

ROSSO DI SICILIA

Rassegna delle Produzioni Vinicole Sicillane
a Bacca Rossa



CATALOGO

ISPICA
27 28 29
Gennaio
2006





ISPICA
27 28 29
Gennaio
2006

4 Edizione





ROSSO DI SICILIA

Rassegna delle Produzioni Vinicole Siciliane
a Bacca Rossa

CATALOGO

RUSTICO PER ROSSO DI SICILIA

"Ospitare una grande manifestazione come Rosso di Sicilia, significa mettere la mia Città su un proscenio importante, darle visibilità ulteriore e importante, renderla assolutamente al centro di un circolo virtuoso di enoturismo, che appare essere una delle sfide più accattivanti del terzo millennio di un'intera Regione". Piero Rustico, sindaco di Ispica, scommette forte e convinto su Rosso di Sicilia, che definisce, senza mezzi termini "la più importante rassegna di Aziende vitivinicole a bacca rossa che si svolge nella nostra Regione", manifesta il suo orgoglio per avere avuto assegnata alla sua città la rassegna vitivinicola. "Il mio impegno - afferma Rustico - per ottenere questo risultato è cominciato sin dal 17 giugno scorso, in pochi giorni dopo il mio insediamento, allorché con la mia Giunta, adottai la delibera n.ro 9 del mio mandato, per essere autorizzato a presentare istanza di finanziamento all'assessorato regionale Agricoltura e Foreste, inerente il progetto della manifestazione a carattere enologico denominata Rosso di Sicilia 2006".

"La richiesta venne esitata positivamente con l'approvazione formale della Giunta regionale e, fatto che mi ha ulteriormente riempito di orgoglio e di soddisfazione, è stato personalmente l'assessore Innocenzo Leontini a comunicarmi il varo ad Ispica di Rosso di Sicilia 2006; a lui va il mio personale ringraziamento, tramite di un'intera città che vivrà, a fine gennaio, tre giorni intensi e di grande visibilità". Un avvenimento che porterà ad Ispica ospiti di grande levatura internazionale. "Questa manifestazione - spiega Rustico - porterà a Ispica ospiti di assoluto profilo del mondo accademico e giornalistico, e darà certamente un'enorme risonanza al nostro territorio, visto che oggi, il fenomeno enoturistico assume connotazione di forte crescita, che attrae migliaia di persone che uniscono l'interesse per la cultura del vino, al piacere di scoprire e conoscere nuovi angoli di straordinaria bellezza come appunto i nostri luoghi".

"Per un sindaco, volere che la sua Città, sposi e diventi protagonista di una manifestazione come Rosso

di Sicilia, significa credere nell'obiettivo primario di un progetto che ha come fine primo, l'inserimento di Ispica in un circuito enoturistico che attiri quanta più gente possibile, proprio per far apprezzare da vicino le bellezze paesaggistiche, monumentali ma anche gastronomiche della nostra Città, che oggi si pone verso gli anni a venire, con l'ambizioso progetto di vedersi riconosciuta come Bene dell'Umanità e che vuole avere da queste grandi occasioni di proscenio, come appunto Rosso di Sicilia, una forte spinta propulsiva a crescere ed a proporsi".

Per Ispica, insomma, si tratta di vivere un grande momento di vetrina, di promozione, di immagine e di sostanza, di poter essere il luogo dove domanda ed offerta si incontrano per sancire importanti momenti di sviluppo, per l'intera economia enologica regionale, per quel progetto enoturistico che, in tempi non sospetti, la Regione seppe percorrere sino a farne un altro momento di forte impulso allo sviluppo dell'offerta turistica.

"Sono sicuro che Rosso di Sicilia, perfetta unione simbiotica con la Notte dei Saponi che lo scorso agosto richiamò al Parco Forza di Ispica, migliaia di visitatori, sarà un'altra occasione importante di conoscenza, di sviluppo, di crescita e di promozione della mia Città, per far sì che gli imprenditori icipesi abbiano un'altra strada da mettere pienamente a frutto per un altro passo in avanti".

