

Sicilia En Primeur 2013, gioco di squadra e strategia vincente

di Umberto Gambino

"Il gioco di squadra dei viticoltori a **Sicilia En Primeur**. Disposti a scacchiera, fanno le mosse giuste per vincere la partita dei mercati". E' il titolo che ho voluto dare alla foto



scattata dall'alto, da una finestra interna, al terzo piano dell'albergo, e pubblicata sui social network: è quella che rende pienamente l'idea, meglio di tante altre, di un evento di comunicazione e marketing che si sta rivelando decisivo e... perché no, vincente.

Sicilia En Primeur, decima edizione. La "creatura" voluta e portata avanti con determinazione da **Assovini Sicilia** (che rappresenta l'80% del vino prodotto nell'isola), presieduta da **Antonio Rallo**, taglia così il

suo primo, significativo traguardo, dimostrando di godere ottima salute. La Sicilia del vino è, senza dubbio, una delle poche regioni italiane capace di trarre vantaggi da un gioco di squadra ben congegnato. Può essere vera, oggi, l'affermazione che "*gran parte dei vini sul mercato sono buoni*"; è altrettanto vero che "*se un vino è buono non ha bisogno di farsi pubblicità*"; ritengo sia sacrosanto invece che "*i vini di un determinato territorio (la Sicilia) devono farsi conoscere mediante una strategia di comunicazione ben precisa*" comunicando cioè "**vigne, cantine, vini e... uomini e donne che fanno il vino nel territorio**" con un'identità ben precisa. E' questa la "filosofia" di "Sicilia En Primeur".

Qualche numero dell'evento per farsi un'idea: **29 produttori siciliani e 250 vini dell'annata 2012** presentati ad una settantina di giornalisti provenienti dall'Italia e da tutto il mondo. Altri 150 vini delle annate precedenti in degustazione per tastare il polso all'evoluzione nel tempo di queste etichette. Il risultato è notevole. Nonostante la crisi, il vino siciliano continua a tirare, grazie anche alla prima annata imbottigliata come **Doc Sicilia** che serve anche a fornire un'indicazione regionale certa del luogo di produzione dei vini per quelle Doc poco o per nulla conosciute. Nei primi quattro mesi dell'anno sono stati imbottigliati come Doc Sicilia **3,3 milioni di bottiglie; circa un terzo è stato imbottigliato fuori dall'isola**. Segno positivo anche per l'export (60% della produzione) indirizzato verso 70 paesi.

Si continua a parlare di "**vitigni sperimentali**", a conferma che il vigneto siciliano è quello che meglio si presta per i cosiddetti "**vitigni reliquia**" (il professor **Attilio Scienza** ne ha parlato anche lo scorso anno): alcune di queste varietà molto presto saranno vinificate per dar vita a vini assolutamente inediti. Forse dal sapore antico ma dalla vita nuova. Grazie al continuo supporto dell'**IRVOS** (Istituto regionale Vini e Oli di Sicilia) quasi la metà delle aziende isolane sono in coda per la sperimentazione delle barbatelle "reliquia": già tre aziende le coltivano attivamente, in appezzamenti ricavati fra i vigneti autoctoni conosciuti.

Si parla di una cinquantina di vitigni come *Alzano, Cunnuni, Quattro Rappi, Orisi, Lucignola, Vitruolo, Visparola, Catanese Nero, Zuccarato* e molti altri ancora. Alcune bottiglie, frutto di micro vinificazioni, erano in degustazione per la curiosità della stampa e degli addetti ai lavori presenti alla due giorni svoltasi al Grand Hotel Borsa di Palermo. Nell'ultimo decennio la Sicilia è stata la regione che ha investito di più nella ricerca genetica della vite.



Qualche considerazione sulla presenza dei produttori a questa edizione di Sicilia En Primeur: sono stati **29** (uno in più rispetto al 2012) ma, a fronte di alcune new entry, alcune **importanti defezioni** per motivi diversi non sono passate inosservate: vedi Firriato e gli etnei Benanti e Tenuta di Fessina.



Nota molto positiva: a gruppi di 10-12 i giornalisti hanno avuto la possibilità di visitare approfonditamente le cantine suddivise in cinque enotour, più o meno affini per territorio: da Marsala a Menfi, da Monreale all'altopiano di Alcamo, il centro della Sicilia, da Vittoria a Siracusa,

l'Etna e lo Stretto di Messina.

l'Etna e lo Stretto di Messina.

Nei prossimi reportage, a breve, il tasting dettagliato dei migliori vini assaggiati secondo Wining.

