

La Sicilia del vino e il Mediterraneo

NINO CALECA

Assessore dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Sicilia

ROSARIA BARRESI

Dirigente Generale del Dipartimento Regionale dell'Agricoltura Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Sicilia

La Sicilia è stata crocevia di popoli, civiltà e culture e la sua evoluzione, testimoniata da un ricco patrimonio artistico, archeologico, letterario, paesaggistico e ambientale, ne ha fatto un serbatoio prezioso da cui attingere le risorse genetiche naturali e culturali per diversificare le produzioni enologiche.

L'Isola per la singolare combinazione di elementi storici, sociali e geografici ha costituito uno degli importanti e antichi centri di diffusione della viticoltura.

I diversi popoli e dominazioni che vi si sono succeduti e la presenza di numerosi porti marittimi hanno favorito intensi scambi di materiale vegetale con tutti i paesi del Mediterraneo.

La polverizzazione della proprietà ha agevolato il permanere di una viticoltura familiare finalizzata all'autoconsumo e la conservazione delle varietà di vite.

La Sicilia, disponendo di tante tipologie di clima e terreno, con zone aride e piovose, suoli vulcanici, sabbiosi, argillosi, calcarei e persino umiferi, ha consentito al grande numero di vitigni introdotti nel corso dei millenni di diffondersi negli areali più adatti.

Per aver conto della ricchezza varietale e della variabilità degli ambienti, basti pensare che la vendemmia in Sicilia comincia a fine luglio con i bianchi più precoci e si conclude a novembre sull'Etna.

Negli ultimi 20 anni l'Isola è diventata un brand di elevato prestigio dell'enologia internazionale che evoca territori di straordinaria vocazione vitivinicola, di lunga sto-

ricità e una forte relazione tra produzioni enologiche, cultura, tradizioni e paesaggio.

Un'unica grande anima, la Sicilia, dentro tutti i suoi molteplici luoghi, diversi per morfologia, tradizioni, spirito e carattere.

E cosa rappresentano i vini siciliani se non la possibilità di assaporare questa realtà, unica e sfaccettata, armonica e complessa, immobile e in continua evoluzione.

Perché bere un bicchiere di vino è come gustare un lembo di questa terra, ingerire un pezzo di storia, cultura e tradizioni.

Questo piccolo miracolo che ogni volta può compiere un calice è nascosto nella storia millenaria che ha accompagnato l'attività enologica di questa regione, nel suo essere sineddoche del peculiare patrimonio di ogni vignaio e della sua comunità.

Il grande patrimonio genetico dei vitigni autoctoni siciliani, frutto di un lavoro decennale dell'Assessorato Agricoltura della Regione Siciliana, rappresenta oggi una importante e ricca riserva a cui attingere per diversificare le produzioni enologiche della Sicilia e del Mediterraneo.

Il continente enologico Sicilia è un laboratorio unico e senza eguali in grado di produrre vini diversi per il gioco delle altitudini, della varietà di terreni e climi e dell'immenso patrimonio di vitigni autoctoni.

I vini siciliani si coniugano con il territorio e le sue stratificazioni storiche, ambientali e culturali mantenendo una innegabile e irripetibile originalità.