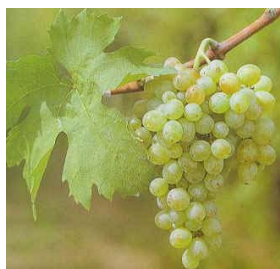


LE STRADE DEL VINO IN SICILIA



Le *Strade del vino* sono percorsi nati al fine di valorizzare territori ad alta vocazione vitivinicola caratterizzati non solo dalla presenza di vigneti e cantine vinicole ma anche da attrattive naturalistiche, culturali e storiche particolarmente significative ai fini di un'offerta enoturistica integrata.

Tali percorsi sono stati dotati di una appropriata segnaletica per favorire l'individuazione delle aziende che aderiscono a questa iniziativa, le quali offrono degustazioni dei loro prodotti e visite guidate ai vigneti e agli impianti produttivi.

STRADA DEL VINO D'ALCAMO DOC

LOCALITA': Alcamo - Castellammare del Golfo – Calatafimi - Gibellina – Segesta – Scopello – Salemi.

Il **Bianco d'Alcamo** è uno dei 19 vini D.O.C. più antichi della Sicilia.

REQUISITI DOC:

Zona di produzione: il territorio collinare di Alcamo ed altri comuni della provincia di Trapani. Sono da escludere i vigneti situati in terreni di natura selenitosa con percentuali di gesso superiori al 3%.

Vitigni: Cataratto bianco comune e/o Cataratto bianco lucido. e' ammessa la presenza di Damaschino, Grecanico e Trebbiano toscano fino ad un massimo del 20%.

Resa massima per ha: 120 qli.

Resa massima di uva in vino: 70%.

Gradazione alcolica minima: 11,5%.

Acidita' totale minima: 4,5 per mille.

Estratto secco netto minimo: 19 per mille.

Affinamento: nessuno.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini; profumo neutro con leggera fragranza dell'uva d'origine; sapore secco, sapido, fresco, fruttato, con retrogusto amarognolo tipico del cataratto.

Qualificazioni: nessuna.

Tipologie: nessuna.

Abbinamenti: minestre dense di verdura, paste asciutte con sughi di pesce, pesce azzurro e di lago al forno o alla griglia, frittate contadine, formaggi ovini freschi.

Le aziende:

Cantina Sperimentale Istituto Regionale della vite e del Vino, Monreale (Pa); Tenute Rapitalà Sp.A., Camporeale (Pa); Azienda Agricola Spadafora, Monreale (Pa); Tenuta Rincione di Esco Paolo Papé, Palermo; Azienda Agricola Ceuso, Alcamo (Tp); Cooperativa Agricola Marzuko delle Antiche Cantine Rotolo a.r.L., Calatafimi (Pa); Cantina Sociale S. Antonio, Partinico (Pa); Cantina sociale Fiumefreddo, Alcamo (Pa); Cantina Sociale "Kàggera", Calatafimi (Tp); Baglio Abbate, Palermo; Cantina Sociale Ericina Sc.arl., Custonaci (Tp); Azienda Agricola Marchesi De Gregorio, Monreale (Pa).

STRADA DEL MARSALA E DEL MOSCATO DI PANTELLERIA

LOCALITA': Erice - Gibellina - Marsala - Pantelleria - Salemi – Trapani.

I **vini Marsala** sono classificati in diverse categorie secondo:

- Colore;
- Caratteristiche produttive;
- Residuo zuccherino.

In base al **colore** i Marsala si distinguono in:

- Oro e Ambra, provenienti da uve a bacca bianca;
- Rubino, proveniente da uve a bacca nera, con eventuale aggiunta massima del 30% di uve bianche

In base alle **caratteristiche produttive**, i Marsala si distinguono in:

MARSALA FINE: ha grado alcolico minimo 17°, con invecchiamento minimo di 1 anno, usato come vino da Dessert (a fine pranzo, frutta, e/o dolce, e/o gelato);

MARSALA SUPERIORE: ha grado alcolico superiore a 18° con un invecchiamento minimo di 2 anni, servito con frutta fresca elaborata o meno, e con pasticceria cremosa e molto dolce;

