroir espressi dal nostro vino che è sempre più apprezzato nel mondo».

La conferenza ha sancito l'occasione per il gemellaggio tra Strade del Vino con la presenza della [Strada del Vino e dei Sapori Val di Mazara](#) con il Presidente Mario Tumbiolo, il GAL Tirreno Eolie con il coordinatore Luigi Amato e da Parma il GAL del Ducato con il responsabile Giovanni

Pattoneri.

Il festival ha dato voce anche a diverse forme d'arte che hanno visto come protagonisti scultori e artigiani, suggellati dallo spettacolo del cantautore Mario Incudine.

Già fissato l'appuntamento della **quarta edizione: dal 29 al 31 luglio 2022** ci sarà l'occasione di poter accogliere il grande pubblico, che quest'anno ha potuto partecipare su prenotazione e con posti limitati alla "**Cena del Bio Distretto dei Borghi Sicani**" con menù medievale.

Data di creazione

08/09/2021

Autore

amanda-arena