

Successo in Canada della Sicilia del vino

scritto da Roberto Nicolli | 21 Novembre 2013



Il 28 Ottobre scorso si è tenuto a Vancouver BC, in Canada, la decima edizione del “A tasting of Wines from Italy” organizzata dall’Ice Italian Trade Commission di Toronto e Montreal, in collaborazione con l’Ambasciata Italiana di Ottawa e il Consolato generale italiano di Vancouver, Toronto e Montreal.

Il seminario e il walk-around tasting si sono tenuti presso il Terminal City Club, nel distretto finanziario, cuore della città di Vancouver.

Tema del seminario della degustazione guidata è stato: “Sicilia Gusto Mediterraneo”. Si tratta di un progetto promozionale regionale organizzato e gestito dall’Istituto regionale della vite e del vino – che ha come obiettivo la

valorizzazione dei prodotti siciliani nei mercati internazionali.

La cultura della vite e del vino in Sicilia, così come quella dell'olio di oliva, sono aspetti sociali, economici ed ambientali di straordinaria rilevanza ed importanza.

Le caratteristiche distintive locali, la natura del terreno e il clima della Sicilia, si traducono in espressioni molteplici che contribuiscono a creare un prodotto di alta qualità.

Sulla scena del vino europeo, la Sicilia è centro vitale e rappresenta un ponte strutturale e culturale tra i vari stati europei ed ha saputo evolversi al meglio con la produzione di vini di qualità.

I vini della Sicilia hanno "appeal" internazionale sempre più crescente. Vini rossi o bianchi, ottenuti da varietà autoctone o internazionali: quello che è veramente importante è che siano vini siciliani. Ormai tutta la critica enologica internazionale è concorde nell'affermare che l'enologia siciliana rappresenta oggi tra le produzioni più trendy anche in termini di prospettiva. Ciò spiega il successo dei grandi produttori come delle piccole e medie cantine che, in unione, sono guidate dal desiderio di sperimentare e sfruttare appieno il potenziale che i territori viticoli della regione Sicilia offrono in termini di microclima, terreni e vitigni.

Tutto questo grazie ad un ampio pool di produttori che sono riusciti a valorizzare il terroir della Sicilia, perché la Sicilia, come ormai è sempre più percepito anche sui mercati internazionali, non è semplicemente un'isola ma è un continente di vino.

Queste le aziende presenti e i vini in degustazione durante il seminario di Vancouver:

-Baglio dei Fenicotteri, Primo Amore Passito di Noto DOC Noto 2008;

-Castellucci Milano, Pericle IGT Sicilia 2009;

-Az, Ag, Costantino, Aria Siciliana Cataratto IGT Sicilia 2012;

-Cantina Sociale Corbera, Corbera Nero d'Avola DOP Sicilia 2012;

- Cantina Ottoventi, Ottoventi Bianco IGT Sicilia 2012;
- Az. Agr. Gregorio de Gregorio, Magali Merlot-Nero d'Avola IGT Sicilia 2012;
- Guastella Azienda Vitivinicola, Nero d'Avola Rosso IGT Sicilia 2011;
- Le Terre del Gattopardo, Don Fabrizio Nero d'Avola-Cabernet Sauvignon IGP Sicilia 2010;
- Az. Agr. Milazzo Terre della Baronina, Maria Costanza Nero d'Avola IGT Sicilia 2007;
- Mimmo Paone, Mamertino di Milazzo Nero d'Avola-Nocera DOC Messina 2008;
- Tonnino Azienda Vitivinicola, Pinot Grigio IGT Sicilia 2012

A seguito del seminario è stata realizzata una cena promozionale denominata "Born in Sicily-The Wine" presso il ristorante Cioppino's Mediterranean Grill ed Enoteca dello chef, gestita da uno dei maggiori ristoratori italiani in Canada, Pino Posteraro. Una serata davvero unica in cui coniugare la passione per il vino, attraverso un percorso degustativo originale, quella per il buon cibo, con piatti selezionati da un bravissimo chef che ha fatto della genuinità e qualità della materia il valore aggiunto della sua offerta ristorativa.