MARSALA SUPERIORE RISERVA: ha grado alcolico superiore a 18° e un invecchiamento minimo di 4 anni. Può essere servito come vino da fuori tavola, ossia vino da conversazione, da degustare lontano dei pasti;

MARSALA VERGINE e/o SOLERAS, ha una gradazione minima di 18°; nella produzione è vietata ogni aggiunta di mosto cotto, o mosto concentrato, deve subire un invecchiamento di cinque anni, viene usato per le specialità della grande pasticceria che non sia eccessivamente dolce, molto indicata e consigliata l'abbinamento con formaggi stagionati a pasta dura o a pasta molle come il gorgonzola.

MARSALA VERGINE STRAVECCHIO, MARSALA SOLERAS STRAVECCHIO, MARSALA VERGINE RISERVA, MARSALA SOLERASA RISERVA: hanno una gradazione minima di 18° ma con un invecchiamento minimo di 10 anni, un vino da meditazione.

Per **grado zuccherino** i Marsala si distinguono in:

- secco, con zuccheri inferiori a 40 gr. per litro
- semisecco, con zuccheri tra 41 e 99 gr. per litro
- dolce, con zuccheri superiori a 100 gr. per litro

REQUISITI DOC:

Zona di produzione: la provincia di Trapani tranne i comuni di Alcamo, Pantelleria e Favignana. Sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti in coltura specializzata che fruiscono delle condizioni di terreno e di clima atte ad assicurare alle uve, ai mosti ed ai vini da essi ottenuti le tradizionali caratteristiche di qualità.

Vitigni: Grillo, Catarratto, Inzolia, Damaschino per la preparazione dei Marsala Oro e Ambra; le uve a buccia nera Pignatello, e/o Calabrese, e/o Nerello, e/o Nero d'Avola, per la preparazione dei Marsala Rubino.

Resa massima di uva in mosto: 80%.

Resa massima di uva in vino: 75%.

Il **Passito e il Moscato di Pantelleria** sono celebri vini da dessert, prodotti sull'isola omonima da tempo immemorabile dall'uva della varietà zibibbo allevata ad alberello raso-terra in conche scavate per proteggere le piante dall'azione dei venti sciroccali.

REQUISITI DOC:

Zona di produzione: isola di Pantelleria, in provincia di Trapani.

Vitigni: Zibibbo (Moscatellone).

Resa massima per ha: 70 qli.

Resa massima di uva in vino: 70%.

Gradazione alcolica minima: 12,5%, di cui almeno l'8% svolto.

Acidita' totale minima: 4,5 per mille.

Estratto secco netto minimo: 22 per mille.

Affinamento: nessuno.

Caratteristiche organolettiche: colore dal giallo dorato piu' o meno tendente all'ambrato; profumo caratteristico e fragrante di moscato; sapore dolce, aromatico, caratteristico di moscato.

Qualificazioni: qualora abbia una gradazione alcolica minima del 17,5%, puo' portare la qualifica "Vino naturalmente dolce".

Tipologie: viene prodotto anche nei tipi "Liquoroso" e "Spumante".

Abbinamenti : crostate di frutta fresca, paste con creme delicate

Le aziende:

Casa vinicola S.Noto, Trapani; Carlo Pellegrino & C Sp.A., Marsala (Tp); Cantine Florio, Marsala (Tp); Azienda Agricola "Vecchio Samperi", Marsala (Tp); EnoMuseum della Famiglia Montalto, Marsala (Tp); Cantine Rallo Sp.A., Marsala (Tp); Tenuta di Donnafugata, Marsala (Tp); Elli Lombardo, Marsala (Tp); Arini Enot. Giuseppe, Marsala (Tp); Cantina Sociale "U. V.A.M" Scrl., Marsala (Tp); Cantina Birgi, Marsala (Tp); Coop. Pinagry, Marsala (Tp); Francesco Intorcchia & figli, Marsala (Tp); Giuseppe Alagna fu Antonio, Marsala (Tp); Azienda Agricola "Terre di Salemi " Sr l., Salemi (Tp); Cantina Europa, Petrosino (Tp); Marino Grandi Vini Siciliani S.rl., Marsala (Tp); PVL di G. Genna, Marsala (Tp); Flli Fici Sn.c., Marsala (Tp); Baglio Oneta Marsala, Marsala (Tp); Fazio Wines Srl., Erice (Tp); Azienda Agricola Gioia Casano Agricola Bonsulton, Pantelleria (Tp); Cantina "S. Murana", Pantelleria (Tp); Aziende k'nicole Miceli, Palermo; Nuova Agricoltura, Pantelleria (Tp); Azienda Marco De Bartoli, Pantelleria (Tp); Cantine Mothia s.rl., Marsala (Tp); Martínez Srl., Marsala (Tp).

