



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

ANSA.it

ANSA.IT(SICILIA) – 19 OTTOBRE 2021

Vino: Sicilia sbarca a New York per promuovere vitigni autoctoni

Degustazioni promosse da Assovini con aziende dell'isola



(ANSA) - PALERMO, 20 OTT - L'unicità e la specificità dei vitigni autoctoni siciliani è il tema che guiderà le due degustazioni a New York, rivolte alla stampa americana.

Dai vini dell'estremo ponente siciliano all'Etna, dal Passito di Pantelleria alle varietà autoctone come il Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Perricone e Carricante.

I due eventi, nella formula "ibrida", in persona e in collegamento digitale, sono stati organizzati in partnership con Colangelo & Partners, l'agenzia di pubbliche relazioni che lavora con brand premium del Food&Wine, con sede a New York e San Francisco. Undici le aziende siciliane partecipanti: Baglio di Pianetto, Di Giovanna, Donnafugata, Fazio, Gorghi Tondi, **Mandrarossa**, Planeta, Tasca d'Almerita, Tenuta Santo Spirito, Terra Costantino, Valle dell'Acate. Ognuna di esse, presenterà vini ed etichette che esprimono la complessa varietà dei vitigni autoctoni siciliani. Le due degustazioni rivolte alla stampa americana si terranno nel ristorante italiano di Manhattan "Il Gattopardo", e rientrano nell'azione Ocm Promozione USA 2021.



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

"Negli ultimi 20 anni, la Sicilia ha dimostrato di essere una delle regioni viticole più dinamiche d'Italia, grazie alla dedizione e all'impegno dei viticoltori siciliani - afferma Laurent Bernard de la Gatinais, presidente di Assovini Sicilia.

"La nostra missione è quella di continuare a far conoscere il mondo del vino siciliano e le sue caratteristiche distintive, promuovere la viticoltura di qualità come espressione di un mosaico di territori".

"La Sicilia, isola al centro del Mediterraneo, è un continente vitivinicolo dalle straordinarie potenzialità e con un'immensa ricchezza di biodiversità", commenta Josè Rallo.

"Donnafugata "racconta" questa diversità coltivando i suoi vigneti in quattro contesti molto diversi: dai terreni sul mare, a quelli collinari, fino a quelli di montagna, puntando al miglior abbinamento tra terroir e vitigni autoctoni".

"Siamo in una nuova fase, con consumi che abbracciano diversi momenti della giornata- osserva Lilly Fazio, vice-presidente di Assovini Sicilia e amministratore unico di Casa Vinicola Fazio.

"Noi possiamo intercettare questa domanda perché i nostri vini vivono la contemporaneità di un consumo sempre più evoluto che premia l'autenticità, ma anche la freschezza e la piacevolezza dei profumi dei nostri vitigni".

"L'aspetto su cui lavoriamo da diversi anni è la "viticoltura del mare", caratterizzata dalla vicinanza dei nostri vigneti al Mar Mediterraneo e dalle sue influenze"- commentano Annamaria e Clara Sala, di Gorghi Tondi mentre per Gunther Di Giovanna, dell'omonima azienda di Sambuca di Sicilia, "ci sono molte antiche varietà autoctone siciliane ancora da scoprire che rappresentano la vasta diversità della Sicilia".

Denominazione, territorio e varietà, sono i tre elementi attraverso i quali Tasca d'Almerita vuole raccontare oltreoceano la Sicilia. "I vitigni autoctoni sono nati e adattati alle condizioni ambientali e climatiche della Sicilia- commenta Alberto Tasca. Condizioni ambientali che nei secoli si sono modificate e inasprite con intensità estreme come quelle che si stanno vivendo oggi. Per questo, le varietà autoctone sono più resilienti e adatte alla viticoltura sostenibile del futuro, perché intimamente legate al territorio". A rappresentare l'Etna sarà l'azienda Terra Costantino, che, sottolinea come "la ricchezza del territorio etneo e delle sue contrade fanno sì che la nostra identità come produttori si fondi inevitabilmente sulla sartorialità". Per Francesco Tiralongo, amministratore delegato di Baglio di Pianetto, "Valorizzare i vitigni autoctoni significa preservare l'eccellenza di un territorio vario e complesso come la Sicilia e rappresentarne la variopinta anima".