



*"Dicono gli atlanti che la Sicilia è un'isola e sarà vero.
Si avrebbe però voglia di dubitarne,
quando si pensa che al concetto di isola
corrisponde solitamente un gruppo compatto di razza e costumi,
mentre qui tutto è mischiato, cangiante, contraddittorio,
come nel più composito dei continenti.
Vero è che le Sicilie sono tante,
non finirò di contarle"*
(G. Bufalino, *La luce e il lutto*)

TERRITORI E VINI DI SICILIA



SICILIA OCCIDENTALE

PANTELLERIA *L'Isola del vento, perla nera del Mediterraneo*

Nera come la terra di natura vulcanica di cui è fatta, nera come il colore dell'Africa, la cui costa è più vicina a Pantelleria di quella siciliana. Spazzata da forti venti che ripuliscono il cielo dalle nuvole, mantenendo rare le precipitazioni, di cui il cielo, tetto di quest'isola assetata, è già avaro. Rappresenta uno dei punti estremi non solo del territorio nazionale, ma anche del continente europeo: una marginalità che ne è divenuto tratto distintivo. Dall'ingegno delle popolazioni trovasi a cospetto della sete, della fertilità dei suoli vulcanici ricchi di sostanze minerali, preziosità degli agrumi, e impetuosità dei venti, il territorio pantesco risulta plasmato. Gli olivi si sviluppano radenti al suolo, e le viti vengono tenute basse, protette da conche scavate nella terra che le difendono dai venti e convogliano verso la pianta ogni goccia d'acqua.



L'impulso dato dalla civiltà arabo-islamica nell'isola è ancora forte: nella coltivazione dello Zibibbo, ma anche nella presenza dei dammusi, abitazioni a cupola dalla caratteristica forma a cubo, spesso imbiancate a calce segnando un forte contrasto cromatico col nero prevalente del paesaggio: un capolavoro di ingegneria povera.

Vini: Pantelleria DOC

I vini di questa meravigliosa isola in cui si vuole individuare la mitica Ogigia, regno di Calipso, risultano unici e irripetibili al mondo. Dal vitigno denominato Moscato d'Alessandria, o Zibibbo, si ottiene uno dei più antichi e pregiati vini da dessert, del quale si sa che anche Giacomo Casanova ne offrì un bicchiere alle sue amanti. Dal sapore fruttato al dattero o all'albicocca, intensamente profumato, possiede un colore ambrato, carico brillante come d'oro antico. Si affacciano anche prodotti innovativi per questo territorio: rossi corposi ed austeri che sorprendono i palati più fini ed esigenti.

MARSALA *Porto Grande, porto di Dio*

Punta estrema occidentale, *Maissala*, che viene dall'arabo "Marsa Ali", o secondo altre interpretazioni da "Marsa Allah" (porto di Dio), era già famosa ai tempi dell'antica Grecia come porto ed emporio vinicolo. Ma il suo vino conosciuto in tutto il mondo nasce grazie ai commerci inglesi e al talento siciliano del Settecento. E proprio allo sviluppo della viticoltura si deve, a partire dal XVIII secolo, la rinascita economica della città. E quando John Woodhouse iniziò la produzione del vino liquoroso, il nome di Marsala cominciò a essere noto soprattutto nel mondo anglosassone.



Con la produzione del vino su scala industriale, molti furono gli stabilimenti (i tipici bagli) che iniziarono a riempire la città, tra cui quelli di Ingham-Whitaker, Florio, Martinez, Pellegrino, Rallo, Mineo, Bianchi, Baglio Hopps, Alagna, Caruso e Minini. Nel 1832 Vincenzo Florio entrò in concorrenza con Woodhouse, e nell'arco dei successivi 20 anni divenne il maggior produttore e promotore, innalzando il consumo di Marsala a fenomeno culturale dal retrogusto letterario.

La città si affaccia sulle isole Egadi e sulla riserva naturale dello Stagnone, arcipelago di isolette, tra cui Mozia, dove colpiscono l'occhio le distese bianche di saline, e i Mulini. Scendendo troviamo Mazara del Vallo, grosso porto peschereccio, alla foce del fiume Mazaro, che conta anche una riserva naturale, l'area dei Gorgi tondi e del lago Preola. Nel 1998 è stata ripescata nelle sue coste la statua di bronzo del *Satiro danzante*, capolavoro classico alto più di 2 metri.

