WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Sicilia en Primeur 2023, la vendemmia, il vino. Modelli di sviluppo verso il winetourism. La Photogallery

di: **Francesco Pensovecchio**

14 maggio 2023



Con il convegno "***Sicilia: Top Wine, Film, Tourism Destination***" si è concluso ***Sicilia en Primeur 2023***, l'evento più importante del vino siciliano. Sessanta le cantine di Assovini Sicilia partecipanti, un ruolo che si identifica con quello di *Ambasciatori e custodi di cultura e territorio,* a difesa dello sviluppo dell'economia e del turismo nell'Isola. Oltre cento i giornalisti nazionali e internazionali accreditati, con 9 press tour, 500 vini in degustazione e 5 masterclass.

La XIX edizione

Sicilia en Primeur è un evento itinerante ideato da Assovini Sicilia finalizzato a fornire alla stampa e agli operatori informazioni sull'ultima vendemmia e tutto quanto ruota attorno all'enologia siciliana. Diciannove le edizioni ad iniziare dal 2004 (ad eccezione ella 2021 che non si è tenuta a causa della pandemia), le ultime otto a Erice (2022), online-web (2020), Siracusa-Ortigia (2019), Palermo (2018), Giarre (2017), Sciacca-Agrigento (2016), Taormina (2015) e Vulcano-Isole Eolie (2014).

Quale sede per questa edizione, è stata scelta la bellezza di **Taormina**, assieme agli splendidi giardini di **Radicepura**. Ma è assieme al turismo che al vino acquisisce un notevole ruolo di moltiplicatore. Il convegno dal titolo "*Sicilia: Top Wine, Film, Tourism Destination",* moderato dal giornalista Nino Amadore, corrispondente del quotidiano Il Sole 24 Ore, è diventato un momento di approfondimento e riflessione dove la migliore ospitalità e il vino trovano diversi punti di contatto. Sono, infatti, le cantine stesse ad essere investite sempre più spesso nel ruolo di *Ambasciatrici e custodi di cultura e territorio* nel segno dell'enoturismo come wine experience. Centrale l'intervento di **Laurent de la Gatinais**, presidente di Assovini Sicilia, nella *serra* del parco botanico Radicepura, ai piedi dell'Etna, dove nei giorni scorsi è stata inaugurata la **Biennale del Paesaggio Mediterraneo.**



Laurent Bernard de La Gatinais, presidente di Assovini Sicilia

"*La Sicilia ha tutte le carte in regola per diventare una wine destination di eccellenza, la Napa Valley del Mediterraneo grazie alla varietà e qualità* del v*ino, le bellezze paesaggistiche, un patrimonio storico-archeologico unico. L'enoturismo si rivela in Sicilia un fattore economico e strategico grazie alla capacità delle cantine di essere un contenitore culturale ideale dove coniugare arte, storia, natura, cultura gastronomica, territorio, genius loci e di aver saputo intercettare questo potenziale sviluppandolo con competenza e professionalità"* commenta il presidente di Assovini Sicilia. "*Alla centralità del vino come esperienza di degustazione, l'enoturismo delle nostre aziende associate affianca un'offerta diversificata e di qualità, dal semplice tasting alla più complessa esperienza in vigna come concerti musicali, un reading o un percorso artistico tra i vigneti. Con la wine experience si vogliono trasferire le emozioni dalla vigna al vino fino al consumatore finale, attraverso la personale esperienza e storia dei produttori. E lo si vuole fare in una cornice unica: quella del territorio, della cantina. Una visione olistica dove Il valore culturale che il vino possiede, rappresentato da un mix unico tra prodotto, terroir e persone, affascina ed attrae sempre più e diventa simbolo di eccellenza del Made in Sicily. Assovini Sicilia intende valorizzare l'enoturismo dei nostri associati come strategia per promuovere la diversità e la qualità dei territori siciliani, la loro ricchezza e cultura gastronomica, il patrimonio paesaggistico-culturale (…). Consapevoli del trend in crescita dell'enoturismo siciliano, i soci di Assovini Sicilia stanno scommettendo notevoli risorse sul binomio "turismo-vino" contribuendo con successo a trainare il brand Sicilia. Competenza, determinazione e professionalità, insieme a strategie di marketing, pianificazione e comunicazione, hanno portato le aziende di Assovini Sicilia ad investire sempre di più nell'enoturismo. Complice di questo successo è anche il ruolo della cosiddetta Next Generation, la nuova generazione della vitivinicoltura siciliana che si sta preparando al ricambio generazionale. Molti dei giovani under 40 si occupano di accoglienza con l'obiettivo di diversificare l'offerta enoturistica trasformandola in wine experience*.

