

ASSOVINI SICILIA tiene nuevo Presidente: Antonio Rallo, de Bodega Rallo

11.09.11 | 22:09. Archivado en [Vinos](#), [Noticias](#)

- 
- 



ASSOVINI SICILIA es una asociación integrada por las más importantes Bodegas de la isla, y aglutina a los productores que, con mayor espíritu emprendedor, desarrollan con empeño su actividad profesional buscando la mejor situación de sus vinos tanto en los mercados italianos como los internacionales crecientemente competitivos. En los últimos años, Assovini ha adquirido una excelente personalidad derivada de su inteligente organización y de la pasión que sus miembros

ponen en el logro de crecientes y permanentes éxitos manejando dos elementos naturales de esta isla, que es realmente un auténtico continente vitivinícola: sus distintas variedades autóctonas y sus distintos ecosistemas, capaces de ofrecer vinos de gran calidad y peculiar carácter.

Creada a finales de los años 90, **Assovini reúne hoy a 67 elaboradores** grandes, pequeños y medianos que representan el 75% de la producción de la isla y, casi sin excepción, lo mejor de la misma. Gracias a su buen hacer, han logrado que el 60% de sus vinos llegue a más de 60 países -el nuestro entre ellos-, aportando un importante valor a Sicilia.

En ocasión de dos viajes a Sicilia, en 2008 y 2009, siendo Presidente **Diego Planeta**, propietario de la **Bodega Planeta**, quien contaba con el eficiente apoyo de **Elio Marzullo**, que era el Consejero Delegado. Tal oportunidad me ofreció la posibilidad de conocer de buena fuente los importantes objetivos y el noble espíritu de Assovini, así como las magníficas elaboraciones de doce o quince de sus mejores bodegas.



Antonio Rallo, desde finales de junio pasado, es el nuevo **Presidente de Assovini Sicilia**; copropietario con su conocida familia marsalesa de la **Bodega Donnafugata**, desde hace unos años él ha venido siendo responsable de los notables éxitos obtenidos en la elaboración y la promoción de sus vinos. Tras la magnífica labor llevada a cabo por su antecesor en esta presidencia y la de su equipo, Antonio Rallo parece poder alcanzar el asentamiento de Assovini y sus vinos por todo el mundo; a mi entender, muy especialmente de aquellos nacidos de las expresivas **variedades autóctonas**, de los que recuerdo

especialmente los elaborados con las blancas **Inzolia** -recuerdo el **Contempo de Abadía Sta. Anastasia**-, **Grillo** y **Catarrato**, las tintas **Nero d'Avola** -me gustó el **Mille e una Notte**, precisamente de **Donnafugata**-, **Nero Mascalese**, propia del Etna, cuyos suelos volcánicos y un clima propio de los 800 m. de altura junto al mar, proporcionan vinos de carácter inolvidable, como el **Serra de la Contessa**, de la **Bodega Benanti**.

En la despiadada oferta de vinos del creciente mercado internacional, donde la moda, y no otra cosa, ha llevado a todos los países a cultivar y ofrecer variedades francesas pensando quizás que ellas

sustentarían el viejo prestigio de los vinos franceses -en el fondo, poco que ver-, la política de Assovini, cultivando, elaborando y promocionando viñedos autóctonos, es una solución para enriquecer convenientemente una oferta que en los últimos 20 años se vino homogeneizando.

Mejor nos iría en España, pienso, si en vez de tanta Chardonnay, ofreciéramos por el mundo más **Verdejo, Godello, Garnacha bl. y Xarel-lo**, y si en lugar de tantas Cabernet, Merlot y Syrás, lleváramos por doquier la **Tempranillo** -Rioja lo hace muy bien y con excelentes resultados-, la **Garnacha** y la **Mencía**, por mencionar sólo seis de nuestras joyas, sin competencia con lo que otros



países ofrecen en los mercados exteriores.

Desde otros puntos de vista que Sicilia merece y aquí no caben, acudo a lo que nuestro recordado Josep Pla dijo acerca de Sicilia: *Es una isla sagrada; un museo completo de la cultura mediterránea*. No he encontrado que pudo decir de estos vinos, que probablemente le entusiasmaron. Sicilia merece sin duda el viaje: bellos paisajes variadísimos, ciudades hermosas y muy interesantes, una sencilla y sabrosa cocina de la mar -**Cuscus con marisco, Pasta con sardinas**...-, que armoniza deliciosamente con los blancos dichos,... quesos y pastelería que agradecen los vinos dulces de **Marsala** o el **Moscato di Noto**,... y, por descontado, visita de una bodega cada día -su emplazamiento, su historia, su arquitectura, sus gentes y sus vinos-, mejor, desde luego, previamente informados por **Assovini**: <http://www.assovinisicilia.it>

