

## La Sicilia nel mondo

**E**state: tempo di vini bianchi. Secchi per accompagnare i pasti e dolci per concludere o semplicemente per meditare. Gli esperti spiegano che non è proprio vero che i rossi vanno banditi con le pietanze tipiche di questa stagione, dove trionfa il pesce, ed in effetti così non è. O almeno non sempre: restano, per esempio, i pareri opposti su quale varietà abbinare con il tonno o con i crostacei... E perché non prendere in considerazione i sempre migliori rosati? Qualunque sia il colore che preferirete, unica dev'essere la provenienza: Sicilia. Siano essi vitigni autoctoni o internazionali. Questi ultimi ormai radicati sui variegati territori delle nostre Isole (quella principale e le altre di minori dimensioni). "Sicilia" intanto perché non si temono confronti - pur riconoscendo l'assoluto primato di alcune etichette e vitigni di altre regioni d'Italia ed estere - sia per contribuire all'economia di casa nostra. E poi per difendere la tradizione e consolidare la crescente affermazione dei produttori siciliani. Vini, e prodotti, siciliani da acquistare e richiedere anche quando ci si trova in trasferta. Personalmente provo un grande piacere nello scorrere la carta dei vini e trovare un elenco sempre più lungo e completo di vini "born in Sicily". Sensazione di orgoglio, senz'altro campanilistica, ma anche compiacimento per la capacità di questi imprenditori di farsi spazio su mercati lontani e difficili da conquistare. Eppure vi riescono non solo i marchi ormai affermati ed apprezzati in tutti i Continenti, ma pure aziende familiari che compensano, con ulteriore e maggiore sacrificio e assoluta dedizione, le differenze di organizzazione e struttura. EnoS prova a fornire il proprio contributo a queste imprese mantenendo fede agli impegni: dopo l'edizione digitale in inglese è arrivata anche quella in cinese. Presto, per completare il processo di internazionalizzazione della rivista, si aggiungeranno articoli e servizi realizzati da colleghi di altri Paesi. Ci necessita conoscere e leggere la "Sicilia del vino" vista anche da loro. Per crescere tutti.



[pennica@rivistaenos.it](mailto:pennica@rivistaenos.it)