

“Sicilia in bolle”: tutto pronto per l’ottava edizione

Torna l’attesa manifestazione dedicata alla spumantistica siciliana: dal 24 al 26 in provincia di Agrigento è tempo di “Sicilia in bolle”, la rassegna dei vini spumanti dell’Associazione Italiana Sommelier Sicilia

AGRIGENTO - Una panoramica completa di stili e tipologie, i vini spumanti di Sicilia si incontrano a “Sicilia in bolle” la rassegna dedicata alla spumantistica siciliana organizzata dalla delegazione Agrigento-Caltanissetta dell’Associazione Italiana Sommelier Sicilia.

La manifestazione giunta all’ottava edizione coincide quest’anno anche con la prima uscita ufficiale da Presidente Regionale per Francesco Baldacchino, già alla guida della delegazione locale da 8 anni e che lo scorso Giugno ha raccolto il testimone di massima carica isolana dall’uscente Camillo Privitera, transitato al Consiglio Nazionale dell’AIS.

«La formula è quella già rodata nel tempo che però si arricchisce di produzioni e testimonianze - anticipa Baldacchino - la Sicilia vanta oggi una pluralità stilistica che si accompagna ad un *know how* non indifferente, tutto ciò esprime un valore che viene percepito dall’utenza finale: “Sicilia in bolle” è l’occasione per scoprire queste sfumature entrando in contatto diretto con i produttori».

Di attesa e aspettativa, ma anche di *perlage* e affinamenti sui lieviti, di rivelazioni ed anteprime. A “Sicilia in bolle” si parlerà di tutte le complesse tematiche legate al Metodo Classico e non solo, grazie ad un ricco programma di masterclass diversificate che indagheranno varie sfaccettature della spumantistica: la declinazione al femminile, i rifermentati e gli ancestrali, le annate nel tempo.

Ampio spazio alle cantine siciliane che per l’edizione in arrivo troveranno un partner d’eccezione. L’areale scelto quest’anno per creare uno stimolante parallelo degustativo è la Champagne, culla delle bollicine per definizione, presente ai banchi d’assaggio con numerose etichette e con un suggestivo *winetasting* guidato.

Si inizia sabato 24 Settembre a Porto Empedocle (AG) con uno sguardo d’insieme ed un dialogo a più voci con la componente siciliana dell’Associazione Donne del Vino.

Si prosegue domenica 25 con le masterclass e i banchi di degustazione nella terrazza più affascinante di Realmonte (AG), l’affaccio privilegiato sulla bianchissima costa di Scala dei Turchi del Madison ospiterà in serata la Cena di Gala con il *fine dining* a cura dello Chef Salvatore Gambuzza coadiuvato dallo chef resident Alfonso Zambuto e la sua brigata, un momento che sarà anche l’occasione per celebrare l’assegnazione del premio Alberto Gino Grillo, il riconoscimento che tradizionalmente accompagna

la manifestazione e che individua le case spumantistiche siciliane che si sono distinte nell'ultimo periodo.

Gran finale il 26 settembre con i banchi d'assaggio e le ultime masterclass, la giornata culminerà nel party conclusivo dell'evento.

Il programma completo e dettagli sui ticket d'ingresso:

<https://siciliainbolle.it/il-programma/>

#siciliainbolle #sib #sib22

Facebook: @siciliainbolle_official

Instagram: @siciliainbolle_official