Wine Sicily a Palazzo Riso

Scritto da Maurizio Artusi Mercoledì 08 Giugno 2022 04:04

Giunto alla sua terza edizione, dopo aver sfidato la recente pandemia di Covid19, il **Wine** Sicily del 4, 5 e 6 Giugno 2022 sembra volersi avviare ad una ulteriore crescita, questo è almeno l'auspicio dei suoi organizzatori Edoardo De Filippis, Federico Abbate e lole Di Prima. La tre giorni dedicata al vino ha visto diverse cantine siciliane di piccole e medie dimensioni, nomi più o meno blasonati, ma soprattutto ben selezionati con numerosi prodotti interessanti, ricordo alcuni ottimi "etna" e qualche vino dolce, mia delizia preferita. Tra tutti però sono rimasto assolutamente catturato dalle speziature del Passito Ferrè di Feudi del Pisciotto di Niscemi (CL), prodotto unico nel suo genere in Sicilia in quanto costituito da un blend al 50% di Gewürztraminer e Semillion, il primo è un aromatico tipicamente coltivato nel nostro Trentino Alto Adige, mentre il secondo è originario della zona del Bordeaux, ma soprattutto è una delle uve che compongono i famosi Sauternes, noti per la loro Botrytis cinerea o muffa nobile prevalentemente apportata proprio dal Semillion, e infatti sono state proprio quelle speziature che me l'hanno richiamata, anche se non so se effettivamente anche a Niscemi il Semillion è stato portatore di tali fungo. Wine Sicily però non è stato solo vino, ma anche formaggi grazie agli eccellenti prodotti del Caseificio Bompietro direttamente dai Monti delle Madonie, in particolare, oltre a quello che io chiamo "parmigiano di pecora", ho assaggiato il "Monzù", un'avvolgente e ruffiana new entry costituita da un pasta molle e crosta fiorita da latte di vaccino. Vi lascio pertanto ad alcune immagini della tre giorni, con una breve intervista ad Edoardo De Filippis.

{youtube}T_EdKv9tml4{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO