

PERCORSO ENO-GASTRONOMICO

L'Italia del vino è nata in Sicilia

L'isola più grande d'Italia e un territorio affascinante e ricco di storia, arte e cultura.



Dove però non mancano profonde e antiche tradizioni enologiche. La Sicilia, infatti, è terra che produce grandi e celebri vini che oggi sono protagonisti di un sempre più importante capitolo economico ed industriale.

Una tradizione millenaria

I coloni greci, giunti a Naxos, per primi si dedicarono alla coltura della vite, dando inizio alla produzione degli ormai celebri vini siciliani. I Fenici fecero di questi uno dei prodotti più importanti per gli scambi commerciali dell'epoca. Oggi, dopo due millenni, il vino siciliano sfiora un volume d'affari di centinaia di milioni di euro.

Il primato italiano della regione

A tutti gli effetti la Sicilia è la regione con il numero più elevato di vigneti in Italia, seguita dalla Puglia e dal Veneto.

Un'isola di vini dolci e liquorosi

Diversi vini siciliani possono vantare la Denominazione di Origine Controllata (Doc) e l'Indicazione Geografica Tipica (Igt), ma uno solo ha la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (Docg).

La Sicilia è famosa anche per la **produzione di vini dolci e liquorosi**.

Si va dal **Marsala**, conosciuto in tutto il mondo, alla **Malvasia delle Lipari**, dal **Moscato di Noto e Siracusa al Passito di Pantelleria fino allo Zibibbo**.

Tra i **vini siciliani da tavola**, oltre al rinomato **Nero D'Avola**, ci sono il **Bianco d'Alcamo**, prodotto nelle province di Palermo e Trapani, **l'Eloro bianco e**

rosso, il Contessa Entellina, il Delia Nivolelli, l'Etna, il Faro, Menfi, Monreale, Riesi, Santa Margherita di Belice e Sciacca, fino ad arrivare al Sambuca di Sicilia.

Per quanto concerne i **vini prodotti con uve autoctone a bacca bianca**, si coltivano qualità come **il Carricante, il Cataratto, il Grecanico, il Grillo, l'Inzolia**, nota anche con i nomi di **Insolia o Ansonica**, la **Malvasia delle Lipari, il Moscato Bianco, lo Zibibbo e il Moscato d'Alessandria.**

Tra i vini siciliani prodotti con **uve a bacca rossa** spiccano **il Frappato, il Nerello Cappuccio o Mantelleto, il Nerello Mascalese, il Nero d'Avola o Calabrese e il Perricone o Pignatello.**

Accanto alle autoctone, non mancano i vitigni internazionali come **Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Muller Thurgau, Pinot Nero e Syrah** e varietà continentali come il **Trebbiano toscano, il Sangiovese e la Barbera.**

Turismo enogastronomico sulle strade del vino

Per visitare l'isola e scoprirne i grandi vini, un ottimo modo è quello di percorrere le belle Strade del vino (www.stradeviniesaporisicilia.it, tel. 095/4012961).

Tra le più interessanti citiamo le strade del vino d'Alcamo Doc, del Marsala e del Moscato di Pantelleria, dell'Insolia, del Nero d'Avola e del Cerasuolo di Vittoria e la strada dei Moscati di Noto e Siracusa.

Il grande ritorno dei vini dell'Etna

I vini dell'Etna sono oggi di gran moda dopo anni d'oblio. Ricordiamo: il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio e il bianco Carricante.

Vini da meditazione, per chi non ha fretta.

Nei racconti di Andrea Camilleri c'è sempre un momento in cui il commissario Montalbano si accomoda sulla terrazza della sua casa, di fronte al mare, quasi sempre sul finire del giorno, per raccogliere i suoi pensieri. Sono numerosi i vini di Sicilia che potrebbero tenergli compagnia ed anzi aiutarlo a risolvere i casi o le storie che lo scrittore ha preparato per lui.

In Sicilia abbiamo ottimi vini da meditazione. Il più importante dei quali è il **Passito di Pantelleria** (100% Zibibbo), seguito dal **Diamante d'Almerita** (60% Moscato e 40% Traminer), dal **Moscato di Siracusa** Doc, dal **Moscato di Pantelleria**, dalla **Malvasia**, dal **Rahaja** (Passito di Moscato 100%) e, naturalmente, da alcune tipologie di **Marsala**.

Tanti vini ma una sola Docg: il Cerasuolo di Vittoria

Tra i vini di Sicilia, solo uno viene prodotto secondo le indicazioni di un disciplinare a Denominazione di origine Controllata e Garantita.

Si tratta del Cerasuolo di Vittoria: un vino rosso di straordinarie qualità che viene prodotto principalmente in Val di Noto ed in particolare nel Ragusano.

E' un vino rosso brillante, ben strutturato, elegante ed armonico nei profumi floreali e nel sapore complesso che, nel tipo Classico, rammenta al palato il cioccolato, il tabacco ed il cuoio. Si abbina in modo eccellente con arrosti di carni bianche e rosse, brasati di manzo, selvaggina minuta allo spiedo e formaggi piccanti stagionati.

Curiosita - L'origine del Marsala, prima Doc d'Italia

Il vino Marsala occorre è stato il primo vino italiano per cui è stato previsto un disciplinare a Doc, per difenderlo dalla concorrenza sleale di scadenti prodotti ad imitazione, perché è un vino di straordinario pregio.

DIMMI COSA BEVI TI DIRO COSA MANGI

Nero d'Avola, Frappato e Cerasuolo di Vittoria

Piatti di carni rosse preparate arrosto e alla brace, pollame nobile, selvaggina. Il tannino permette anche piatti piccanti e speziati, come ad esempio il sugo di vitello o d'agnello e formaggi a pasta dura lungamente stagionati. Interessante anche con primi mediterranei elaborati nei quali si incontrano pomodoro, erbe, capperi, olio d'oliva, piu eventualmente verdure e pesce azzurro.

Vino Bianco d'Alcamo

Minestre dense di verdura, paste asciutte condite con sughi di pesce, pesce azzurro cotto in forno o alla griglia, frittate alle erbe e formaggi freschi di pecora.

Insolia

Antipasti di pesce, pasta con condimenti leggeri, secondi piatti a base di pesce, sia in preparazioni complesse (zuppe, umido), sia cotto alla brace o alla griglia. Strepitoso l'abbinamento con i crostacei.

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Carni rosse, specialmente preparate alla griglia con l'aggiunta di spezie piccanti ed erbe aromatiche, selvaggina, pasta fresca all'uovo, se condita con sughi a base di carne di vitello o agnello.

Marsala Fine

Pasticceria secca siciliana, dolci a base di mandorle

Marsala Superiore e Riserva

Pasticceria secca, antipasti (carpaccio) a base di pesce affumicato, formaggi erborinati, piccanti o a pasta dura, stagionati e saporiti.

Moscato, Zibibbo, Passiti

Crostate di frutta fresca, crema inglese, pasticceria fine, frutta secca.