

Grande successo per Sicilia in Bolle 2023

Sorprendente, grandiosa e ricca, questa in sintesi la nona edizione di Sicilia in Bolle che si è svolta lo scorso 24.25.26 giugno.

Sorprendente, come le due location che hanno ospitato l'evento. La prima, all'interno del parco della Valle dei Templi di Agrigento a **Casa Barbadoro**, dove si è svolta la Masterclass di apertura con ben 8 spumanti da altrettanti areali del "Continente Sicilia", magistralmente guidata da **Luigi Salvo, Delegato Ais Palermo** e da **Fabio Gulino, Delegato Ais Ragusa**. A seguire un altrettanto sorprendente buffet all'ombra del tempio della concordia esclusivo per i partecipanti alla masterclass e degli ospiti.

Sempre a **Casa Barbadoro** la domenica sera si è svolta la rinomata cena di Gala, curata dagli chef **Claudio Ruta e Salvatore Gambuzza**, coadiuvati dal pastry chef **Fabio Vaianella**, hanno regalato ai 100 commensali momenti di puro godimento, così come i vini scelti dai sommelier Ais in abbinamento ai piatti. Il momento clou della serata resta l'ambito premio **Alberto Gino Grillo**, dedicato al Sommelier prematuramente scomparso che, insieme al gruppo della delegazione di Agrigento Caltanissetta, ha concepito l'idea di un evento dedicato alla spumantistica isolana, in tempi in cui poche erano le cantine a spumantizzare e che, forse, ha dato il via ad una produzione che negli ultimi nove anni si è quintuplicata, passando dalle 250.000 bottiglie l'anno al 1.500.000 di bottiglie oggi, raggiungendo alti livelli di qualità. In compagnia del giornalista direttore della rubrica Gusto del **TG5 Gioacchino Bonsignore** sono state premiate 5 cantine per altrettante categorie: miglior vino frizzante il **Calamossa di Mandrarossa**, Miglior Metodo Martinotti Rosé il **Frappato Brut Rosé Gurrieri**, miglior metodo charmat bianco il **Lavì Extra Dry di Colomba Bianca**, Miglior Metodo Classico Rosé **Nero d'Avola Extra Brut Rosé 2018 Baglio del Cristo di Campobello**, Miglior Metodo Classico il **Barone Emanuele pas dosé 2011 Murgo**.

La storica location del Madison, affacciata sulla Scala dei Turchi, ha fatto da contenitore al resto dell'evento, nella spettacolare Sala Mare, a strapiombo sulla costa del mito, si sono svolte le altre 4 Masterclass, un susseguirsi di degustazioni mirate e studiate per stupire e ampliare le conoscenze sulla spumantistica italiana ed estera: dal Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese sapientemente guidata dalla **Delegata Ais Pavia Miriam Prencisvalle** portando i saluti del **Direttore Carlo Veronese**, che purtroppo non ha potuto essere presente.

Ancora le bollicine di Puglia che si sono messe in mostra in comparazione alle bollicine di Sicilia con ben 10 vini in degustazione in compagnia di **Amedeo Renzulli Delegato Ais Foggia e Orazio Di Maria referente guida Vitae Ais Sicilia**. Dagli Champagne agli Sparkling Wine d'oltre manica con gli amici di **Gusto e Degusto**, un momento di grande interesse e confronto tra il pubblico e i relatori **Antonio Cataldi e Federico Almagno** su metodo, tecnica e tecnologia: gli appassionati e i cultori del buon bere non potevano perdersi una degustazione così. In fine una chicca che ha richiesto tanta ricerca e impegno da parte del **responsabile eventi Ais Sicilia Gioele Micali** che in compagnia di **Laura Piscopo**, miglior sommelier di Sicilia 2021, hanno condotto la Masterclass in Fondo al Mar alla scoperta delle bollicine affinate negli abissi: è una moda o uno studio?

Una ricerca sull'ambiente ideale? O semplice operazione di Marketing? Gli animi erano accesi nel dibattito ma di certo i Vini sono stati i veri protagonisti nelle loro vesti coralline e nelle fresche note salmastre.

Un'edizione Ricca, dunque, la nona di Sicilia in Bolle che ha richiesto tanto lavoro e tanto impegno, anche per portare 5 concorrenti a scontrarsi a colpi di shaker nel primo *Contest Mixology Fuori le Bolle!* Campione di questa prima edizione il bartender dell'ADLER Spa e Resort di Siculiana **Vincenzo Scorsona** con il suo **Spritz Mediterraneo** diventato di diritto il cocktail dell'estate 2023! (*ndr ricetta completa sul sito siciliainbolle.it*)

Altrettanto ricca nei contenuti e nel tema la *Tavola Rotonda* condotta da *Gioacchino Bonsignore* sui mercati del futuro e l'ecosostenibilità, dalle scelte dei singoli all'impegno chiesto alla politica per migliorare la burocrazia nella transizione ecologica delle aziende vitivinicole che hanno scommesso, forse per primi, nella sostenibilità guardando ai mercati emergenti.

Grandiosa, sorprendente e ricca è stata ovviamente la serata conclusiva. Nei nuovi meravigliosi giardini "**Kalura**" del **Madison** si sono aperti i banchi d'assaggio con oltre 50 cantine presenti più gli ospiti, i partecipanti in fila già dalle ore 18.30 hanno superato le mille e duecento presenze. Una serata che ha racchiuso lo splendore di questa nona edizione, preludio al **decimo anniversario del 2024** che vedrà impegnati i Sommelier Ais nell'organizzazione dell'evento più esclusivo di sempre, con grandi ospiti, novità e conferme a riprova che Sicilia in Bolle resta il punto di riferimento del comparto spumantistico siciliano e non solo.

Soddisfazione ed entusiasmo hanno espresso anche le cantine e gli sponsor presenti ai banchi.

L'energia è esplosa a fine serata dopo l'immane sciabolata e il taglio della torta la festa si è spostata in pista dove in una sorta di maratona i dj Giannino, La Zia e Pablo hanno fatto ballare i cultori della notte durante il cocktail party di Amara.

Il **Presidente Ais Sicilia Francesco Baldacchino** e il **Delegato Ais Agrigento Caltanissetta Calogero Trupia** si sono detti soddisfatti del risultato di questa nona edizione già pronti a lavorare alla prossima sempre carichi di entusiasmo.

Giusy Mauro
Responsabile Comunicazione AIS Sicilia