

Sicilia in Bolle 2023, più bollicine siciliane per tutti

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 17 Luglio 2023 08:38



La nona edizione della kermesse dedicata alle bollicine siciliane si è aperta **Sabato 24 Giugno 2023** all'interno del **Parco della Valle dei Templi di Agrigento** a **Casa Barbadoro**, dove si è svolta la Masterclass di apertura con ben 8 spumanti da altrettanti areali del **"Continente Sicilia"**, magistralmente guidata da **Luigi Salvo**, Delegato Ais Palermo e da **Fabio Gulino**, Delegato Ais Ragusa. L'indomani, nella sera di **Domenica 25**, sempre nella stessa location, si è svolta **Cena di Gala**, curata dagli chef **Claudio Ruta**, da me intervistato in altro articolo, e **Salvatore Gambuzza**, coadiuvati dal pastry chef **Fabio Vaianella**, dell'omonima pasticceria di **Sciaccia** (AG), con gli ovvi eccellenti abbinamenti appositamente studiati dai sommelier. La serata è stata un'occasione per celebrare il **Premio Alberto Gino Grillo**, dedicato al Sommelier prematuramente scomparso che, insieme al gruppo della delegazione di **Agrigento - Caltanissetta**, ha concepito l'idea di un evento dedicato alla spumantistica isolana, consegnato in compagnia del giornalista **Gioacchino Bonsignore**, direttore della rubrica **Gusto** in onda da tanti anni all'interno del **TG5**. Il Premio è stato consegnato a ben 5 cantine per altrettante categorie: **miglior vino frizzante**: Calamossa di Mandrarossa; **miglior Metodo Martinotti Rosé**; Frappato Brut Rosé di Gurrieri; **miglior metodo charmat bianco**; Lavì Extra Dry di Colomba Bianca; **miglior Metodo Classico Rosé**: Nero d'Avola Extra Brut Rosé 2018 di Baglio del Cristo di Campobello; **miglior Metodo Classico**: Barone Emanuele pas dosé 2011 di Murgo.

Anche quest'anno il **Ristorante Madison di Realmonte** (AG), posto esattamente sulla **Scala dei Turchi**, si è confermato come sede storica che ha ospitato le altre 4 Masterclass e i banchi di assaggio serali, dal Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese, sapientemente guidata da Miriam Prencisvalle, Delegata AIS Pavia, con i saluti del Direttore **Carlo Veronese**, che purtroppo non è potuto essere presente. Poi ancora ecco le bollicine di **Puglia**, in comparazione con quelle di **Sicilia** attraverso ben 10 vini in degustazione in compagnia di **Amedeo Renzulli**, Delegato AIS Foggia e **Orazio Di Maria**, [referente Guida Vitae AIS Sicilia](#). Non potevano mancare anche gli Champagne e gli Sparkling Wine d'oltre manica con gli amici di **Gusto e Degusto**, un momento di grande interesse e confronto tra il pubblico e i relatori **Antonio Cataldi** e **Federico Almagno** su metodi, tecniche e tecnologie. Infine **Laura Piscopo**, miglior sommelier di Sicilia 2021, e **Gioele Micali**, Responsabile Eventi AIS Sicilia, hanno condotto la Masterclass **"In Fondo al Mar, alla scoperta delle bollicine affinate negli abissi: è una moda o uno studio?"** Io in merito non ho molti dubbi, infatti per me è una pura operazione di marketing, ma attendo qualcuno che con dati scientifici seri mi smentisca.

Inoltre, per la prima volta a **Sicilia in Bolle**, si è svolto anche un **Contest Mixology** intitolato **"Fuori le Bolle!"**, vinto da **Vincenzo Scorsone**, bartender dell'ADLER Spa e Resort di Siculiana (AG), con il suo **Spritz Mediterraneo**, la cui ricetta è stata pubblicata sul sito ufficiale della manifestazione siciliainbolle.it.

Prima dei banchi di assaggio e in chiusura della giornata di **Lunedì 26**, si è svolta anche una tavola rotonda condotta da **Gioacchino Bonsignore** con argomento riguardante i mercati del futuro e l'ecosostenibilità a cui hanno partecipato: **Francesco Baldacchino**, Presidente AIS Sicilia, **Ismaele La Vardera** Deputato ARS, **Camillo Privitera**, Consigliere Nazionale AIS, **Gioele Micali**, Delegato AIS Taormina e Responsabile Eventi AIS Sicilia, **Luigi Salvo**, Delegato AIS Palermo e Giornalista, **Raffaele Mazzeo**, di RSM, **Davide Tommasi**, Corporate quality di HSE, Energy and Sustainability e Manager Mandrarossa, **Miriam Prencisvalle**, Delegata AIS Pavia - Oltrepò Pavese, **Gaetano Aprile**, Direttore Generale IRVO, **Felice Capraro**, Attività fieristica e promozione vini e olii di Sicilia di IRVO, **Tonino Guzzo** Enologo, **Giuditta Raccuglia**, Enologa CVA per SOSTAIN. Durante gli interventi, ha sicuramente sorpreso la disponibilità di Ismaele La Vardera a farsi veicolo delle istanze e problematiche del mondo vitivinicolo, nonostante la sua attività di deputato regionale si svolga dai banchi dell'opposizione, ma come lui stesso ha comunicato, comunque in ottimi rapporti di collaborazione con gli assessorati di competenza ed organismi di governo, ma una vera dirimpente notizia è arrivata da **Gaetano Aprile**, Direttore Generale IRVO, infatti poche settimane prima, in collaborazione con il **CREA di Conegliano Veneto**, era stato dato il via ad una ricerca sull'attitudine alla spumantizzazione di alcuni vitigni autoctoni siciliani insomma, come dire, un giorno forse avremo una sorta di "prosecco" di **Sicilia**? Più bollicine siciliane per tutti? Beh, il Dott. **Aprile** mi ha già bacchettato su questa mia interpretazione, ma l'obiettivo di questa ricerca è proprio quello arrivare di avere diversi milioni di bottiglie, speriamo però di qualità. Chi volesse saperne di più, potrà ascoltare direttamente le dichiarazioni del Direttore

Sicilia in Bolle 2023, più bollicine siciliane per tutti

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 17 Luglio 2023 08:38

Generale dell'IRVO che ho per l'occasione intervistato e pubblicato in altro articolo. Infine, i tanto attesi banchi d'assaggio hanno suggellato la perfetta riuscita di questa nona edizione di **Sicilia in Bolle** con oltre 50 cantine presenti e più di 1.200 presenze.

Al taglio della torta, il Presidente AIS Sicilia **Francesco Baldacchino** e il Delegato AIS Agrigento - Caltanissetta **Calogero Trupia**, si sono detti soddisfatti del risultato di questa edizione e già pronti ad affrontare le sfide dell'importantissimo giro di boa costituito dalla prossima perchè sarà la decima, ma in pochi conoscono la storia di come tutto è iniziato, infatti l'ho voluto chiedere proprio a **Francesco Baldacchino**, per poi passare a registrare anche il punto di vista di un grande esperto di vino qual'è **Luigi Salvo**, Delegato AIS di Palermo e prov., per poi chiudere con un argomento più mangereccio e discutere con **Salvatore Gambuzza**, Executive Chef del Torre Barone Resort di Sciacca (AG), della Cena di Gala di **Casa Barbadoro**, questo è quello che troverete nel seguente video, completato da tante immagini e più di 400 scatti fotografici riguardanti gli eventi a cui ho partecipato.

{youtube}-0WNCGt3xW4{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)

|