Il sondaggio



Secondo un sondaggio di P&G che ha coinvolto 69 su 100 cantine di Assovini Sicilia, il 90% delle aziende ha una struttura adibita all'enoturismo per la degustazione in cantina. Il 32% di queste possiede una struttura ricettiva con posti letto e il 30% offre una proposta di ristorazione. I servizi offerti dalle cantine Assovini sono sempre più curati e diversificati, trasformandosi in wine experience: oltre il 51% offre dai corsi di cucina ai percorsi benessere, dal wine trekking ai tour che interagiscono sempre più con il paesaggio e la cultura dei luoghi.

Turismo & Vino

Roberta Garibaldi, docente presso l'Università degli Studi di Bergamo e presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, nel suo intervento su *Trend e Tendenze del Turismo Enogastronomico* ha evidenziato che "*La Sicilia conferma il suo primato come migliore meta enogastronomica per i turisti italiani grazie al fascino esercitato dal food & wine. L'enoturismo è uno dei punti di forza dell'offerta, e nel futuro sarà chiamato ad evolversi ed arricchirsi. Guardando ai desiderata degli italiani che hanno intenzione di compiere un viaggio enogastronomico in Sicilia- continua Roberta Garibaldi- forte è la voglia di vivere gli spazi aperti ed immergersi nella ruralità, primeggiano le degustazioni al tramonto (indicate dal 66%), cene in vigna (60%), vendemmia turistica (46%), wine trekking (42%) passando per il nuovo trend del foraging (46%). La parola chiave è diversificare, ma in base al target, senza dimenticare proposte ad hoc per famiglie con bambini*".



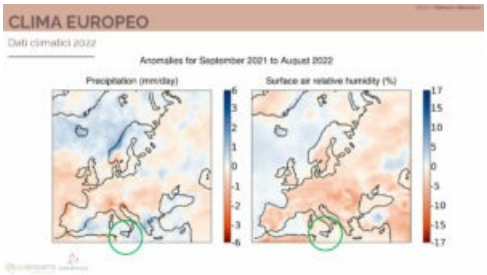
Di *tourism wine destination* ha parlato il professore **Benedetto Puglisi**, co-founder e direttore scientifico Master THEM in Tourism Hospitality & Event Management di BeAcademy. "*Le wine destination non rappresentano solo un prodotto turistico ma un modello di sviluppo territoriale sostenibile-commenta Benedetto Puglisi. L'interesse per questo settore è cresciuto molto negli ultimi anni. La Sicilia in questo contesto ha fatto emergere eccellenze e grandi potenzialità di sviluppo. Le caratteristiche territoriali dell'isola, la varietà di vigneti e cantine ed il suo importante patrimonio turistico, culturale e ambientale sono il mix di elementi alla base di un tourism wine destination di successo*".

Nella diversificazione dell'offerta, oggi l'enoturismo incontra anche le richieste del segmento luxury.

L'evoluzione del turismo anche per noi è quindi sempre più esperienziale, sottolinea **Lorenzo Maraviglia** – General Manager del San Domenico Palace Four Seasons – nel suo intervento. "*L'enogastronomia accompagna ogni percorso dell'ospite, i tour in cantina sono tra le esperienze più richieste. I nostri ospiti sono affascinati dalle gestioni familiari ma soprattutto considerano importante che dietro qualsiasi esperienza ci sia un racconto*".

La vendemmia 2022

Mattia Filippi, enologo e fondatore di Uva Sapiens, ha offerto al convegno una descrizione dettagliata dell'ultima annata. La Sicilia è tra le regioni vitivinicole più produttive in Italia, eppure, ha una produzione stabile se confrontata alla media degli ultimi 10 anni, con una media di produzione di 67 q.li per ettaro. Va anche considerato che il 2022 è stato in Europa uno degli anni più caldi di sempre. Gli scostamenti dalla media, tra il 1991 e il 2022, sono stati rispettivamente Mondo + 1,2 °C, Europa +2,2° C e Italia: + 1,21 °C.
In dettaglio, il 2022 è stato l'anno con la temperatura media più alta di sempre per tutte e tre le aree dell'Italia, quindi Nord, Centro e Sud.



Gli scostamenti sono stati:

- Nord: + 1,37 °C;
- Centro: + 1,13 °C;
- Sud: + 1 °C;
- Sicilia: + 0,6 °C

La vendemmia in Sicilia

In linea generale, la Vendemmia 2022 ha avuto una produzione inferiore dell'8,9% rispetto alla media degli ultimi 13 anni, in parte legata ad un calo degli ettari vitati. Mattia Filippi: *"L'annata 2022 è stata una delle più eterogenee degli ultimi anni, qualitativamente molto ricca e diversificata, come si può riscontrare dall'eleganza, dalla maturità fenolica e fragranza dei vini prodotti. I territori viticoli siciliani, estremamente diversi per peculiarità orografiche, ampelografiche e microclimatiche, hanno vissuto una buona annata produttiva, nella media degli ultimi anni, con un incremento nella ricchezza delle diverse espressioni qualitative per le diverse varietà".* Per i dettagli, si rimanda ad un report completo di prossima pubblicazione.