STRADA DELL'INSOLIA O ANSONICA

LOCALITA': Agrigento - Mazara del Vallo – Menfi – Monreale - Sambuca di Sicilia –Sciacca – Selinunte - S. Margherita.

L'**Insolia o Ansonica**, in Sicilia, costituisce un'apprezzata componente aromatica (mela golden e frutti esotici) di molti vini bianchi secchi, spesso in uvaggio con il Catarratto.

CARATTERISTICHE:

Colore: Giallo paglierino più o meno intenso;

Odore: Delicato, gradevole;

Sapore: Asciutto, sapido;

Le aziende:

Aziende Agricole Pollara di Giuseppe Pollara & s.a.s., Monreale (Pa); Azienda Agricola Tamburello, Monreale (Pa); Coop. Cantina "Dell'Alto Belice", San Cipirello (Pa); Tenuta di Donnafugata, Contessa Entellina (Pa); Cantina Cellaro, Sambuca di Sicilia (Ag); Cantina Planeta, Sambuca di Sicilia (Ag); Cantine Settesoli, Menfl (Ag); Eno-Agri-Museum Baglio Santa Teresa famiglia Montalto, Selinunte (Tp); C.E. V Compagnia Esportazioni Pini S. r l., Mazara del Vallo (Tp); Cantine Riunite C.D. & G.D. Soc. Coop. A.rl., Sciacca (Ag); Azienda Agricola G. Milazzo, Campobello di Licata (Ag); Coop. Agr Cantina Sociale vini Steri, Campobello di Licata (Ag); "Tenuta Barone Nicolò La Lumia", Licata (Ag).

STRADA DEL NERO D'AVOLA E CERASUOLO DI VITTORIA

LOCALITA': Caltagirone – Castelbuono – Casteldaccia – Cerda – Comiso – Modica -Piazza Armerina – Ragusa - Vallelunga Pratameno – Valledolmo – Vittoria.

Il ***Nero d'Avola*** è il più diffuso vitigno rosso della Sicilia è anche il migliore qualitativamente. Coltivato solitamente ad alberello o spalliera è conosciuto anche come calabrese. Per il grande contenuto zuccherino produce vini di alta alcoolicità con profumi intensi di marasca e frutti di bosco ma carente di acidità.

Il Nero d'Avola entra nella composizione di molti vini DOC e IGT sia come vitigno principale che secondario: Eloro , Marsala, Cerasuolo di Vittoria, Bivongi, Sciacca, S. Margherita di Belice, Contea di Sclafani, Delia Nivonelli, Sambuca di Sicilia, Contessa Entellina, Alcamo.

Il ***Cerasuolo di Vittoria*** ha origine dall'unione tra il Nero d'Avola e il Frappato di Vittoria.

CARATTERISTICHE:

Colore: rosso ciliegia;

Odore: vinoso, alcolico e delicato;

Sapore: caldo, asciutto, pieno, armonico e rotondo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;

Acidità totale minima: 5 per mille;

Estratto secco netto minimo: 24 per mille;

Affinamento: barriques di rovere.

Vitigni: Frappato minimo 40%, Nero d'Avola massimo 60%, eventuali aggiunte di Grosso nero e Nerello mascalese 10%.

