

In evidenza

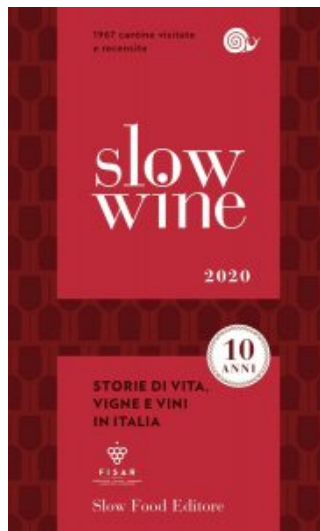
Slow Wine 2020. Sicilia, un bilancio positivo per quantità

di: Redazione

13 ottobre 2019



Sembrano passati pochi mesi da quando Gigi Piumatti, durante un difficile intervento al Congresso di Slow Food Italia di San Remo, in Liguria. Invece, sono passati più di dodici anni, credo fosse il 2006, e lì annunciò con malcelata emozione che Slow Food avrebbe abbandonato la storica collaborazione con Gambero Rosso nella guida ai Vini d'Italia, per intraprendere una nuova avventura, una guida che avrebbe parlato del vino e dei suoi "vigneron", senza compromessi e discostandosi dal grande partner di allora, il Gambero Rosso. Piumatti era, infatti, uno dei curatori della guida Vini d'Italia, presidente di Slow Food Editore e responsabile della Banca del Vino di Pollenzo. L'annuncio provocò grande clamore e tensione all'interno delle aziende più premiate, preoccupate per un divorzio che, in fondo, era già avvenuto tra i suoi principali attori.



Da quell'intervento, **Slowine**, la guida ai vini di Slow Food Editore ha fatto notevoli passi. La 2020 è la *decima edizione*. Secondo i dati dell'editore, la 2019 sarebbe già la guida ai vini più venduta d'Italia. Il nuovo volume include 1967 aziende, tutte visitate e recensite, e racconta la vita, le vigne e i produttori italiani, secondo la visione dell'associazione.

Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni, curatori della guida: " ... *Slowine traccia un percorso importante nella storia della vitivinicoltura italiana, spostando l'oggetto della fotografia del vino dal bicchiere roteante ai luoghi e alle persone. Riprendendo in mano la guida, edizione dopo edizione, ci siamo resi conto che la fotografia scattata nel 2010 e quella del 2019 sono così diverse che stentiamo a metterle a fuoco. Non perché siano cambiati i protagonisti delle nostre storie, ma perché è mutato l'approccio sia degli appassionati, sia dei vignaioli. Dieci anni fa le star erano gli enologi, i macchinari di cantina, i fusti in cui affinava il vino. La vigna era al margine, l'agronomo e l'agricoltore i reietti. Oggi invece i vigneron hanno capito che il mondo sta cambiando, che la salute della Terra è diventata impellente esigenza comune. Perché il Pianeta brucia e tutti hanno il dovere di portare un secchio per tentare di spegnere l'incendio. Il nostro secchio è Slow Wine, e seppur piccolo, siamo convinti che il messaggio che vogliamo far germogliare abbia la sua forza: prima l'agricoltura, prima il valore del vignaiolo custode della fertilità del suolo, poi magari anche il sentore di ciliegia e fragola dentro il bicchiere ...*".

I simboli e i riconoscimenti speciali in guida:

- 212 chioccioline, le cantine che interpretano i valori in sintonia con Slow Food
- 190 bottiglie, i produttori che sanno esprimere un'ottima qualità per ogni vino presentato
- 95 monete, le realtà che garantiscono un buon rapporto tra la qualità e il prezzo
- 000 i vini assaggiati da oltre 250 collaboratori in tutta Italia
- 858 aziende che offrono lo sconto del 10% sull'acquisto dei vini ai singoli clienti che si presentano in cantina con l'edizione cartacea di Slow Wine 2020
- 271 cantine recensite che garantiscono ristoro nella stessa sede o nelle immediate vicinanze, e 449 che offrono possibilità di alloggio
- 128 locali in tutta Italia dove acquistare o bere una buona bottiglia

I riconoscimenti alle singole etichette:

- 212 **Grande Vino**, bottiglia eccellente sotto il profilo organolettico
- 231 **Vino Quotidiano**, bottiglia eccellente sotto il profilo organolettico che costa fino a 10 € in enoteca
- 305 **Vino Slow**, bottiglia che, oltre ad avere una qualità organolettica eccellente, riesce a condensare nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente.

