

L'intervista

Bruno Vespa:
"Produrre vino?
Una meravigliosa follia"

Il personaggio

Arianna Occhipinti:
"Adesso tutti aspettano
che sbagli qualcosa"

Il reportage

Expo 2015,
appuntamento storico
tra paure e speranze

1000

The *Wine* Power List

*Ecco la classifica
dei personaggi
più influenti nel
mondo del vino in Italia*

Le cantine siciliane a Verona

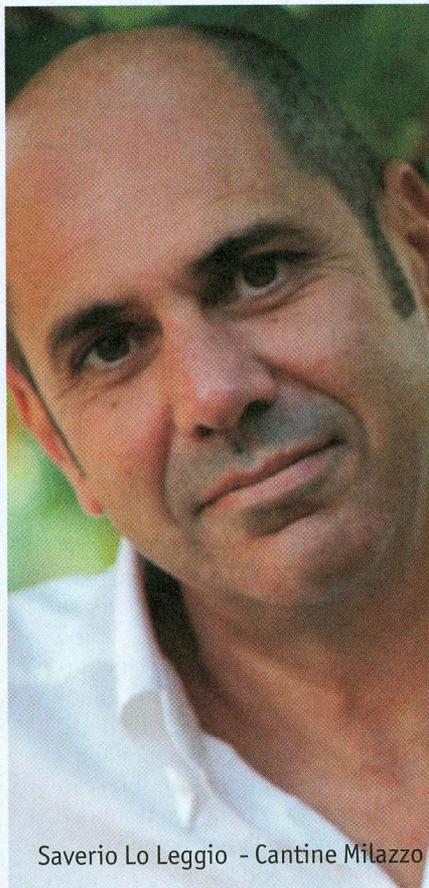
Tante anteprime nel segno della qualità



Anteprime, le ultime annate e nuove etichette. I produttori siciliani si presentano al Salone di Verona con tante novità. L'azienda Milazzo torna al Vinitaly perché «non si può mancare - spiega Saverio Lo Leggio - anche se in Europa le fiere sono migliori occasioni di creazione di nuovi sbocchi commerciali. Presenteremo al Salone di Verona le nuove etichette di tutta la gamma. Ab-

biamo fatto un totale restyling che farà il suo primo debutto. Speriamo di avere un buon riscontro». Sta lavorando bene la cantina Destro, che beneficia del turismo della fascia costiera messinese e catanese. «A Verona porteremo il nostro nuovo spumante - racconta Antonino Destro - vinificato in bianco e con metodo classico da uve di Nerello Mascalese del 2010. È un millesimato dal nome Saxanigra».

L'azienda Baglio del Cristo di Campobello presenterà, invece, le prime annate di bianchi Doc 2012 e 2013 e, per i rossi, diverse etichette del 2012. «Stiamo avendo un buon riscontro - dice Domenico Bonetta -. Puntiamo prevalentemente ai mercati esteri che hanno una buona capacità di spesa e vantano anche una maggiore puntualità nei pagamenti, ma crediamo anche nell'importanza di essere ben presenti nel



Saverio Lo Leggio - Cantine Milazzo

Donnafugata lancia Lumera

«Il Vinitaly è uno degli appuntamenti più importanti dell'anno per le aziende del vino di qualità». Sono parole di Anna Ruini, pr e marketing di Donnafugata. «È un salone - continua - dove si forma l'opinione degli operatori di settore italiani e stranieri, e dei consumatori. Per la nostra azienda è un momento di incontro e confronto con gli importatori, i clienti, i giornalisti e i blogger italiani e esteri e, non da ultimo con i winelovers, i consumatori finali che ormai ogni anno vengono a trovarci». Quest'anno la cantina presenterà al Salone un nuovo prodotto. «Si chiama Lumera - aggiunge Ruini - ed è un rosato moderno che si contraddistingue anche per l'uvaggio, dove le varietà internazionali accompagnano l'autoctono Nero d'Avola: un vino fresco, morbido e dai profumi intensi e identitari».

nostro mercato, quello siciliano, nonostante le difficoltà che ciò comporta. Il lavorare bene nella nostra regione alimentare è un volano per fare apprezzare sempre di più i nostri prodotti».

