

Onav Sicilia, i suoi primi 15 anni

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 03 Ottobre 2010 11:00



Qualcun'altro, coi suoi primi 40 anni, ci ha scritto un libro, l'**Onav Sicilia** ne ha compiuti solo 15, ma probabilmente ne potrebbe scrivere almeno due di libri. Nel pomeriggio dello scorso 30 Settembre, nella prestigiosa location del **Castello Utveggi**, si è svolta una vera e propria festa dell'associazione. L'attività, che in questi 15 anni ha contraddistinto l'**Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino**, è tale da mostrare numeri di tutto rispetto, segno di come bene si sia integrata e abbia influito sul territorio siciliano. Con più di **1000** soci in Sicilia vanta anche ben **5000** vini degustati con circa **60** persone all'anno che hanno ricevuto la patente di assaggiatore, documento attualmente riconosciuto dalle **Camere di Commercio**, aumentando il livello della conoscenza del vino nella società siciliana. Queste attività condotte dall'Onav, hanno sicuramente avuto ricadute benefiche in tutto il comparto vinicolo regionale, aumentando i consumi del vino di qualità. Quindi l'Onav si propone non solo come ambasciatore del vino, ma anche della cultura che presiede ad esso, rappresentando, con la sua opera di formazione, un quadro completo e qualitativamente elevato. Questi sono i punti cardine emersi durante la degustazione di apertura della manifestazione ma soprattutto durante il convegno che si svolse in chiusura di giornata.

Ma andiamo per ordine e torniamo all'evento di apertura dei lavori, il **seminario sui vini Doc della provincia di Palermo**.



Alla degustazione hanno partecipato **Dario Cartabellotta**, Direttore dell'Irsv, **Giuseppe Tasca**, produttore di **Tasca D'Almerita**, **Giacomo Rallo**, produttore di **Donnafugata**, **Vincenzo Pollara**, produttore di **Principe di Corleone**, Prof. **Salvatore Cammarata**, per il supporto storico/multimediale e **Gianni Giardina**, enologo dell'Irsv e **Vicepresidente Nazionale Onav** che con la sua conduzione tecnica ha illustrato molto bene le quattro Doc.

Prima in degustazione la **Doc Monreale** con due vini **Principe di Corleone**: un **Pinot bianco 2009** e un **Cabernet Sauvignon del 2005**, commentati dal titolare della cantina **Vincenzo Pollara**.

Poi è stato il turno della **Doc Contea di Sclafani**, con due vini, rappresentanti storici della viticoltura siciliana: il **Nozze d'Oro 2009** e un **Rosso del Conte 2006**, entrambe di **Tasca D'Almerita**. In questo caso sono stato stimolato ad intervenire, chiedendo lumi sulle differenze tra le etichette assaggiate oggi e quelle che ricordavo io, risalenti a circa 25 anni fa, durante la mia collaborazione con **Ignazio Miceli**. Infatti, mentre il Nozze D'Oro è rimasto sostanzialmente uguale, lo stesso non si può dire per il Rosso del Conte che oggi viene barricato. Però, con mio grande piacere, Giuseppe Tasca ha annunciato che in cantina si sta pensando di produrre una edizione limitata di Rosso del Conte affinato in botti di castagno, proprio come una volta. Il mio assist sul "Sig. Ignazio" è stato molto ben accolto da **Giuseppe Tasca**, durante la degustazione,

Onav Sicilia, i suoi primi 15 anni

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 03 Ottobre 2010 11:00

e da **Lucio Tasca** poi, durante il convegno di chiusura, entrambe hanno infatti approfittato per ricordare l'imprenditore palermitano scomparso 12 anni fa. Ignazio Miceli ha dato molto, non solo alla famiglia Tasca, ma anche a tutto il comparto vitivinicolo siciliano, che forse ha raggiunto gli importanti traguardi di oggi anche grazie alle sue lungimiranti idee.

La terza è stata la **Doc Contessa Entellina**, i due vini degustati erano il **Vigna di Gabri 2009** e il **Tancredi 2006**, anche in questo caso ecco un altro esponente storico del vino siciliano: il Cav. **Giacomo Rallo**, tra coloro che, nel comparto del vino, hanno creduto prima e più di altri nell'immagine che il vino deve avere presso il consumatore, senza mai tralasciare l'importante fattore qualità. Il binomio brand-qualità è stato vincente, ed ha portato l'azienda della famiglia Rallo, **Donnafugata**, a traguardi di tutto rispetto.

