

BOTTIGLIE IN PASSERELLA

Per la prima volta gli esperti del settore danno i voti alle bottiglie prodotte nell'Isola. E la vendemmia 2003 sfiora il massimo. Franco Pisa di Assovini: una fortuna il nostro clima. Il produttore Marzotto: scommessa per il futuro

I VINI SICILIANI conquistano quattro stelle

PALERMO. La Sicilia come Bordeaux. Non è un'esagerazione. È che ieri, per la prima volta, i vini siciliani di un'annata, l'ultima per l'esattezza, hanno avuto un voto proprio come accade alle bottiglie francesi delle zone enologiche più importanti. Gli esperti lo hanno decretato ieri: la vendemmia 2003 ha ottenuto quattro stelle, quattro stelle su cinque. Ovvero vini molto buoni con punte d'eccellenza. Un giudizio formulato davanti a una platea di circa ottanta giornalisti venuti da ogni parte del pianeta per questa «Sicilia del vino in anteprima». Da lì il nome della manifestazione: «Sicilia en primeur» per l'appunto, primo maxi-evento sul vino siciliano organizzato ieri al Castello Utveggi di Palermo dall'Assovini, l'associazione che raggruppa il meglio delle aziende vitivinicole dell'Isola. E con un testimonial d'eccezione Vincent Schiavelli, attore italo-americano (la sua famiglia è originaria di Polizzi Generosa) e grande appassionato di vini e buona cucina.

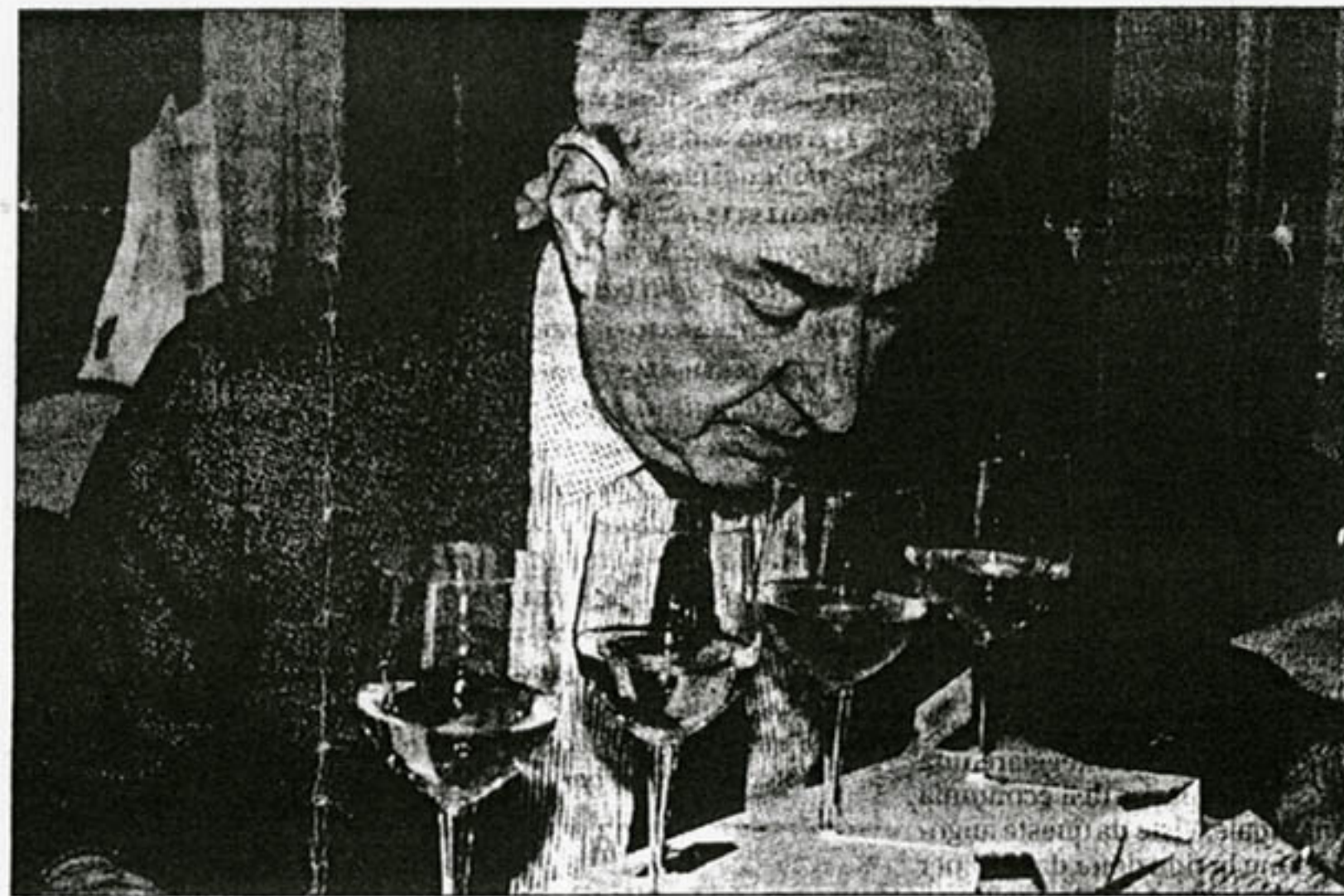
E così ottanta e passa giornalisti hanno potuto assaggiare in anteprima le prove di botte di 60 vini siciliani ancora non in commercio, in ogni caso il fulcro della produzione vitivinicola siciliana targata