Vini: Marsala DOC, Delia Nivolelli DOC, DOC Sicilia

La fama enologica di questa terra è data dal Marsala, grande vino liquoroso da meditazione, unico nel suo genere per la sua complessità e per le numerose tipologie prodotte, che vanno dall'ambra all'oro, all'inconsueto ruby, dal secco al dolce, dal fine allo stravecchio.

E poi, l'innovazione enologica ha portato al Grillo che vinificato con tecniche appropriate, da origine ad un fresco vino bianco dal carattere olfattivo elegante, con piacevoli sentori floreali e fruttati.

ERICE, U'Munti

Distesa su un altopiano in cima a monte S.Giuliano domina il paesaggio circostante con un panorama di impareggiabile bellezza che si estende a 360°: dal monte Cofano e Capo San Vito ad est, alle isole di Favignana e Levanzo, fino a Pantelleria a sud-ovest; ma, nelle giornate più limpide, lo sguardo può raggiungere Ustica e la costa africana. La posizione, come di naturale torre di avvistamento, ne ha fatto la sua fortuna nell'antichità. I normanni completarono le mura "ciclopiche" elimo-puniche e fondarono un castello dove sorgeva il tempio di Venere, che oggi si presenta diviso nelle Torri del Ballio e Castello di Venere. Oggi Erice, nella trama delle strette vie, nell'architettura degli edifici e nel silenzio dell'ambiente urbano, mantiene intatto il sapore di antico borgo medioevale, ma non per questo fuori dal tempo. Grazie anche al Centro internazionale di cultura scientifica Ettore Majorana fondato da Antonio Zichichi, che richiama gli studiosi più qualificati del mondo, si respira aria di ricerca e innovazione, tant'è che Erice si è avvalsa l'appellativo di "città della scienza".



Vini: Erice DOC, DOC SICILIA

Il territorio dell'agro Ericino, nella provincia di Trapani, grazie alle condizioni climatiche, ai ricchi terreni, alla radicata tradizione storica della coltivazione della vigna e della produzione enologica, ha dato origine a vini molto rinomati. Accanto alle cultivar tradizionali (Grillo, Inzolia, Nero d'Avola), si coltivano varietà innovative (Muller Thurgau) che hanno dato luogo ad eccellenti risultati organolettici.

Recentissima la produzione di spumanti che ha conquistato la simpatia dei consumatori più esperti.

ALCAMO - SEGESTA, Dove l'arte si fonde con il paesaggio

È uno dei luoghi più suggestivi di tutta la Sicilia, un territorio di grande fascino paesaggistico e culturale, dove l'arte si fonde con il territorio e si imprime nel quotidiano. Città storica non più abitata, oggi Segesta è un sito archeologico. Situato in una splendida posizione, tra dolci colline dai colori ocra e rosso bruno che formano un piacevole contrasto con le infinite tonalità di verde. Il Parco Archeologico è dominato dalla mole dell'elegante tempio dorico e da un teatro, risalenti al V e al III secolo a. C.



Castellammare si affaccia in un ampio golfo che da Capo Rama si estende fino alla punta di San Vito. Il nome deriva da *Castrum ad mare*, un antico fortilizio saraceno costruito per difendersi dalle frequenti incursioni dei pirati. Sede dell'approdo commerciale di Segesta, era *l'emporium segestanorum* dei Romani. Di fronte al golfo di Castellammare sorge Alcamo, proprio in mezzo ai colli tappezzati di vigneti, che dai piedi del Monte Bonifato si estendono fino al mare.

Nell'estrema punta nord si giunge fino alla spiaggia di San Vito lo Capo, e tra questo borgo marinaro e Castellammare del golfo è custodita la Riserva naturale dello Zingaro, uno degli ambienti più integri e suggestivi di tutto il Mediterraneo.

Vini: Alcamo DOC, DOC Sicilia

Questo territorio è famoso sin dall'Ottocento per i suoi vini.