Testo raccolto dall'Ufficio Stampa di Rosso di Sicilia 2006



ANTICA AZIENDA AGRARIA CURTO

Via Galileo Galilei, 4 - 97014 Ispica (RG) - Tel/Fax 0932 950161

www.curto.it
info@curto.it



NOME DEL VINO

Curto

CLASSIFICAZIONE

I.G.T.

VITIGNI

Nero d'Avola 40%, Syrah 30%,
Merlot 30%

ZONA DI PRODUZIONE

Area Eloro D.O.C. in prossimità di
Pachino e del golfo Porto Ulisse a
30 mt s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

RESA PER HA

Nero d'Avola ql 46 (kg 0,700 p. p.)
Syrah ql 59 (kg 1,300 p. p.)
Merlot ql 59 (kg 0,850 p. p.)

INVECCHIAMENTO

8/10 anni

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Acciaio inox, 6 mesi in barriques
di rovere francese, parte nuove e
parte usate, dopo in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°



NOME DEL VINO

Curto Eloro D.O.C. Riserva

CLASSIFICAZIONE

Nero d'Avola in purezza

VITIGNI

Nero d'Avola 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Area Eloro D.O.C. in prossimità di
Pachino a 30 mt s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

RESA PER HA

Kg 0,500-0,700 per ceppo

INVECCHIAMENTO

-

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Acciaio inox, 8 mesi in barriques
di rovere francese, parte nuove e
parte usate, poi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

15,03% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°



NOME DEL VINO

Curto Eloro D.O.C.

CLASSIFICAZIONE

Nero d'Avola in purezza

VITIGNI

Nero d'Avola 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Area Eloro D.O.C. - Ispica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

RESA PER HA

60 ql

INVECCHIAMENTO

-

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Acciaio inox e dopo in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

2006



AZIENDA AGRICOLA RIOFAVARA

C.da Favara s.p. 49 Ispica-Pachino - 97014 Ispica (RG) - Tel/Fax 0932 959839

www.riofavara.it
riofavara@virgilio.it



NOME DEL VINO

Eloro

CLASSIFICAZIONE

Eloro D.O.C.

VITIGNI

Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE

Tra Ispica e Pachino (RG)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera

RESA PER HA

70 ql

INVECCHIAMENTO

In bottiglia

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

In bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°



NOME DEL VINO

S. Basilio

CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Sicilia Nero d'Avola

VITIGNI

Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE

C.da S.Basilio, Ispica (RG)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera

RESA PER HA

70 ql

INVECCHIAMENTO

In barriques di rovere

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°



NOME DEL VINO

Sciavé

CLASSIFICAZIONE

Eloro D.O.C.

VITIGNI

Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE

C.da Favara-Biduri, Ispica (RG)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera

RESA PER HA

60 ql

INVECCHIAMENTO

1 anno in barriques nuove

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

almeno 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°



ROSELLE

C.da Bufali - 97014 Ispica (RG) - Tel 0932 705633 Fax 0932 705629

www.rosellesrl.it
rosellesrl@virgilio.it



NOME DEL VINO

Roselle

CLASSIFICAZIONE

Eloso D.O.C.

VITIGNI

Nero d'Avola 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Ispica (RG), Noto (SR)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera

RESA PER HA

70 ql

INVECCHIAMENTO

10 mesi in barriques

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°



NOME DEL VINO

Roselle

CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Sicilia

VITIGNI

Nero d'Avola 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Ispica (RG), Noto (SR)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera

RESA PER HA

70 ql

INVECCHIAMENTO

In acciaio

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

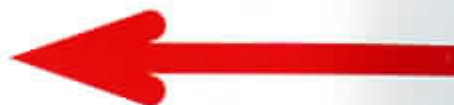
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°



PRoGRaMMA



Venerdì 27.01.2006

**Villa Principe di Belmonte
Contrada Crocefina - Ispica**

● **h 10.00**

"Rosso di Sicilia, vetrina e momento di promozione dell'oenologia siciliana"

