

SICILIA EN PRIMEUR A PALERMO

IL RITORNO ALLE ORIGINI

BY ALESSANDRA PIUBELLO

In 2004 Sicilia en Primeur starts with its first edition in Palermo. In 2018 after many years around the island, comes back to Palermo, in the year when Palermo is Italian Capital of Culture. A message to reinforce this change: we have come a long way from mafia capital to cultural one. Not without reason Palazzo Belmonte Riso, the seat of Contemporary Art museum, was chosen as location for tasting by Italian and international press. It's amazing tasting in a room where wardrobes are hung on the ceiling. It was symbolic I chose to sitting down (I didn't see them while I was occupied on technical preparations and warm reception of great sommeliers to which is due a special praise and credit: we had one among two tasters) under the unique wardrobe with the door opened. It's a good sign, an opening door on this continent, bond able to spread out multifaceted and intense visions.

Witness of 3.000 years of wine history Sicily contains an unlimited varietal biodiversity, with a huge number of local wine grape varieties still not explored. It's a land which gathers marked differences in a vivid mosaic of expressive and shimmering variety. Therefore from Pantelleria, where African hot wind brushes heroic vineyards (the sapling of Pantelleria is heritage of humanity, we arrive to the Mountain, the giant Etna with its snowcap and vine growing on altitude; or zigzagging around the island from the heaps of vineyards with palm trees in Noto or Vittoria to ventilated hilly aereas with vineyards on volcanic soils which surrounds the gem sheltered on the mountain Erice. Different climates and soils from volcanic to

Nel 2004 Sicilia en Primeur inizia con la sua prima edizione a Palermo. Nel 2018 dopo anni itineranti nell'isola, ritorna a Palermo. Proprio nell'anno in cui Palermo è Capitale Italiana della Cultura. Un messaggio per rinforzare il cambiamento: da capitale della mafia a capitale della cultura, di strada se n'è fatta. Non a caso come sede delle degustazioni della stampa italiana e internazionale è stato scelto Palazzo Belmonte Riso, sede del Museo di Arte Contemporanea. Ispirante assaggiare in una sala dove gli armadi sono appesi al soffitto. Simbolico che abbia casualmente scelto di sedermi (non li avevo visti, già assorbita dai preparativi tecnici e dalla calorosa accoglienza dei sommelier, ai quali va una speciale menzione di merito: ne avevamo uno a disposizione ogni due assaggiatori, bravissimi) sotto l'unico armadio con l'anta aperta. Un buon auspicio, una porta aperta su questo continente vinicolo capace di spalancare visioni sfaccettate ed intense. Testimone di tremila anni di storia vinicola, la Sicilia racchiude un'inesauribile biodiversità varietale, con un alto numero di vitigni autoctoni ancora in parte inesplorati. Una terra che raccoglie in sé diversità spiccate, in un mosaico vivace di cangiante varietà espressiva. Ecco allora che da Pantelleria, dove il caldo vento africano accarezza le eroiche vigne (l'alberello pantesco è Patrimonio dell'Umanità) arriviamo alla Muntagna, il gigante Etna, con la sua cima innevata e i vigneti arampicati in altitudine; o zigzagando per l'isola, dalle distese di vigne punteggiate di palmenti a Noto o a Vittoria, alle zone collinari ventilate con vigneti su suoli vulcanici che contorna la perla arroccata sul monte, Erice. Climi diversi, suoli differenti, dai vulcanici ai calcarei a quelli di tessitura mista. Vendemmie diverse: la Sicilia è



l'unica regione italiana con ben quattro mesi dedicati alla raccolta, da luglio a ottobre. E quindi, grande varietà nel bicchiere, al di là delle ventitré Doc e una Docg (Cerasuolo di Vittoria). E a proposito di vendemmie, parliamo della 2017, il sesto anno più caldo dal 1800 ad oggi e in assoluto il più secco, con un deficit pluviometrico del -27% che ha messo a dura prova le riserve idriche. Il ricorso all'irrigazione, tuttavia, ha scongiurato grosse perdite. Ascoltiamo cosa ha detto durante il convegno di apertura l'enologo Mattia Filippi: «L'inizio della primavera ha coinciso con un clima fresco. A maggio i valori superiori alla norma hanno permesso un'ottima fioritura. In estate si sono registrate sette ondate di caldo, con temperature anche molto alte, ma senza la presenza dello Scirocco. Questo fatto, insieme all'assenza di pioggia, ha favorito un perfetto stato sanitario delle uve. In autunno le temperature sono state miti, nella norma, garantendo così un'ottima maturazione». Il calo di produzione si attesta intorno al -25% rispetto al 2016, il dato più basso degli ultimi 70 anni, ma in linea con quello nazionale. Ogni anno Sicilia en Primeur ci prepara qualche sorpresa. L'anno scorso ci siamo visti scappare dai Master of Wine (amici di Assovini, ma pensate davvero che MW inglesi, cechi, americani, irlandesi o ciprioti sappiano spiegare meglio i vini siciliani degli esperti italiani?) le master class, quest'anno ecco apparire "Sicily Wine Science Show", che a parte il nome, è stata un'idea interessantissima. "Un'occasione per fare il punto della situazione - ha sottolineato Alessio Planeta, presidente di Assovini Sicilia - sugli studi e sulle ricerche in campo scientifico, ambiti sempre più indispensabili per essere competitivi sui mercati di tutto il mondo, e segnali della vo-

calcareous and mixed weaving. Different grape harvests: Sicily is the unique Italian region with four months dedicated to harvest, from July to October. And also, great variety on the glass, other than twenty-three Doc and one Docg (Cerasuolo di Vittoria).

