



Sei Strade del Vino di Sicilia al FINE 2024 di Valladolid

Nel corso di una serata degustazione organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna a Milo è stato illustrato l'ambizioso progetto di promozione del territorio siciliano all'imminente Fiera Internazionale dell'enoturismo di Valladolid che la vede come capofila tra le Strade del Vino siciliane. L'occasione ha consentito di scoprire diverse interpretazioni del Nerello Cappuccio accompagnate da oli e piatti tipici locali

La quinta edizione del **Salone Internazionale dell'enoturismo "Fine #WineTourismMarketplace"**, che si svolgerà il 13 e il 14 marzo a Valladolid in Spagna, vedrà la partecipazione della **Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna** tra le Strade del Vino siciliane coinvolte. A questo ha contribuito

anche un finanziamento dell'Irvo, Istituto Regionale del Vino e dell'Olio. È quanto emerso durante l'evento-degustazione del 23 febbraio scorso al Centro Servizi di Milo (CT) intitolato "Il Mantello dell'Etna: le espressioni del Nerello Cappuccio".

Le dichiarazioni di Marika Mannino, direttrice della Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna

*«Si tratta di un progetto molto ambizioso che vede per la prima volta partecipare sei Strade del Vino e dei Sapori di Sicilia ad un evento internazionale – spiega **Marika Mannino**, direttrice della Strada del vino e dei Sapori dell'Etna – Porteremo al Salone un catalogo delle proposte turistiche ed enogastronomiche di questi territori siciliani, che include una sorta di almanacco con tutte le aziende associate».*



Marika Mannino, direttrice della Strada del vino e dei Sapori dell'Etna, illustra il progetto di promozione dell'enoturismo al FINE 2024 di Valladolid (Foto © Amanda Arena).

Le Strade del Vino di Sicilia che parteciperanno al "Fine Wine Tourism Marketplace"

Il "[FINE #WineTourismMarketplace](#)" di Valladolid farà della Spagna il cuore pulsante

dell'entourismo internazionale. La fiera rappresenta una **vetrina esclusiva** a disposizione di agenzie e tour operator da 23 Paesi nel mondo **per promuovere la straordinaria ricchezza di questa forma di turismo tematico.**

Le Strade del Vino e dei Sapori di Sicilia che vi parteciperanno saranno: Strada del Vino e dei Sapori Val di Noto, Strada del Vino e dei Sapori della Valle dei Templi, Strada del Vino e dei Sapori di Mazara, Strada del Vino e dei Sapori di Marsala e Strada del Vino e dei Sapori delle Terre Sicane. Il direttore dell'Irvo Sicilia, **Gaetano Aprile**, chiarisce che solo le suddette strade parteciperanno in quanto già organizzate.

«Abbiamo parlato anche con l'assessore regionale per far sì che tutti i territori abbiano delle Strade del Vino che funzionano affinché tutto il territorio possa essere in grado di ospitare i visitatori che giungeranno», conclude Aprile.

La masterclass “Il Mantello dell’Etna: le espressioni del Nerello Cappuccio”

La masterclass guidata dal delegato AIS Taormina **Gioele Micali** ha dedicato attenzione al **Nerello Cappuccio**, uno dei vitigni più antichi della Sicilia etnea e complementare del **Nerello Mascalese** per l'Etna DOC. Un viaggio sensoriale insolito attraverso diverse espressioni di un varietale in purezza proveniente da differenti zone dell'Etna, non molto conosciuto come monovigneto.



Gioele Micali ha condotto la degustazione “Il Mantello dell’Etna” (Foto © Amanda Arena).

Dopo i saluti di **Alfio Cosentino**, sindaco di Milo, sono intervenuti produttori e rappresentanti delle cantine che hanno raccontato i loro vini. In sala presenti Maria Ausilia Borzi per [Serafica](#), Salvo Rizzuto per **Al-Cantàra**, Mauro Paoluzi per **I Custodi delle Vigne dell’Etna**, Sonia Cassaniti per **Benanti** e Andrea Marletta per **Feudo Vagliasindi**. In degustazione anche tre oli che rappresentano l’eccellenza del territorio etneo di Case Perrotta, Serafica e Feudo Vagliasindi.

Nerello Cappuccio: le 9 bottiglie protagoniste

Serafica, Mirantur Spumante Brut Rosé

Nerello Cappuccio 100% spumantizzato mediante Metodo Charmat lungo. Perlage cremoso e avvolgente. Presenta toni floreali, fruttati, fragolina di bosco, vegetali, salvia, erba appena sfalciata, pan brioche. Al sorso pregevole, ritmato da una scia fresco-sapida, ritornano i sentori avvertiti al naso. Info: serafica.it

Al Cantàra – La Fata Galanti 2017 e 2019

Olfatto poliedrico tra aromi boschivi, humus, resina, frutta surmatura e spezie. Sorso ricco, morbido con tannini sottili. Bocca fresca con venatura sapida, scandita da richiami di frutta macerata e nuance speziate. Persistente. L’annata 2019 stuzzica con olfatto intrigante di frutti e fiori. Sorso teso, più acido e tagliente. Info: www.al-cantara.it

Benanti – Nerello Cappuccio 2018 e 2021

Profumi balsamici, eucalipto, liquirizia, memorie vegetali con finale amaricante. Sorso coerente col naso che preannuncia grande potenziale evolutivo. La vendemmia 2021 rivela un bouquet incentrato su sentori fruttati, di sottobosco, erbe aromatiche. Bocca saporita. Info: www.benanti.it



Batteria di vini degustati all'evento "Il Mantello dell'Etna: le espressioni del Nerello Cappuccio" (Foto © Amanda Arena).

I Custodi delle Vigne dell'Etna – Nerello Cappuccio 2020 e 2022

Naso di ciliegia matura, frutti di bosco, ribes. Sorso deciso con tensione al palato che si distende in una progressione succosa. Il millesimo 2022 svela un impatto olfattivo di piccoli frutti rossi e neri. Assaggio accattivante, piacevole da bere. Info: www.icustodi.it

Feudo Vagliasindi – Nerello Cappuccio 2018 e 2021

Erba secca, fieno, nuance vegetali, fruttate, pepe nero, noce moscata. Sorso voluminoso con tannino fine. L'annata 2021 si apre con aromi di frutta fresca e fiori. Sorso intrigante di bella persistenza. Info: www.feudovagliasindi.it

Data di creazione

07/03/2024

Autore

amanda-arena