Il Consorzio di Tutela vini Doc Sicilia

Antonio Rallo, presidente del *Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia,* ripercorre la storia del Consorzio sin dal 2012, anno della sua fondazione: *"La ricchezza morfologica dell'isola nutre la varietà dei suoi raccolti, in un territorio che presenta più di 70 varietà autoctone e 42mila ettari di viticoltura sostenibile. Tra i nostri impegni prioritari c'è quello di dedicarci alla conservazione della biodiversità generata dai 3.000 anni di viticoltura nell'isola".*

SOStain

Fondamentale il contributo della Fondazione SOStain, impegnata nella sostenibilità, dalla coltivazione della vite, alle produzione vinicola in tutti i suoi passaggi, sino alla tavola del consumatore finale. La sostenibilità è il futuro delle aziende di Assovini Sicilia. Nata nel 2020 dalla volontà di Assovini Sicilia e del Consorzio di tutela Vini DOC Sicilia, la Fondazione SOStain Sicilia è presieduta da Alberto Tasca. *"La fondazione promuove la condivisione di best practices finalizzate al rispetto dell'ecosistema, dando forma al concetto di sostenibilità così da conferirgli sempre maggior concretezza e applicabilità nel settore vitivinicolo siciliano".*

per info Assovini Sicilia
www.assovinisicilia.it

Sotto un breve video e una photogallery

Il Programma

- Martedì 9 maggio
  Arrivo degli ospiti presso gli aeroporti di PA e CT. Nel primo pomeriggio inizio delle visite aziendali presso le cantine aderenti ai nove press tour.
  .
- Mercoledì 10 maggio
  programma personalizzato dei press tour nella Sicilia Orientale e Sicilia Occidentale

.

- Giovedì 11 maggio
  programma personalizzato dei press tour nella Sicilia Orientale e Sicilia Occidentale e arrivo degli ospiti e dei giornalisti nel tardo pomeriggio a Taormina
  .
- Venerdì 12 maggio – Taormina / Ore 9.00 – 18.00
  Degustazione Tecnica assistita dai Sommelier
  5 Masterclass riservate ai giornalisti assistiti dai Sommelier
  Tour della zona di Taormina riservato ai giornalisti Lifestyle e generalisti
  Ore 20.30 – Lido "Tao Beach Club"
  Wine Party in onore di tutti i partecipanti (Giornalisti, Produttori, Sponsor ed Autorità)
  .
- Sabato 13 maggio – Giarre "Radicepura – Horticoltural Park"
  Ore 09.00 – 11.00 – convegno "Sicilia: top wine, film e tourism destination"
  Ore 11.00 – 18.00 – degustazioni con i produttori presso le postazioni aziendali
  Ore 13.30 – 15.30 – buffet lunch in onore di tutti i partecipanti
  Ore 18.00 chiusura e saluti alla prossima manifestazione 2024.

Le cantine partecipanti a Sicilia en Primeur 2023

1. Alessandro di Camporeale
2. Arianna Occhipinti
3. Assuli
4. Baglio del Cristo di Campobello
5. Baglio di Pianetto
6. Barone di Villagrande
7. Benanti
8. Candido
9. Chitarra
10. Caruso & Minini
11. Casa Grazia
12. Colosi
13. COS
14. Cottanera
15. Cusumano
16. CVA Canicattì
17. Donnafugata
18. Fazio
19. Feudi del Pisciotto
20. Feudo Arancio
21. Feudo Disisa
22. Feudo Maccari
23. Feudo Montoni
24. Fina
25. Firriato
26. Florio / Duca di Salaparuta
27. Fondo Antico
28. Girolamo Russo
29. Gorghi Tondi
30. Graci
31. I Custodi delle Vigne dell'Etna
32. La Botticella
33. La Giasira
34. Le Casematte
35. Mandrarossa / Settesoli

36. Maugeri
37. Musita
38. Nicosia
39. Palari
40. Palmento Costanzo
41. Pellegrino
42. Pietradolce
43. Planeta
44. Principe di Corleone
45. Principi di Butera
46. Rocco Patri
47. Serafica
48. Serra Ferdinandea
49. Tasca d'Almerita
50. Tenute Bosco
51. Tenuta di Castellaro
52. Tenute Navarra
53. Tenuta Rapitalà
54. Terra Costantino
55. Tornatore
56. Torre Mora
57. Valle dell'Acate
58. Vinding
59. Vivera
60. Zisola / Mazzei

---

https://wineinsicily.com/wp-content/uploads/2023/05/Oltre-cento-giornalisti-nazionali-e-internazionali-accreditati-nove-enotour-ottocento-vini-in-degustazione-sessanta-aziende-vitivinicole-cinque.mp4