Innocenzo Leontini - Ass. Reg. Agricoltura e Foreste

Piero Rustico - Sindaco del Comune di Ispica

Lucio Tasca - Presidente Assivini Sicilia

Ugo Massimo Callari - Comm. Ist. Reg. Vite e Vino

Enzo Vizzari - Direttore Guide de L'Espresso

Giuseppe Martelli - Direttore Generale

Assoenologi - Pres. Union Internationale Des Oenologues

Dario Cartabellotta - Dir. Coord. Servizi allo Sviluppo

Moderatore: **Andrea Gabbrielli** - giornalista

● **h 12.30**

"Presentazione del volume I" Osservatorio sulle aziende imbottigliatrici del settore vitivinicolo siciliano"

Sebastiano Torcivia - Straord. Econ. Aziendale - Univ. di Palermo

● **h 13.00**

Momento Goloso

"Prelibatezze e sacri silenzi: la grande pasticceria dei conventi siciliani"

● **h 16.00**

"Dieta Mediterranea, Vino e Prevenzione delle Malattie Cardiovascolari"

Laura Bianconi - Comp. Commissione Sanità

Senato

Corrado Tamburino - Cattedra di Cardiologia - Dir. Scuola di Spec. in Cardiologia - Univ. degli Studi di Catania - Divisione Clinicizzata di Cardiologia Ospedale Ferrarotto - Catania

Francesco Arrigo - Cattedra di Cardiologia - Dir. Scuola di Spec. in Cardiologia - Univ. degli Studi di Messina - Ist. Pluridisciplinare di Clinica Medica - Policlinico Universitario Gazzi - Messina

Salvatore Novo - Cattedra di Malattie dell'Apparato Cardiovascolare - Dir. Scuola di Spec. in Cardiologia - Univ. degli Studi di Palermo - Dip. di Medicina Clinica e Patologie Emergenti - Palermo

Nicola Gebbia - Pres. Co.R.I.I.I.a. - Ord. di Oncologia Medica Univ. di Palermo

Francesco Paolo Bonina - Cattedra di Tecnologie Farmaceutiche - Dir. della Scuola di Spec. in Farmacia Ospedaliera - Univ. di Catania

Moderatore: **Piero Maenza** - Vice Capored. RAI Sicilia

● **h 18.00**

Inaugurazione mostra fotografica

"Il Rosso e il Nero. Sicilia: terra del vino"

Paolo Nifosi - Doc. Storia dell'Arte - Univ. di Catania

foto di: G. Leone, M. Minnella, L. Nifosi

● **h 19.00**

Momento Goloso

"La Sicilia e i suoi formaggi d'autore in abbinamento alle produzioni vinicole siciliane a bacca rossa"

Villa Anna - Contrada Graftetta - Ispica

● **h 20.00**

Inaugurazione Enoteca regionale e

degustazione prodotti tipici

Sabato 28.01.2006

**Villa Principe di Belmonte
Contrada Crocefina - Ispica**

● **h 10.00**

"La nuova DOCG Cerasuolo di Vittoria: analisi spassionata di una grande opportunità"

Giambattista Cilia - Pres. Cons. di Tut. del Cerasuolo di Vittoria

Ottavio Ferreri - Produttore

Daniele Oliva - Dirigente Biologo Ist. Reg. della Vite e del Vino

Vincenzo Melia - Coord. attività tecnico - sperimentali Ist. Reg. Vite e Vino

Rocco Di Stefano - Cattedra di Chimica degli Alimenti - Univ. di Palermo

Moderatore: **Cesare Pillon** - giornalista

● **h 12.30**

"Strade del Vino ed Enoteca Regionale, fra enologia di qualità e reti di sviluppo"

Giuseppe Calcaterra - Pres. Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria

