

## Le eccellenze vinicole siciliane si danno appuntamento ad Acireale

**D**a una punta all'altra dello Stivale il diciassette maggio prossimo l'Associazione Italiana Sommelier promuove in tutta Italia la Giornata della Cultura del Vino e dell'Olio, un evento al quale ogni regione si sta preparando con eventi aperti anche ai tanti appassionati del vino. Anche in Sicilia infatti, la Giornata della Cultura del Vino e dell'Olio, ormai da qualche anno vede coinvolti non solo gli iscritti all'Ais nelle singole regioni, ma anche quanti attendono queste occasioni per degustare i prodotti di cantine la cui eco ha ormai travalicato i confini regionali.

Le eccellenze vinicole made in Trinacria, per il diciassette maggio prossimo, si sono dunque date appuntamento al San Biagio Resort di Acireale per una giornata, organizzata dall'Ais (Associazione Italiana Sommeliers) Sicilia e da EnoNews.it interamente dedicata al settore, durante la quale si farà il punto della situazione sullo stato delle aziende siciliane e i mercati internazionali, ma durante la quale ci sarà spazio per la degustazione di quattordici dei vini siciliani premiati dall'Ais che verranno accompagnati da eccellenze della gastronomia tipica del nostro territorio tra i quali il Ragusano Dop con la collaborazione del Corfilac (Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa).

Nel corso della mattinata, a partire dalle undici, nella sala San Francesco, del San Biagio Resort, Camillo Privitera, presidente di Ais Sicilia, introdurrà un incontro dal titolo "Debolezze e opportunità dei mercati internazionali per le aziende siciliane. Quali Strategie attuare"

che verrà moderato dal delegato Ais Palermo, Luigi Salvo, e che vedrà come relatori il professor Rosario Faraci, del dipartimento Economia e impresa dell'Ateneo catanese, e il professor Salvo Barbagallo, Presidente Corfilac. Si tratta di un convegno, dedicato agli addetti ai lavori, che vuole fare il punto della situazione, ma che vuole essere anche un momento di riflessione all'indomani di Vinitaly, la Fiera del Vino di Verona, che ha visto la partecipazione di ben 170 aziende siciliane. Quello del vino Made in Italy e, in particolare dei vini siciliani, rimane un settore che viene riconosciuto di alto valore all'estero, anche se oggi lo scenario internazionale è cambiato e le nuove dinamiche tra domanda e offerta sono cambiate e sono destinate a farlo ancora, tenendo conto del fatto che sul mercato globale si affacciano nuovi grandi consumatori che arrivano dai Paesi Orientali.

Nel pomeriggio invece le porte del Chiostro del San Biagio Resort verranno aperte agli "enotrotter" per una degustazione dei quattordici vini siciliani premiati di Florio, Duca di Salaparuta, Baglio del Cristo di Campobello, Arianna Occhipinti, Graci, De Bartoli, Morgante, Tasca Almerita, Pietradolce, Cantine Barbera, Girolamo Russo, **Donnafugata**, Cusumano. Pagando dieci euro, ogni turista del vino, riceverà un bicchiere e potrà passare il pomeriggio a degustare non solo quello che verrà versato nel suo calice, ma anche prodotti locali quali formaggi e oli. A presentare il tutto saranno direttamente i produttori, con il supporto dei Sommelier AIS, che racconteranno la storia che si cela dietro ogni bottiglia, la differenza che passa tra un vigneto e un altro, le caratteristiche delle uve che crescono da un capo all'altro della Sicilia e che rendono unico ognuno dei vini che potranno essere degustati. Perché è proprio la nostra terra che rende una bottiglia diversa dall'altra e così i sapori dell'Etna, quelli della Val di Noto, della zona di Vittoria, Agrigento, Enna, del trapanese e del Palermitano, delle isole minori, possono offrire sapori diversi tutti perfettamente distinguibili gli uni dagli altri, tutti assolutamente unici. ■

