

Grande affluenza di pubblico ad Enopolis, manifestazione organizzata dall'Associazione Italiana Sommeliers Sicilia e dall'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari, che si è svolta **Sabato 30 e Domenica 31 Ottobre 2010** a Catania presso il bellissimo ex Monastero dei Benedettini, efficace incontro tra produttori e consumatori del mondo del vino. Due giorni di grande interesse, oltre l'esposizione dei vini di numerose aziende siciliane e nazionali, fitto è stato il programma con visite alle cantine sull'Etna, con il "percorso dei sensi" allestito nelle antiche cucine sotterranee del Monastero ed i seminari tematici svoltisi nell'apposito spazio AIS. E' stata significativa la presenza del nuovo Presidente dell'Associazione Italiana

Sommeliers Antonello Maietta che insieme al Dirigente Generale della Regione Sicilia per i servizi inAgricoltura, prof. Salvatore Barbagallo ed il presidente AIS Sicilia Camillo Privitera ha tagliato il nastro inaugurale.

Nell'ambito dei seminari, Domenica 31 Ottobre la Delegazione Palermo Città ha organizzato un conferenza-degustazione avente come tema: "**Il Grillo vitigno dalle tante sfaccettature: secco, dolce, liquoroso** ". Il delegato Luigi Salvo, dopo avere fatto un escursus sulla storicità del vitigno e sulle differenze dei due biotipi d'uva Grillo, ha condotto il tasting di sei campioni che hanno messo in evidenza le grandi potenzialità di questo vitigno: quattro Grillo nella tipologia secco, il

Dinari del Duca
'09
Duca di Castelmonte
,
Laluci
'09
Baglio del Cristo di Campobello
,
Mozia

’09
Witaker Tasca d’Almerita
ed il
Timpune
’09
Caruso e Minini
, un dolce il
Tagòs
’09 vendemmia tardiva di
Caruso e Minini
ed infine per la tipologia liquoroso il
Marsala Vergine Riserva 1980 Pellegrino
. Entusiasti i trenta partecipanti al seminario che in ognuno dei vini hanno potuto apprezzare le diverse piacevoli proposizioni che questo vitigno è in grado di offrire.

Il Dinari del Duca ha mostrato semplici ed ideali caratteristiche di bevibilità, il Laluci una perfetta riconoscibilità olfattiva e gustativa con sentori di floreali di gelsomino, fruttato di pera e speziato di pepe verde, fresco alla beva ha donato piacevoli ritorni gusto-olfattivi. Il Grillo di Mozia ha evidenziato il suo carattere salmastro e fresco, mentre il Timpune un aspetto un pò più complesso e rotondo. Godibilissimo il vendemmia tardiva Tagòs, ricco di sentori fruttati, mielati e vegetali, equilibrato in bocca tra alcool e freschezza. La degustazione si è chusa con il Marsala Vergine Riserva 1980, ricco all’olfatto di fichi secchi, marmellata d'arance, di datteri ed aromi di cuoio. Al gusto di medesima impostazione, denso di calore e morbidezza ha rilevante sapidità ed eleganza nella persistenza di lunghezza**.**

Il perfetto servizio dei vini è stato curato dai sommeliers di Delegazione Antonio Carullo, Silvia Neglia, Valeria Provenzano e Patrizia Saiola.

Nella giornata di Domenica 31 Ottobre, inoltre, la Delegazione AIS Palermo Città rappresentata dal Delegato Luigi Salvo e dal consigliere responsabile marketing Rosario Farina, ha accompagnato il Prof. Salvatore Barbagallo Dirigente Generale della Regione Sicilia per i servizi in Agricoltura, presso i più interessanti banchi d’assaggio espositivi per un tasting orientato delle migliori vini presenti.

Galleria fotografica dell'evento

{morfeo 4}