La quarta ed ultima è stata la **Doc Alcamo**, con un vino siciliano forse tra i più conosciuti nel mondo, il **Bianco d'Alcamo 2009**, accompagnato dall'ultima bottiglia della degustazione, ancora non commercializzata, costituita da una vendemmia tardiva di **Moscato dello Zucco 2007**, entrambe dell'azienda **Cusumano**, purtroppo senza rappresentante. Ed ecco nel bicchiere, fiori bianchi, zagara ma anche miele e frutta bianca, mele, pere, in bocca frutta secca e dolcezza non stucchevole, controbilanciato dalla sua piacevole acidità. Un particolarissimo vino che va bene già in questa edizione, anche se io lo avrei alleggerito un pelino sul fronte della dolcezza. Sul Mostato dello Zucco ho già scritto in occasione della mia visita alla **Cantina Cossentino**, dove ebbi appunto la possibilità di vedere gli impianti sperimentali voluti dall'Irvv e che oggi, con la vendemmia tardiva di Cusumano, si sono finalmente tradotti in realtà. L'ormai dimenticato **moscato giallo**, coltivato anticamente in una ristretta zona nei pressi di **Partinico, Giardinello e Carini**, dal quale il **Duca D'Aumale** produceva l'apprezzatissimo Moscato Zucco, è stato infatti recuperato e reimpiantato dall'Istituto Regionale della Vite e del Vino al pari del **Moscato di Noto** e del **Moscato di Siracusa**, costituendo veri e propri nuovi brand di prodotto fortemente caratterizzati dal territorio e oggi prodotti da diverse cantine.



Dopo la degustazione è seguito il convegno che ha visto, nell'ordine, gli interventi del Prof. **Elio Cardinale**, Presidente del Cerisdi, del Dr. **Elio Marzullo**, Amm. Delegato Assovini Sicilia, del Dr. **Leonardo Agueci**, Presidente dell'Irvv, dell'Ing. **Sergio Rappa**, Assessore Opere Pubbliche in rappresentanza del Comune di Palermo, **Gianni Giardina**, Vicepresidente Nazionale Onav, **Michele Alessandria**, Direttore Generale Onav, Prof. **Giorgio Calabrese**, Presidente Nazionale Onav, Dr. **Dario Cartabellotta**, Direttore Irvv. La conduzione ha visto **Fabrizio Carrera** con poche occasioni di intervento considerando il numero dei relatori.



Non è mancato un gustoso momento ludico grazie alla forbita e colta favella di **Gaetano Basile**

che, grazie all'argomento vino, ci ha trasportato da Ulisse al Gattopardo, passando da Garibaldi e ritorno ! Infine hanno preso la parola, per un breve intervento i vecchi ed i nuovi soci onorari: Cav.**Franco Pisa**, Prof.**Rosario Di Lorenzo**, Dr.**Ignazio De Francisci**, Prof.**Carlo Fernandez**, Dr.**Salvatore D'Agostino**, On.le **Calogero Mannino**, Dr.**Lucio Tasca**, Dr.**Giacomo Rallo**. Di tutti questi numerosissimi interventi il più appassionato è stato quello del Prof.Calabrese, il quale ha evidenziato la sua professione di nutrizionista parlando dell'errato consumo di vino che spesso si fa. In breve, impedire l'assunzione di vino ai giovani ne salvaguarda l'organismo, in modo che possano consumarlo moderatamente, coi famosi due bicchieri di rosso al giorno, per tutto il corso della loro vita. Il Prof.Calabrese ha anche annunciato che l'Onav sta iniziando a muovere i primi passi anche all'estero, infatti sarà presente in Cina ma sono già stati avviati altri contatti con Stati Uniti, Inghilterra, Bulgaria ed altri paesi.

L'investitura di quattro nuovi soci onorari, la consegna dei diplomi ai neopatentati dell'ultimo corso ed il conferimento di targhe a coloro che si sono distinti nell'ambito dell'Onav hanno chiuso il convegno lasciando spazio al buffet che, considerando l'ora ormai tarda, è stato molto gradito dal numerosissimo pubblico.



La manifestazione è stata possibile grazie alla disponibilità del Presidente e del Direttore dell'Irvv, rispettivamente **Leonardo Agueci** e **Dario Cartabellotta** che, grazie alla recente partecipazione dell' **Irvv** all'interno del **Cerisdi**, il **Centro Ricerche e Studi Direzionali** con sede all'interno del Castello Utveggio, hanno messo a disposizione i prestigiosi locali. Bisogna, però, anche menzionare coloro che operano dietro le quinte e che sempre rappresentano l'invisibile colonna che sostiene questo tipo di manifestazioni, mi riferisco agli operosi docenti dell'**Istituto Arberghiero IPSSAR Paolo Borsellino** di Palermo, rappresentati dai Prof.ri **Luciano Burrieci**, vera memoria storica della gastronomia palermitana, e **Salvatore Garbo**; poi due sommelier, **Liliana Pitti** e **Maurizio Aguglia**, che si sono prodigati per tutto il pomeriggio e la serata a versare vino e a spiegare le etichette in degustazione.

{moocasa url="http://picasaweb.google.com/data/feed/base/user/maurizio.artusi/albumid/5523450292205394977?alt=rss&kind=photo&hl=it"}