In particolare per i suoi bianchi, emblema del territorio, poiché prodotti con una cultivar tutta siciliana, il Cataratto, dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, delicato all'olfatto con sentori di agrumi e frutti a polpa bianca, di media struttura, con il caratteristico retrogusto amarognolo. L'introduzione di vitigni internazionali, la valorizzazione degli autoctoni e la produzione di rossi di grande rispetto hanno portato in alto il prestigio enologico di Segesta e dintorni.

MONREALE - *Dal Duomo alla vasta area dedita alla viticoltura*

La bellezza di questo territorio si caratterizza per la fusione di elementi paesaggistici con il patrimonio artistico, e per le testimonianze di archeologia contadina che sopravvivono a fianco di vivaci tradizioni cavalleresche e manifestazioni folkloristiche.

Le sue origini deriverebbero da un antico villaggio arabo situato alle pendici del Monte Caputo, ma è con i Normanni che Monreale acquista importanza e l'attuale fisionomia, intorno al celeberrimo Duomo, edificato per dominare, da una parte la valle dello Jato e l'accesso a Palermo, dall'altra la valle dell'Oreto e la Conca d'Oro.

Oggi l'elevatura del territorio e il suo belvedere costituiscono uno dei motivi del suo fascino che va dal Duomo con il suo "Cristo Pantocreatore" alle chiese ortodosse, dagli scavi archeologici sul Monte Jato al patrimonio etnico di Piana degli Albanesi, dal Bosco della Ficuzza al Gorgo del Drago.



Vini: Monreale DOC, DOC Sicilia

Comprende una vastissima area adibita alla coltivazione della vite. Sono innumerevoli vini d'alta qualità: varietà internazionali (Chardonnay, Syrah, Cabernet S., Merlot) e varietà autoctone (Catarratto, Nero d'Avola, Perricone) vinificate in purezza o in assemblaggio, che danno vita a prodotti sorprendenti, dove spesso s'intrecciano i caratteri dei vini originari della Terra di Sicilia, (consistenza, morbidezza, complessità) con quelli dei cosiddetti vitigni internazionali (finezza olfattiva, eleganza, armonia), rendendoli unici e incomparabili.

TERRE SICANE - *"I Luoghi del Gattopardo"*

Nel cuore di questa terra (che prende il nome dalla sua originaria popolazione, i Sicani) dalla contrastante morfologia sorgono i comuni di Menfi, Montevago, Sambuca e S. Margherita di Belice. Quattro cittadine legate da una natura polimorfa e articolata, fatta di paesaggi aridi e fertili, campi coltivati seriali, limitati dai fiumi Belice e Carboy, il massiccio Monte Genuardo che si specchia sul Lago Arancio, e poi a sud le dorate dune sabbiose di Porto Palo: luoghi incantevoli, incorniciati perfettamente dalle descrizioni che ne fa Tomasi di Lampedusa ne "Il Gattopardo".



Vini: Contessa Entellina DOC, Menfi DOC, DOC Sicilia

Un territorio sublime, dove la coltivazione della vite ha origini lontanissime, tanto da divenirne il segno incontrastato del paesaggio, con le onde dei filari che disegnano infinite geometrie viticole. A dominarlo il massiccio gessoso della Rocca di Entella, bianca scintillante e potente come lo fu nella storia, con Anthilia, l'antica città degli Elimi, popolazione dall'incerta provenienza ma che alcuni studiosi attribuiscono all'Asia Minore. Furono loro ad introdurre tra queste colline la vite e a ricavarne vino per poi commercialarlo con i romani.

AGRIGENTO *La Valle dei Templi*

Agrigento è l'archetipo di una Sicilia che diventa mito. Pindaro la definì la più bella città dei mortali, di un mondo popolato da eroi e divinità dalle debolezze umane. La Valle dei Templi è l'apogeo della civiltà greca classica nell'isola; forma e sostanza di un pensiero d'armonia eterna tra uomo e natura che va oltre la storia. I templi di Ercole, della Concordia, di Giunone Lacinia sono sorti, in questa splendida valle, perché l'uomo voleva stupire l'occhio di Dio e, così, riceverne la protezione. Oggi in quell'incanto tra cielo e terra, circondato da mandorli, campi di grano e vigne posate su terre bianche, è diventato il Parco archeologico più esteso della terra (1200 ettari), visitato ed ammirato da migliaia di turisti.



