

## “Matrimonio” vitivinicolo tra Sicilia e Veneto

di Redazione | 18 febbraio 2016 in Protagonisti



Due tra le maggiori eccellenze dell’universo vitivinicolo italico si sposano per dar vita ad un risultato di sicuro successo. Un originale matrimonio enologico che unisce l’Italia, dal Mediterraneo alla pedemontana Veneta, passando per l’Emilia Romagna. A fare da grande cerimoniere all’inusuale spozalizio è Conte del Tellaro, giovane azienda enologica che fa capo all’imprenditore siciliano Pietro Basciano, tra l’altro presidente della squadra di basket “Virtus Bologna”, della “Pallacanestro Trapani”, oltre che della Lega Nazionale Pallacanestro.

Protagonisti assoluti del progetto i vitigni siciliani, come il Grillo e il Syrah, frutti della generosa isola, che diventano vini grazie ad un accurato processo di spumantizzazione sviluppato in una terra altrettanto d’eccellenza come il Veneto, anzi di Conegliano, dove fare vino è una lunga tradizione, corroborata e sviluppata anche grazie alla presenza della Scuola Enologica fondata nel 1876 da Cerletti e Carpenè. Due culture che si uniscono per dar vita a vini nobili.

Per creare gli spumanti Conte del Tellaro utilizza il metodo Martinotti-Charmat (1895), anche detto metodo della rifermentazione in autoclave. “Una tecnica – ci spiega Basciano – che permette di esaltare le caratteristiche del vitigno d’origine riportando sul palato la freschezza e il gusto fruttato, dando origine ad una caratteristica unica e al gusto e profumo inconfondibile delle terre siciliane”.

Un ideale “ponte” di bollicine tra Sicilia e Veneto da cui nascono spumanti e vini frizzanti, ambasciatori delle migliori espressioni della terra siciliana che diventano stelle del Made in Italy superiore. Tali proprio grazie alla maestria della tradizione veneta. “Per ottenere risultati superiori – aggiunge l’imprenditore – oltre ad impiegare manodopera culturalmente e tradizionalmente preparata, abbiamo affinato tecniche e usiamo macchinari di ultima generazione che consentono di avere un’elevata qualità dei vini, raggiungendo così la massima espressione del Made in Italy».

In particolare il Grillo, il vitigno dei Fenici, è una pianta autoctona del territorio di Marsala, mentre il Syrah, bacca nobile, longeva e profumata, è coltivato nella zona di Noto e Marsala. Con una produzione tanto mirata quanto raffinata, Conte del Tellaro ha una lista di soli sette nobili vini che hanno già ottenuto vari riconoscimenti anche al Vinitaly. E che incontrano il favore non solo dei wine lovers, ma anche dei più giovani, che ne apprezzano la schiettezza e l’eleganza.

“Tutta la nostra attività – conclude Basciano – e’ protesa a fornire soluzioni di valore ai consumatori attraverso un uso qualificato della tecnologia e del know how. Sono pensieri che guidano ogni passo che muoviamo”.

**Di Antonio Longo**

- See more at: <http://www.agricolturanews.it/matrimonio-vitivinicolo-tra-sicilia-e-veneto/#sthash.f6tlxrG9.dpufbb>