



COMUNICATO DA AIS SICILIA

La Sicilia protagonista ad Excellentia 2007

Con la sezione *Ori di Sicilia* al banco d'assaggio della manifestazione, con una degustazione a tema guidata dal Presidente AIS Sicilia, **Camillo Privitera** e con una splendida cena a Villa Pambuffetti a cura dello chef siciliano **Piero D'agostino**, del Ristorante La Capinera di Taormina, la Sicilia è stata una dei protagonisti "eccellenti" dell'edizione 2007 della manifestazione organizzata dalla sezione Umbria dell'AIS.

Soddisfazione per il successo esprime il Presidente AIS Umbria **Gabriele Ricci Alunni** alla chiusura dell'evento domenica 16 Settembre: *"L'edizione di Excellentia che si è appena conclusa a Montefalco ci induce a voler ripetere l'evento ogni anno anziché con cadenza biennale."*

A dare coraggio a Ricci in questa sua volontà sono sicuramente anche i complimenti ricevuti pubblicamente dal Vicepresidente AIS, **Antonello Maglietta**, che, nella giornata conclusiva, ha confermato l'appoggio dell'associazione nazionale alla manifestazione. Un appoggio che sarà sicuramente crescente, perché l'evento umbro lo merita in virtù del suo elevato livello qualitativo, sia in termini dei 450 vini presenti, sia in termini di personale qualificato alla guida delle degustazioni in programma, capace di far entrare il pubblico nelle caratteristiche più recondite dei migliori vini internazionali.

A proposito della collaborazione con l'AIS Sicilia e con gli chef impegnati nelle proposte regionali, Sicilia e Umbria, Ricci commenta: *"Anche questa è un'iniziativa che abbiamo sperimentato per la prima volta nella storia dell'evento e che ripeteremo sicuramente perché abbiamo avuto la conferma che assaporare i vini con abbinamenti adeguati, come quelli con i prodotti tipici della loro stessa zona di provenienza, è uno dei migliori modi per apprezzare tutte le caratteristiche sia del vino che degli altri prodotti. Quest'anno, per esempio, abbiamo voluto dedicare una di queste cene alla Sicilia, ospite d'onore di Excellentia, abbinando i vini locali con i piatti dell'isola. Un'esperienza indimenticabile, grazie anche ai sommelier siciliani che hanno magistralmente raccontato i nettari dell'isola. Penso - conclude Ricci - che in ogni prossima edizione di Excellentia ospiteremo una regione diversa, degustandone i piatti tipici e i vini autoctoni, andando a conoscere più approfonditamente quella regione e i frutti della sua terra."*

La degustazione guidata dal titolo *"Dolcemente Sicilia"* ha visto la presenza di alcuni dei nomi di spicco della produzione vinicola siciliana e non solo per i vini dolci.

Hanno partecipato:

Planeta con il Moscato di Noto 2006 - **Donnafugata** con il Ben Ryè 2007 - **Cantine Rallo** con il Passito di Pantelleria 2005 e Aquamadre 2006 - **Cantine Sottesoli** con il Mandrarossa Vendemmia tardiva 2005 - **Giona** con la Malvasia delle Lipari passito 2005 .

Ai vini è stata abbinata la *"cuddruredra"* di Delia dolce tipico siciliano e Presidio Slow Food.

Altre aziende siciliane hanno voluto partecipare inviando i vini per il Banco d'assaggio che per 3 giorni ha deliziato il pubblico della manifestazione ed esattamente: **Barone Sergio** con Kaluri passito 2005 - **Cantine Mothia** con il Mulsum vendemmia tardiva e il Marsala sup. Garibaldi - **Cantine Fina** con El Aziz vendemmia tardiva - **Vinci Vini** con il Marsala Vergine 10 anni, il Moscato Passito e lo Zibibbo Vigna Moresca - **Martinez** con 2 tipologie di Marsala il Vergine Riserva e dolce riserva 5 anni più il Menhir moscato passito.

I sommelier siciliani oltre ad essere impegnati con la manifestazione hanno avuto l'occasione di effettuare un vero e proprio viaggio-studio per conoscere questa zona dell'Umbria, famosa anche per la produzione del Sagrantino, una delle DOCG nazionali.

Il gruppo è stato ospite di alcune importanti aziende: **Adanti** di Bevagna, **Arnaldo Caprai**, **Podere Perticaia** e **Paolo Bea** di Montefalco dove hanno avuto modo di conoscere le tecniche di produzione e di degustare i vini prodotti, guidati dagli stessi produttori e dai tecnici aziendali.



Il Tour prevedeva anche la visita ad altre importanti realtà vinicole regionali: **Castello della Sala**, della famiglia Antinori, con la visita alle cantine e la torre del castello medioevale, l' Azienda **Lungarotti** di Torgiano che con una forte e significativa presenza sul territorio rappresenta il mondo del vino anche attraverso la Fondazione che ha creato il Museo del vino e dell'olio. E infine, oltre alle visite a carattere turistico come quella di Orvieto, il tour si è concluso con la visita all'Azienda **Palazzone**, splendida realtà dell'orvietano gestita ottimamente dai fratelli Dubini, che rappresenta una sintesi perfetta delle diverse anime dell'Umbria. L'appuntamento è adesso per un prossimo viaggio alla scoperta delle più belle e interessanti zone vinicole del mondo.

Tiziana Gandolfo - Relazioni esterne AIS Sicilia



Il gruppo AIS in visita da Lungarotti - Torgiano (PG)



Visita guidata a Lungarotti dal Dr Valentini



I Presidenti AIS Umbria e AIS Sicilia alla cena



Degustazione a Castello della Sala



Il Presidente AIS Sicilia alla Cantina Adanti



Vigneti di Adanti a Bevagna



Degustazione da Arnaldo Caprai a Montefalco



Degustazione del Muffa Nobile dell'azienda Palazzone di Orvieto



Visita all'Azienda Palazzone



Degustazione alla Cantina Paolo Bea di Montefalco



Veduta di Bevagna (PG)