2003. È stato Vincenzo Melia, responsabile del settore tecnico e sperimentale dell'Istituto regionale della vite e del vino a tracciare il bilancio dell'ultima vendemmia, «una vendemmia da due volti» a causa di un inaspettato settembre piovoso. Sicché «il 65 per cento delle uve raccolte prima delle piogge ha dimostrato di possedere grandi potenzialità»; «quelle raccolte dopo hanno generato invece vini freschi e vivaci anche se non particolarmente concentrati». Ma questo non ha impedito che i vini ottenuti dall'ultima vendemmia potessero conquistare le quattro stelle. «Bisogna pur sempre considerare che in Sicilia, grazie alla nostra posizione geografica, il clima non riesce ad esse-

Alla manifestazione organizzata al castello Utveggi ottanta giornalisti da tutto il mondo

re ostile fino in fondo. È una gran fortuna di cui solo adesso cominciamo ad essere consapevoli», ha detto Franco Pisa, consigliere delegato di Assovini-Sicilia.

Quattro stelle per cominciare sono un buon punto di partenza. Ne è convinto il conte Paolo Marzotto che dal Veneto ha creduto alla Sicilia scommettendo su



SERATA AL CASTELLO. Il conte Paolo Marzotto impegnato nella degustazione

(FOTO NACCARI)

questa terra e acquistando un'azienda agricola in provincia di Palermo che già quest'anno produrrà 150 mila bottiglie. «La Sicilia - dice - adesso può stare al passo delle importanti zone vitivinicole del mondo e questa manifestazione ne è un'autorevole conferma».

Alla fine i giudizi dei giornalisti

si possono riassumere in tre-quattro concetti. Grande crescita negli ultimi anni con vini bianchi più freschi e rossi meno alcolici; attenti all'uso delle barrique, le piccole botti di rovere francese, perché i vini siciliani ne hanno bisogno poco grazie alla loro ricchezza naturale; occhio ai prezzi e non montatevi la testa anche perché i vini sici-

liani non hanno ancora quella forza d'immagine che hanno altri vini italiani; più pazienza nel proporli al mercato perché un anno in più di affinamento in bottiglia o nelle botti non guasta. E infine un giudizio su «Sicilia en primeur»: un evento che segna una svolta per il futuro della Sicilia del vino.

FABRIZIO CARRERA

IN BREVE

AL BANCO DI SICILIA
Tornano i certificati con «Noa» e «Mille e una notte»

PALERMO. Tornano i certificati «en primeur» del Banco di Sicilia, in pratica la possibilità di investire acquistando partite di vino di alta qualità ancora non disponibile. Le prossime aziende coinvolte nell'iniziativa sono la Cusumano di Partinico e la Donnafugata di Marsala. Il Banco emetterà mille certificati per l'acquisto di 6000 bottiglie del rosso Noa 2003 (120 euro a certificato), e mille per l'acquisto di duemila bottiglie magnum del «Mille e una notte» 2002 (150 euro a certificato). La consegna è prevista nel 2005.

PROGETTO DELL'UNIVERSITÀ
Esame Dna per identificare gli antichi vigneti

PALERMO. Analisi del Dna sui vigneti per effettuare una chiara e sicura identificazione delle produzioni autoctone. È il progetto attuato dalle università di Milano, Roma e Palermo, in collaborazione con la Regione Siciliana, per eliminare casi di sinonimia o di omonimia. Lo studio durerà 5 anni. Sono stati già individuati 3.400 ceppi a rappresentanza di 20 vitigni principali siciliani e di 25 vitigni «antichi».