La presentazione della guida è avvenuta a Montecatini Terme, sabato 12 ottobre scorso. Tre i premi speciali:

- Premio al giovane vignaiolo: gruppo SoloRoero (www.soloroero.it);
 - Premio viticoltura sostenibile: Il Paradiso di Manfredi (www.ilparadisodimanfredi.it);
 - Premio alla carriera: Edi Keber (www.edikeber.it);
-

La Sicilia

I curatori fanno il punto della situazione dopo 10 anni di lavori: **“Se ci soffermiamo a un’analisi meramente quantitativa, il saldo siciliano è indubbiamente positivo”** affermano.

Proseguono *“I produttori recensiti sono cresciuti, così come i riconoscimenti assegnati alle aziende e ai vini. Il taglio dato alla regione è stato sufficientemente chiaro sin dalla prima edizione: segmentazione dei territori, focus sui vitigni autoctoni, individuazione di un nucleo di aziende che storicamente hanno fatto e fanno da locomotiva per la conoscenza e la diffusione del vino siciliano nel mondo e che come tali meritavano e meritano un giusto tributo, spazio al mondo della cooperazione e delle cantine sociali, di quelle aziende che hanno svolto un ruolo attivo come custodi del territorio e del tessuto economico dello stesso, e infine, ma non per minore importanza, spazio al sistema dei micro, piccoli e medi produttori che sono già realtà e/o che possiedono le basi necessarie per diventare tali, e che sono i nuovi tutori di vigne e terre (...)”*.

I premi in Sicilia

VINO SLOW

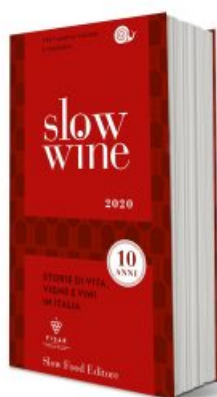
Altogrado, Barraco

Bianco Pomice 2018, Tenuta di Castellaro

Cerasuolo di Vittoria 2018, Gulfi

Cerasuolo di Vittoria Cl. 2016, COS

Coccinella 2018, Aldo Viola



Etna Bianco Ante 2017, I Custodi delle Vigne dell'Etna

Etna Bianco Sup. Aurora 2018, I Vigneri

Etna Rosso 2017, Benanti

Etna Rosso A'Rina 2017, Girolamo Russo

Etna Rosso Feudo di Mezzo 2017, Calcagno

Faro 2016, Bonavita

Menfi Ammàno 2018, Cantine Barbera

Munjebel VA 2017, Frank Cornelissen

N73 Perpetuo, Vite ad Ovest

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2016, Donnafugata

Passito di Pantelleria Decennale 2009, Ferrandes

PT 2016, Arianna Occhipinti

Sicilia Nero d'Avola Argille di Tagghia Via 2018, Centopassi

Suber 2017, Gianfranco Daino

Valledolmo Contea di Sclafani Sicilia Miano 2018, Castellucci Miano
Vecchio Samperi, Marco De Bartoli

GRANDE VINO

Contrada G 2017, Passopisciaro
Etna Rosso Contrada Pianodario 2016, Tasca d'Almerita
Marsala Sup. Semisecco Ambra Aegusa Ris. 1964, Florio
Monreale Catarratto Lu Bancu 2018, Feudo Disisa
Passito di Pantelleria Solidea 2016, Solidea
Sicilia Frappato Dumè 2018, Tenuta Gorgi Tondi
Sicilia Nocera 2017, Planeta
Vino Bianco Pre-British Metodo Perpetuo Tradizionale, Heritage

VINO QUOTIDIANO

Ballerina Bianco 2018, Fiore
Berlinghieri Perricone 2017, Di Legami
Catarratto 2017, Bosco Falconeria
Eloro 2016, Curto
Etna Bianco Enrico IV 2018, Cantine Valenti
Malvasia Francangelo 2018, Punta Aria
Nero d'Avola 2018, Funaro
Per Te 2017, Fondo Antico
Sicilia Bianco d'Altura 2018, Tenute Lombardo
Sicilia Nero d'Avola Campo Reale 2018, Tenute Rapitalà
Sicilia Nero d'Avola Centuno 2016, CVA Canicattì
Sicilia Nero d'Avola Respiro 2018, Valdibella
Vittoria Frappato 2018, Poggio di Bortolone
Leggi su Slowine: www.slowfood.it/slowine/riconoscimenti-slow-wine-2020-sicilia