

## **Sicilia in Bolle: edizione dedicata al talento spumantistico dell'isola**

*La provincia di Agrigento è stata “capitale” delle bollicine con la manifestazione “Sicilia in bolle”: tre giorni dedicati alla spumantistica siciliana con 6 premi assegnati e oltre 600 presenze nella serata finale*

Le sfaccettature mosse e le declinazioni spumantistiche siciliane sono state celebrate a “Sicilia in bolle”, la manifestazione vinicola che per tre giorni di seguito ha reso la provincia di Agrigento “capitale” delle bollicine.

«L'ottava edizione di SIB appena conclusa lo scorso weekend è stata un'intensa attività con un notevole coinvolgimento dell'intero comparto - spiega a margine dell'evento Calogero Trupia, Delegato dell'Associazione Italiana Sommelier per le città di Agrigento e Caltanissetta - tre giornate che hanno visto un interessante ventaglio territoriale della spumantistica siciliana, dal netto valore culturale e professionale. Ancora una volta AIS Sicilia e la Delegazione Agrigento – Caltanissetta riconfermano il grande successo di Sicilia in Bolle, diventato uno degli eventi più importanti e attesi dagli amanti del vino».

Ad aprire i lavori come da programma sono state le “Donne del Vino”, associazione di settore che conta nell'isola 64 socie di varie professioni enologiche: l'agronoma, l'enologa, la sommelier e tante altre figure tutte della filiera del vino, insieme alle produttrici hanno osservato e relazionato sulla declinazione al femminile delle bollicine e delle cantine nel panorama isolano.

Un salto più lungo è stato fatto subito dopo con la Masterclass guidata da Maria Grazia Barbagallo, neo Vicepresidente AIS Sicilia, che ha incrociato assaggi mossi di Sicilia e da altre regioni a vocazione spumantistica come Piemonte, Lombardia e Campania.

Un ottimo risultato che racchiude sinergie che si sono estese oltre i confini regionali e nazionali come il partneriato con “Gusto & Degusto” importatori di Champagne “agricoli” che hanno portato alla masterclass e ai banchi d'assaggio pregiate referenze della famosissima *appellation* francese.

Grande impatto anche per il dialogo ben corrisposto che è intercorso tra gli spumanti etnei: due le masterclass che hanno osservato un focus alla scoperta del carattere vulcanico.

In totale sono stati 6 i premi intitolati alla memoria del socio “Alberto Gino Grillo”, assegnati dal Presidente regionale Francesco Baldacchino durante la tradizionale cena di gala tenutasi al Madison: 6 portate a cura dello Chef Salvatore Gambuzza e del resident Chef Alfonso Zambuto, in abbinamento ai vini delle Donne del Vino Sicilia.

«La Sicilia è un piccolo continente enologico: i nostri metodo classico e charmat sono tipologie meno note in ambito nazionale e internazionale ma in poco tempo stanno crescendo molto - racconta Baldacchino - è il primo anno che assegnamo così tanti riconoscimenti ma era necessario sottolineare l'evoluzione enorme di queste case spumantistiche che si stanno facendo strada con prodotti eleganti e straordinari».

“Sua Altezza 650” Brut Tenute Lombardo è stato il miglior Chardonnay in bianco, “Fushà” Brut rosé Baglio di Pianetto è stato il miglior Chardonnay in rosa, “Almerita” brut 2017 Tasca d'Almerita proclamato miglior metodo classico in bianco mentre Rosé Brut 2016 Donnafugata è risultato il miglior metodo classico in rosa. Altri due premi per altrettante cantine che si sono distinte come miglior performance aziendale: insignite le etichette “Perla” Brut di Bagliesi e Noblesse Brut 2017 di Benanti.

La serata finale ha registrato più di 600 presenze che si sono distribuite tra i 43 banchi di degustazione.

«Un ringraziamento va alle cantine partecipanti, all'Associazione Donne del Vino, agli sponsor, alle strutture che hanno ospitato l'evento, ai sommeliers e a tutti quelli che hanno contribuito alla realizzazione di questo appuntamento - conclude Trupia - siamo già al lavoro per la preparazione della prossima edizione di “Sicilia in bolle” per poter valorizzare ancor

di più quella che è l'importanza qualitativa delle bollicine siciliane e poter dare il nostro contributo al panorama vitivinicolo della nostra Sicilia».