Paolo Benvenuti - Dir. Generale Associazione Città del Vino

Salvatore Lombardo - Pres. Ass. Strada del Vino di Marsala - Terre d'Occidente

Pietro Miosi - Dir. Coord. Serv. VIII - Promozione

Ass. Reg. Agr. e Foreste

Dario Di Bernardi - Istituto Regionale della Vite e del Vino

Moderatore: **Iole Piscolla** - giornalista

● **h 13.30**

Degustazione a cura dell'Istituto Regionale della

Vite e del Vino

"I vitigni del Cersuolo con i primi lieviti siciliani"

● h 16,30

"Il vino siciliano ed il mercato globale: strategie, problemi e prospettive"

Daniele Cernilli - Gambero Rosso

Franco Pisa - Amministratore Delegato ASSOVINI Sicilia

Innocenzo Leontini - Ass. Regionale Agricoltura e Foreste

Marcello Caruso - Ass. Agricoltura - Prov. Reg. di Palermo

Salvatore D'Agostino - Dir. Istit. Regionale della Vite e del Vino

Salvo Foti - Enologo

Sebastiano Torcivia - Straordinario Economia Aziendale Univ. di Palermo

Moderatore: Fabrizio Carrera - giornalista

● h 19,00

Momento Goloso

"Itinerario goloso attraverso i piaceri e i misteri del *coas coas*"

Chiesa Madonna delle Grazie - Ispica

● h 20,00

Concerto di musica classica

Villa Anna

Contrada Graffetta - Ispica

● h 10,00

Incontro con le scuole: "Laboratorio del gusto con i formaggi storici siciliani"

● h 12,30

Incontro Goloso: "Golosità Caserle siciliane"

● h 13,00

"Primi passi di teoria e tecnica della degustazione"

● h 20,00

Incontro Goloso: "I protagonisti della storia del cioccolato: Antica Dolceria Bonajuto di Modica"

● h 21,30

Incontro Goloso: "Alla scoperta del meraviglioso mondo dei formaggi"

Domenica 29.01.2006

Villa Anna

Contrada Graffetta - Ispica

● h 11,00

Degustazione "Vini da vitigni autoctoni a bacca rosa"

● h 12,30

Incontro Goloso "Goduriosi salumi di Sicilia"

● h 16,00

Incontro Goloso "Cioccolato e tradizione modicana"

● h 18,00

Degustazione riservata ai ristoratori: "Le novità del 2006"

● h 18,00

Incontro Goloso "Oleum Nostrum: le delizie dell'olio"

Piazza Regina Margherita - Ispica

● h 19,30

"Show by Show" - M° Peppe Arezzo e l'ensemble Le 12 Terre.

● h 20,30

Degustazione *cous cous* a cura dell'Ass. Ciceriana Cuochi Sarvitesi

2006



Ministero della
Politica Agricola



Presidente Regione Siciliana
Consiglio Regionale Siciliano
Assenti Siciliani, Comunità
di Regione e Piani



Assessorato Turismo
e Sportivo



Assessorato Agricoltura e Foreste



Comune di Isole



Unione Regionale
della Vite del Pulo



Unione Comuni Pulo
Comune di Isole



ASSOCIINI SICILIA



Consorzio di
vino vittoria



Provincia Regionale
di Ragusa



Consiglio di
Sicilia
Siciliani
e Regionali
di Regione



ARPT
Ragusa



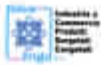
MOND'ELEI
MONTESICILIA



Regione Siciliana



Unione
Regionale
della Vite
del Pulo



Industria e
Commercio
Prodotti
Digeribili
Empirelli

Segreteria Organizzativa e Ufficio Stampa:
New Service, Agenzia di Servizi e Comunicazione
Zona Industriale - Centro Direzionale ASI, Box 6
97100 Ragusa - Tel./Fax 0932 668545
335 525 6912 338 9752794

Pubbliche Relazioni:
Nino Aiello
Giancarlo Lo Scico

Stampa:
gruppoparentesi - ragusa

ORGANIZZAZIONE

New Service - agenzia di servizi e comunicazione
Tel/Fax: 0932 688545
l.bascietto@tin.it

4^a Edizione