Le aziende:

Casa Vinicola Duca di Salaparuta, Casteldaccia (Pa); Azienda Agricola Fontanarossa, Cerda (Pa); Casa Vinicola Lena Srl. Sant'Anastasia, Castelbuono (Pa); Conte Tasca d'Almerita Sp.A., Palermo; Antica Tenuta del Nanfro Piticoltori Biologici, Caltagirone (Ct); Azienda Agricola Imakara di Cosentino Salvatore e Scozzarella Rosaria, Caltagirone (Ct); Cantine Torrecchia, Vittoria (Rg); Azienda Agricola Giovanna Cortese Presti, Ragusa; Valle dell'Acate, Acate (Rg); Azienda Pitivinicola Avide Srl, Comiso (Rg); Azienda Agricola COS, Vittoria (Rg); Coop. S. Giovanni Battista, Comiso (Rg); Azienda Coria Giuseppe & s.a.s., Chiaromonte Gulfi (Rg); Mediterranea Sr L, Chiaromonte Gulfi (Rg); Azienda Pínicola Romolo Buccellato, Vittoria (Rg); Azienda Agricola Poggio di Bortolone, Chiaromonte Gulfi (Rg); Azienda Agricola Riofavara, Ispica-Pachino (Rg); Azienda Agricola Fontana Murata del Cav. Lav. Giuseppe Gioia e Figli, Valledolmo (Pa).

STRADA DEI MOSCATI DI NOTO E DI SIRACUSA

LOCALITA': Noto – Pantalica - Palazzolo Acreide.

Il **Moscato di Noto** è ottenuto con uve di Moscato Bianco e prodotto in quantità limitate.

REQUISITI DOC:

Zona di produzione: il territorio dei comuni di Noto, Rosolini, Pachino e Avola, in provincia di Siracusa.

Vitigni: Moscato bianco (denominato localmente Moscato giallo o Moscatella).

Resa massima per ha: 125 qli.

Resa massima di uva in vino: 65%.

Gradazione alcolica minima: 11,5%, di cui almeno l'8% svolto.

Acidita' totale minima: 4,5 per mille.

Estratto secco netto minimo: 20 per mille.

Affinamento: nessuno.

Caratteristiche organolettiche: colore dal giallo dorato tendente piu' o meno all'ambrato; profumo caratteristico e fragrante di Moscato; sapore leggermente aromatico.

Qualificazioni: nessuna.

Abbinamenti : frutta fresca, macedonie con crema, torte di frutta, dolci con ricotta.

Il **Moscato di Siracusa** è ottenuto con uve di Moscato Rosso.

REQUISITI DOC:

Zona di produzione: comune di Siracusa. Sono particolarmente idonei i terreni pliocenici e calcareo-siliceo-argillosi.

Vitigni: Moscato bianco (denominato localmente Moscato giallo o Moscatello giallo).

Resa massima per ha: 75 qli.

Gradazione alcolica minima: 16,5%, di cui almeno il 14% svolto ed un minimo da svolgere del 2,5%.

Acidita' totale minima: 5 per mille.

Estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Affinamento: nessuno.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo oro vecchio con riflessi ambracei; profumo delicato e caratteristico; sapore dolce, vellutato, gradevole.

Qualificazioni: nessuna.

Tipologie: nessuna.

Abbinamenti : paste e torte a base di pasta di mandorle, pasticceria secca, panforte e torte asciutte con canditi.

Le aziende:

Cantina Sperimentale di Noto Istituto Regionale della k'zte e del Vino, Noto (Sr); Cantina Interprovinciale Elorina, Rosolini (Sr); Azienda Agricola Antonino Pupillo, (Sr).

STRADA DEL VINO DELL'ETNA

LOCALITA': Acireale - Aci Castello - Aci Trezza – Catania – Etna – Taormina.

L'Etna D.O.C è stato il primo vino da tavola ad ottenere il riconoscimento della denominazione d'origine. E' previsto nelle tre tipologie bianco, rosso e rosato.

REQUISITI DOC:

Zona di produzione: i colli che circondano Catania.

Vitigni: Carricante, Catarratto bianco (comune, lucido), Nerello Mascalese; Trebbiano, Minnella Bianca, Nerello Cappuccino.