Verona è «una vetrina importante, uno dei maggiori eventi a livello internazionale e un punto di riferimento fondamentale per il mondo vitivinicolo mondiale. È l'opinione di Giovanni Greco, della Cva di Canicattì. «La nostra azienda - dice - conduce molta sperimentazione. Al Vinitaly presenteremo il Deloros, una nuova etichetta che abbiamo realizzato in collaborazione con l'Ente parco Valle dei templi, con il quale abbiamo una convenzione per la gestione dei vigneti. Questa etichetta è il frutto di un lavoro comune ed è un blend di Nero d'Avola e Nerello Mascalese. Presenteremo anche un'altra novità, una vendemmia tardiva da uve di Nero d'Avola».

Al Vinitaly le Cantine Settesoli avranno uno stand fortemente innovativo, dove il territorio e la comunità saranno al centro di tutto, per fare percepire ai visitatore la vocazione agricola e soprattutto viticola del territorio di Menfi. «Porteremo al Salone le nuove annate dei bianchi Mandrarossa e Settesoli - racconta Roberta Urso, responsabile pubbliche relazioni dell'azienda - e due nuove linee di vini dedicate al mercato estero, Isoletta e Palmento. I vini Palmento, di grande personalità, classicità e tradizione, sono frutto di una meticolosità ed una filosofia che vogliono difendere l'espressione identitaria dell'uva e del territorio, al di là delle mode e delle tendenze. Vini di terroir, nati esclusivamente da varietà autoctone o italiane, a testimoniare fedeltà alla tradizione ma anche grande apertura al presente e contemporaneità. La linea Isoletta è invece un tributo alle lussureggianti coste di Menfi, ove le spiagge incorniciate da vigneti sono battute dalle onde ed il territorio è cangiante ed incontaminato, tutto da scoprire. L'aria salmastra, la brezza marina e la luce eccezionale creano le condizioni ideali per vini dotati di grande piacevolezza e territorialità. Vini prestigiosi, di grande struttura, eleganza e personalità inconfondibili, tutti da varietà internazionali o sperimentali». Cantine Nicosia è presente al Vinitaly da oltre dieci anni. «Siamo un'azienda storica che si trova a Treca-

Feudo Arancio va col Tinchitè

Si chiama Tinchitè, che in siciliano significa abbondanza, la novità più significativa che Feudo Arancio presenta al Vinitaly. Una nuova etichetta a base di Grillo, di corpo, fine ed elegante, con una caratteristica nota vivace appena mossa ma senza essere frizzante, in modo da esaltare maggiormente le delicate note aromatiche. «Tinchitè' è un vino pensato in onore della Sicilia - ha spiegato Stefano Fambri, direttore commerciale Italia del Gruppo Mezzacorona - alla sua abbondanza di colori, profumi, tradizione e storia. Le uve di grillo provengono dai nostri vigneti coltivati nelle province di Agrigento e Ragusa, terreni con differenti condizioni ambientali che ci permettono di ottenere uve dal diverso stile aromatico. Si vendemmia verso la fine di agosto, le uve vengono vinificate tradizionalmente in bianco, a bassa temperatura, condizione necessaria per preservare nel vino una naturale vivacità che lo rende vivace e mosso al palato. È un vino ottimo da aperitivo - conclude Fambri - che si presta benissimo ad essere abbinato a crudità di pesce, formaggi o anche primi piatti a base di pesce e di verdure e con secondi piatti a base di pesce fritto o al forno».

stagni, sul versante orientale dell'Etna - racconta Antonio Marino, responsabile marketing dell'azienda - ma con vigneti anche a Vittoria. Da sempre abbiamo puntato alla valorizzazione di tutti gli autoctoni siciliani, con una particolare attenzione soprattutto dai mercati inglesi e americani. Al Salone presenteremo due nuove etichette Etna Doc, un rosso e un bianco, entrambi abbastanza giovani perché il bianco è un'annata 2013 e il rosso è un'annata 2012. Sono etichette di buona e immediata bevibilità che esprimono bene il