Link: www.assovinisicilia.it



Chiara Giovoni
(giornalista Doctor Wine)

1 / 6



foto di gruppo giornalisti enotour da Marsala a Menfi





vigneti di Caruso e Minini con Franco Paternò (agronomo) e Patricia Mejia (direttore vendite)
vigneti di Caruso e Minini con Franco Paternò (agronomo) e Patricia Mejia (direttore vendite)



Francesca Planeta intervistata dal giornalista americano Dwight Casimere





Renato De Bartoli (Cantina Marco de Bartoli, Marsala) spiega il suo territorio



Chiara Giovoni (giornalista Doctor Wine)





José Rallo con il giornalista Chi Sun Lau (Hong Kong)



la cena a Contessa Entellina (Donnafugata)





enoteca di Menfi: il tasting dei vini Settesoli



Andrea Pizzo (Feudo Arancio) con Dwight



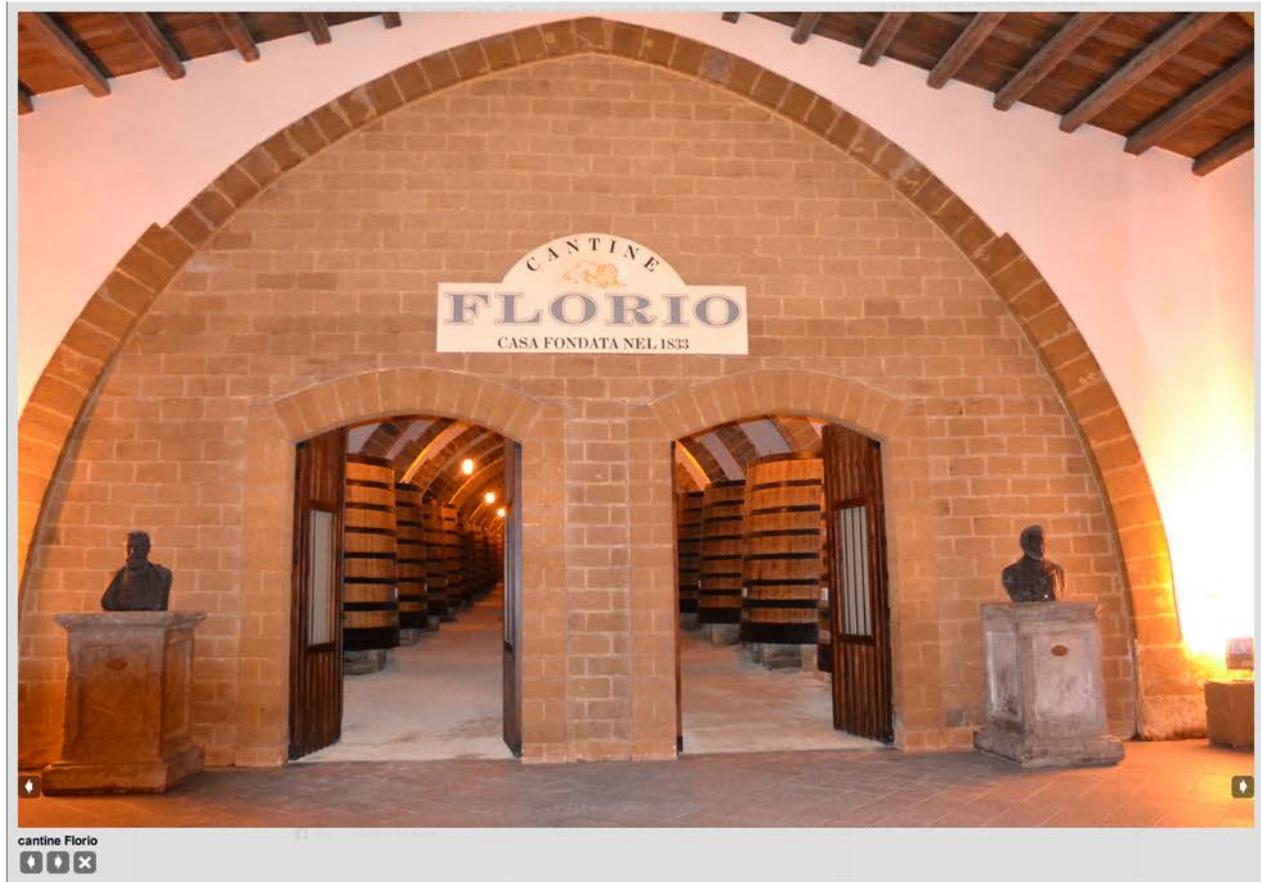


cantine Florio: Benedetta Poretti e Giuseppe Spagnolo



storica cantina Florio e le botti di Marsala





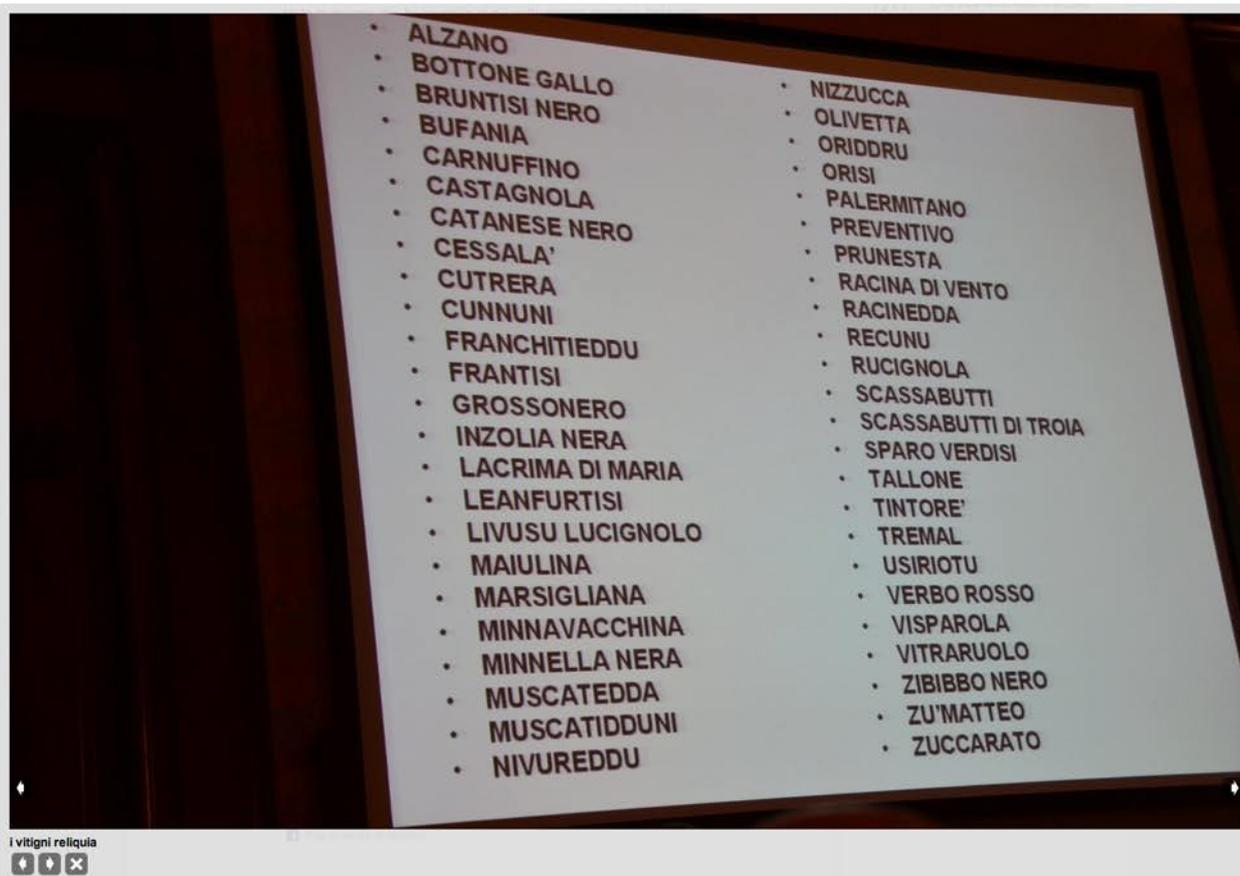


la degustazione dei vini Corvo, Duca di Salaparuta e Florio



Sicilia En primeur, il convegno di apertura







Antonio Rallo (presidente Assovini Sicilia) e Mariangela Cambria (vicepresidente, azienda Cottanera)



tasting en primeur del Grillo 2012





un momento del tasting



vini pronti per la degustazione alla cieca





Francesca Ciancio (Gambero Rosso) e Chiara Giovoni (Doctor Wine) impegnate nel tasting en primeur



tasting di Francesca Ciancio, Chiara Giovoni e Andrea Gori (Intravino)





giornalisti al lavoro



tasting en primeur di Carricante





Sole e Vento di Marco De Bartoli



calici di Nero d'Avola en primeur
calici di Nero d'Avola en primeur



www.
8&aaw
@e-tp1
yn061
yab-c
1-85
15'e



Nerello Mascalese



vitigni bianchi reliquia



vitigni reliquia



il tasting walking around con i produttori, vista panoramica



tasting con i produttori



tasting con i produttori





"Centottanta", nuova etichetta Florio



la scacchiera dei produttori a Sicilia En Primeur