Resa massima per ha: 90 qli.

Resa massima di uva in vino: 70%.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: "Bianco": 11,5%; Rosso e Rosato: 12,5%

Caratteristiche organolettiche: **colore:** "Bianco": giallo paglierino talvolta con leggeri riflessi dorati; Rosso e Rosato: rosso rubino che con l'invecchiamento presenta leggeri riflessi di granato o rosato; **odore:** "Bianco": delicato di Carricante; Rosso e Rosato: vinoso con profumo intenso, caratteristico; **sapore:** "Bianco": secco, fresco e armonico; Rosso e Rosato: secco, caldo, robusto, pieno, armonico.

I vini dell'Etna sono vini di montagna perché i vitigni sono situati tra i 400 e gli 800 metri s.l.m. la caratteristica è quella di essere più acidi rispetto ai comuni vini siciliani dovuto proprio alla altitudine in cui sono collocati i vigneti. Dalle uve di nerello mascalese, vinificate in bianco, si ottengono degli interessanti vini spumanti ottenuti con metodo classico.

Le aziende:

Azienda Barone di Pillagrande, Milo (Ct); Azienda Vinicola Benanti Srl., Viagrande (Ct); Azienda Agricola S. Michele del Barone Emanuele Scammacca del Mur90. Venerina (Ct); Soc. Coop. Patria a.r.l., Solichia di Castiglione di Sicilia (Ct); Azienda Vinicola Fincenzo Russo, La Strada Giarre (Ct); Tenuta Scilio Di Valle Gayzna, Linguaglossa (Ct); Antichi Finai, Passopisciaro (Ct).

STRADA DELLA MALVASIA DELLE LIPARI

LOCALITA': Alicudi – Filicudi – Lipari – Milazzo – Panarea - Salina – Stromboli –Vulcano.

La Malvasia delle Lipari prodotto nell'arcipelago delle Eolie è uno dei più antichi della Sicilia. Sono prodotte tre tipologie: una da pasto, una da dessert ed una liquorosa, con gradazioni minime rispettivamente di 11,5, 18 e 20 gradi.

REQUISITI DOC:

Zona di produzione: l'arcipelago delle Lipari (o Eolie).

Vitigni: Malvasia di Lipari massimo 95%, Corinto nero 5-8%.

Resa massima per ha: 90 qli.

Resa massima di uva in vino: 70%.

Gradazione alcolica minima: 11,5%, di cui almeno l'8% svolto.

Acidita' totale minima: 4 per mille.

Estratto secco netto minimo: 20 per mille.

Affinamento: nessuno.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo dorato o ambrato; profumo aromatico, caratteristico; sapore dolce e aromatico.

Qualificazioni: nessuna.

Tipologie: con un appassimento naturale delle uve per una resa massima di uva in vino del 45%, un invecchiamento di 9 mesi, una gradazione alcolica minima del 18% ed un residuo zuccherino non inferiore al 6% , viene prodotto il tipo "Passito" o "Dolce naturale". Con un appassimento più leggero delle uve per una resa massima di uva in vino del 60%, un invecchiamento di 6 mesi, si produce il tipo "Liquoroso". All'atto dell'immissione al consumo deve presentare una gradazione alcolica minima del 20%, di cui almeno il 16% svolto ed un residuo zuccherino non inferiore al 6%.

Abbinamenti : pasticceria secca, dolciumi a base di pasta di mandorle

Le aziende:

Cantina Sperimentale di Milazzo Istituto Regionale della Vite e del Vino, Milazzo (Me); Casa Vinicola Grasso, Milazzo (Me), Azienda Agricola Vasari, Santa Lucia del Mela (Me); Azienda Agricola Carlo Hauner, Isola di Salina (Me); Azienda Agricola Caravaglio, Isola di Salina (Me).

Link:

www.milioni.com

www.lavinium.com/

www.amicasicilia.com/stradedelvino/

www.perbacco.net/itinerari/strade_vino/sicilia.htm

www.coloridisicilia.it/vinisiciliani/stradedelvino/index.HTM

www.movimentoturismovino.it/

www.stradadelvinoalcamodoc.it/