Talking about grape harvests we make reference to that of 2017, the sixth hottest from 1800 and driest year, with a lack of rains of -27% put a strain on water supply. The use of irrigation however avoided great losses.

Listen to what the wine expert Mattia Filippi said during the conference: "The beginning of spring coincided with a cool weather. On May above normal temperatures allowed a good flowering. In summer seven heat waves were registered, with very high temperatures, but without Scirocco wind. This event and the absence of rains favoured a perfect health status of grapes. In autumn temperatures were pretty fair in the standard ensuring in this an excellent ripening". The fall in production is about -25% compared to 2016, the lowest data of last 70 years, but in line with national one.

Every year Sicilia en Primeur sets up for us some surprises. Last year Master of Wine (friends of Assovini, but do you really think you that English, Czech, Americans, Irish or Cypriot MW can explain Sicilian wines better than Italian experts?) swindled us master classes and this year "Sicily Wine Science Show" appears, except for the name is an interesting project. "An opportunity to make a point- the President of Assovini Sicilia association has highlighted- on studies and researches



in the field of science, even more essential areas of interests for being competitive on world markets and signs of the will to respect environment and glorify our traditions".

Then Sicily is the first Italian region for biological surface, with an annual growth of 21% and fourth for production. At the communication and press level (wine is well-known) credit should be given to Assovini (which gathers 86 Sicilian small, medium and large wine businesses) for the project of Sicily en Primeur which brings every year on the island hundreds of journalists aimed to discover new and past wine years, to visit wine businesses through wine tours, coming into contact with the extraordinary cultural, artistic, enogastronomic and human heritage this magical land offers.

Do you want to know how the degustations were? After 200 wines (410 wines were available of the 53 companies of Assovini took part this year), I made some ideas. For 2017 (I tasted only 47 wines of en primeur, very few to express a completed opinion) among them tasting I choose the red ones, Nerelli (Mascalese and Cappuccio), Frappati, also Nero d'Avola wines, because they are fragrant, intense and strong. I don't remember 2018 year will disappoint us, we are used to excellences of this land (think to 2002 and 2014), considering also the variety offered.

Among many years and wine varieties we perceived a constant quality growth. Nerelli Etni and Carricante wines achieved higher scores (especially in 2014), but we found good wines also among Catarratto, Grillo (reigned fashion), Zibibbo, Faro, Nero d'Avola (simpler and fuitier), Perricone and Syrah of different years. ■

lontà di rispettare l'ambiente ed esaltare le nostre tradizioni". Bravi, ancora una volta precursori, che mi risulti nessuna anteprima ci aveva ancora pensato! Un altro esempio? La Sicilia è la prima regione in Italia per superficie a biologico, con una crescita del 21% annuale. Ben lontana oramai nell'immaginario la Sicilia dei vini da taglio, ora, la quarta regione per produzione ha saputo guadagnarsi meriti sul campo. E a livello comunicazione e stampa (al di là del vino che parla da solo) va reso merito ad Assovini (che raggruppa 86 aziende vinicole siciliane, di piccole, medie e grandi dimensioni) di aver ideato Sicilia en Primeur, che porta ogni anno nell'isola centinaia di giornalisti per scoprire nuove e vecchie annate, per visitare le aziende vitivinicole attraverso gli enotour, per entrare in contatto con lo straordinario patrimonio culturale, artistico, enogastronomico e umano che questa terra incantata sa offrire. Volete sapere come sono andati gli assaggi? Dopo duecento vini, (in realtà a disposizione ce n'erano 410, tutti delle 53 aziende di Assovini che hanno partecipato quest'anno), qualche idea me la sono fatta. Per il 2017 (di cui ho assaggiato solo i 47 vini dell'en primeur, pochi per esprimersi con completezza) fra quelli degustati stranamente scelgo i rossi, i nerelli (mascalese e cappuccio), i frappati, persino i nero d'avola. Fragranti, intensi e caratteriali. Non credo che la 2017 ci deluderà, abituati oramai all'eccezionalità di questa terra (pensiamo al 2002 e al 2014), considerando anche la varietà che ci offre. In una carrellata di annate e vitigni, si percepisce una crescita qualitativa costante. I punteggi più alti sono andati ai nerelli etnei (particolarmente nel 2014) e al carricante, ma abbiamo trovato dei calici felici anche fra i catarratto, grillo (la moda dilagante), zibibbo, faro, nero d'avola (che finalmente sono più snelli e fruttati), perricone e syrah in svariate annate. ■