

In evidenza

Catania e “Bolle in Centro”, intervista a Giovanni Guglielmino

di: Gianmaria Tesei

23 dicembre 2023

Partecipano le Cantine:

PATRIA	AZIENDA VITIVINICOLA AL-CANTARA
BAGLIO INGARDIA <small>azienda agricola biologica</small>	TERRAZZE DELL'ETNA
TENUTA RAPITALA	SERAFICA <small>1898 - 2018</small>
AZIENDA VITIVINICOLA MUSTAZZA	COLOMBABIANCA
LICCIARDELLO <small>BIAGI & CARONIA</small>	RAMADDINI
bagliesi	Theresa Eecher <small>Aperta - Piana - Valle - Ferle - Butera</small>
NICOSIA	Azienda Agraria GUERRIERI
TENUTA VALLE DELLE FERLE	BRUGNANO
PRINCIPI DI BUTERA	FIRRIATO
Murgo	AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO TORNATORE
	DONNAFUGATA

BOLLE
in centro

Degustazione walking-around di spumanti Siciliani ed Etnei, con abbinamenti di cibo al vassoio

SALE

21
DICEMBRE
ORE 19:30

“Bolle in centro” al Sale Art Café di Catania è un evento dedicato agli spumanti siciliani di ogni metodo, e svoltosi il 21 dicembre scorso.

Giovanni Guglielmino, maître sommelier di casa, ha introdotto un centinaio di ospiti alla serata di degustazione e al tema delle, appunto, del vino con le “bolle”. Di seguito una breve intervista:

D. Come nasce “Bolle in centro” la degustazione walking around di spumanti siciliani ed etnei, con abbinamenti di cibo al vassoio”?

R. Abbiamo pensato di fare questo evento esclusivamente focalizzato sulle bollicine, perché ben si adattano al periodo festoso natalizio. Si tratta di una beva ricercata da tante persone in questo periodo, anche se attira in ogni periodo dell’anno.

D. Qual è la situazione dello spumante siciliano e perché il Sale sceglie i vini mossi della Trinacria e, in particolare, quelli etnei?

R. La bollicina, secondo la nostra filosofia, deve essere una scelta territoriale. La nostra carta è esclusivamente basata sugli areali e rispecchia tutte le zone dell’isola, dalla Sicilia occidentale a quella orientale e anche le isole minori. E questo si può apprezzare nella nostra proposta non solo per i vini fermi, ma anche per i mossi. Per quanto attiene agli spumanti abbiamo in carta varie tipologie: dal metodo classico allo charmat, all’ancestrale al frizzante, con questi ultime due tipologie che rappresentano un trend, sia produttivo che di consumo, in buona crescita anche in Sicilia.

D. Santa Filomena District, di cui fa parte Il Sale, può rappresentare un modello per gli altri distretti catanesi vocati all’eno-gastronomia e al turismo?

R. Può essere da traino per altri quartieri che da qualche anno a questa parte, partendo da situazioni in qualche caso anche degradate, si sono giovate di alcuni imprenditori che hanno saputo creare attività di un certo rilievo. Ciò che permette veramente di fare il salto di qualità, come successo con il Santa Filomena District, è avere, per tutti gli appartenenti ad un determinato contesto rionale o di quartiere, una visione comune e l’essere coesi. In tal modo si raggiunge una identità comune, pur nelle diversità delle singole attività.

D. Quali sono i prossimi progetti 2024 che legano il mondo del vino a quello gastronomico de Il Sale?

R. Il programma 2024 inizierà a gennaio. Alcuni eventi sono in programma nel fine primavera, gli ultimi ad inizio estate. Si comincia con “**MeCook**”, il fortunato e consueto format che vede, per ogni appuntamento, un produttore enogastronomico cimentarsi ai fornelli per abbinare al meglio i suoi vini e illustrare la sua filosofia produttiva e la sua cantina. Giorno 12 gennaio, il primo evento MeCook avrà per ospite la cantina **Firriato**. In diversa cornice, il 25 e il 26 dello stesso mese ci saranno due cene con degustazione con la cantina **Gaja** e i suoi vini (Etna, Piemonte e Toscana / Idda, Gaja, Ca’ Marcanda). Successivamente, il 15 e il 16 febbraio si terranno due cene con degustazione con i vini di contrada e i top di gamma di **Franchetti**. Il 29 febbraio ritornerà il MeCook con i vini di **Bèlon du Bèlon** – Bollicine di Franciacorta. Il 14 marzo **Jermann** ci farà degustare i suoi rinomati vini bianchi del Friuli. Il 29 marzo si svolgerà un evento con cena napoletana con la presidentessa del Consorzio Tutela Pomodorino del Piennolo Vesuvio DOP, **Cristina Leardi**. Ad aprile (date da definire) ci saranno due MeCook con **Graci** e **Pietradolce** e una serata con i vini Trentodoc di **Letrari**. Poi, faremo un evento **Champagne** con data che verrà fornita ad inizio 2024. Oltre tutto questo, porteremo avanti il progetto “**Il Sale in Vigna**”: lo staff del ristorante-pizzeria andrà in alcune cantine, **Madaudo**, **Terrazze dell’Etna**, **La Contea** e **Tornatore**, il 12 e 19 maggio e 14 luglio.

CANTINE PARTECIPANTI

Patria, Baglio Ingardia, Al-Cantàra, Terrazze dell’Etna, Tenuta Rapitalà, Serafica, Azienda Vitivinicola Mustazza, Colomba Bianca, Licciardello, Ramaddini, Teresa Eccher, Bagliesi, Azienda Agraria Guerrieri, Nicosia, Brugnano, Tenuta Valle delle Ferle, Firriato, Principi di Butera, Azienda Agricola Francesco Tornatore, Murgo e Donnafugata.

di Gianmaria Tesei
