



IL REPORT SICILIA EN PRIMEUR FOTOGRAFA L'ANDAMENTO DEL MERCATO

Assovini, un giro d'affari da 5,6 miliardi di euro

GIOIA SGARLATA

Più spumanti e vini frizzanti, vivaci, molto ricercati negli Stati Uniti. E poi grande attenzione ai vitigni autoctoni riproposti spesso in purezza. Per produrre vini dall'aroma e dalla corposità unica ma anche per fare conoscere la ricchezza del territorio. E' l'Isola del vino fotografata da **Sicilia en Primeur 2017**, l'anteprima mondiale del vino siciliano organizzata per il quattordicesimo anno da Assovini, l'associazione che rappresenta l'87 per cento dell'imbottigliato regionale. Tema centrale di quest'anno che non a caso ha avuto come teatro i giardini di Radicepura di Giarre: il paesaggio e la natura. «Perché l'eccellenza, il successo del vino siciliano nasce proprio dal territorio», dice il presidente di Assovini, Francesco Ferreri. Ecco perché accanto ai dati dell'export - 5,6 miliardi di euro nel 2016 con un incremento del 4,3 per cento rispetto allo scorso anno e una presenza su 110 mercati compreso il sud est asiatico - in primo piano ci sono quelli sull'enoturismo con un incremento del 35 per cento. In cifre: 4000 visitatori nel 2016 alle cantine siciliane delle aziende aderenti ad Assovini contro le 200 di 15 anni fa.

Ma ad essere cambiato in questi anni è anche il mondo dei produttori: il 98 per cento degli addetti parla una lingua straniera, il 96 per cento delle cantine ha aree destinate alle degustazioni (nel 69 per cento dei casi si fa anche ristorazione di qualità) mentre il 40 per cento ha unito alle cantine anche strutture ricettive e il 31 per cento pensa di realizzarle.

Ma quali sono le novità che arrivano dalla prima delle "collezioni del vino" siciliane? Se a "sfilare" sono state 49 aziende per 430 etichette di cui 100 en primeur 2016, in primo piano ci sono i vitigni autoctoni in accoppiamento tra loro e ancora di più in purezza per rossi, bianchi e persino per gli spumanti come per "Sualtezza 650" delle Tenute Lombardo di Caltanissetta prodotto con Cataratto. I vini vivaci, leggermente frizzanti, sono quelli del momento. Così ecco tra le novità il "Grillo di Mare" dell'azienda Fazio di Erice, prodotto con uve di Grillo in purezza. Stessa cosa per gli Etna Doc di Cottane-

ra mentre Caruso & Minini di Marsala lancia "Nino", vino dedicato ai capostipite, che sposa Nero d'Avola, Frappato, Perricone e Nerello mascalese.

Una tendenza destinata a crescere: «Dal 2017 la Doc Sicilia - dice Antonio Rallo presidente del Consorzio - si arricchisce anche del Nero D'Avola e del Grillo che potranno essere etichettate solo come Doc con precisi standard di qualità».

Diecimila le bottiglie stappate nel corso dei cinque giorni. Ma soprattutto: angoli diversi dell'Isola raccontati ai 150 giornalisti accreditati che hanno partecipato anche a tour organizzati in otto zone diverse della Sicilia. Un'esperienza che sarà replicata per i giornalisti al G7 di Taormina, come anticipato dal dirigente all'agricoltura Gaetano Cimò.

Un incremento del 4,3 per cento rispetto allo scorso anno e una presenza su 110 mercati compreso il sud est asiatico