Vini: DOC Sicilia

Da Cattolica Eraclea a Licata, da Grotte a Canicattì, in lungo e in largo in questa zona si respira storia, cultura e vino.

Zona di grande vocazione viticola. Il Nero d'Avola, principe dei vitigni siciliani, in questa fascia di terra che si affaccia sul Canale di Sicilia, si esprime benissimo: vitigno completo in grado di produrre diverse tipologie di prodotto, da rossi di pronta beva o novelli fragranti e fruttati dove si evidenzia al naso la marasca e la ciliegia, a rossi austeri, strutturati e armonici, dove si notano i frutti di bosco, la viola e lo speziato, fino ad arrivare a vini da dessert con meravigliose note complesse ed uniche.

MADONIE - CONTEA DI SCLAFANI

Questa vasta area geografica, che abbraccia tre provincie (Palermo, Caltanissetta ed Agrigento), si trova ai piedi del Parco delle Madonie. La zona custodisce la splendida cattedrale normanna di Cefalù, l'area archeologica di Imera ed un ricco patrimonio storico e culturale. La sua morfologia collinare non l'ha resa ideale solo per realizzarvi il percorso della Targa Florio, la nota competizione automobilistica nata nei primi anni del Novecento e tuttora in voga. Ma ha reso possibile anche la coltivazione e la produzione di vini di grande finezza e di particolare eleganza.



Vini: Contea di Sclafani DOC, DOC Sicilia

Eccellenti bianchi e spumanti, con varietà innovative e cultivar autoctone, superbi vini rossi con tannini nobili e di lunghissima persistenza, fanno della Contea di Sclafani, nel centro della nostra isola, una delle aree vitivinicole più vocate ed apprezzate.

CASTELLI NISSENI *Terra aspra dalla storia millenaria*

Questo territorio chiuso nel cuore centro-meridionale della Sicilia, intorno alla provincia di Caltanissetta, prende il nome dai Castelli nisseni: tredici fortezze medievali che raccontano di antiche battaglie, capolavori architettonici incastonati in rocche impervie o posati tra le colline, come muti custodi della storia che passa. E il fascino naturalistico delle sette riserve che proteggono un grande patrimonio di flora e fauna. È qui che a cavallo tra l'800 e il 900 si sviluppò, attorno alle miniere, le civiltà delle zolfare.



Vini: Riesi DOC, DOC SICILIA

La zona risulta una delle aree vitivinicole siciliane più interessanti e flessibili. Il Nero d'Avola dà origine a vini dal colore rosso rubino o granato molto intensi, con riflessi violacei da giovani e leggermente aranciati con l'invecchiamento, dal bouquet accattivante, con note di ciliegia, prugne e viola, corposi ed armonici in bocca, con un retrogusto piacevole spesso con sentori di chiodi di garofano e pepe nero.

SICILIA ORIENTALE

ETNA – Territorio unico, microcosmo che dà origine a vini di tradizione antichissima, con caratteristiche sempre diverse

È uno dei luoghi naturalisticamente più importanti d'Italia, data dalla presenza del vulcano attivo più alto d'Europa. Questa terra purpurea come la lava, unica al mondo, va dall'Etna ai caratteristici paesi: comuni antichi, ricchi di storia, beni artistici ed ambientali. Questo luogo si racconta attraverso i suoi ambienti differenti per morfologia e tipologia: le sue coltivazioni fino a mille metri, le colline, i fitti boschi, i tornanti che cingono il monte, i rigogliosi frutteti e le coltivazioni di pistacchi, i caratteristici muri a secco di nera pietra lavica, le zone brulle e quelle urbanizzate. E anche di come non abbia eguali nella viticoltura: alle pendici del vulcano si producono vini dalle caratteristiche sempre diverse, grazie al gioco dei climi e dei suoli che fanno dell'Etna un piccolo continente.



Vini: Etna DOC

Una viticoltura di montagna praticata in piena fascia solare, con condizioni pedoclimatiche uniche ed irripetibili, fa dell'Etna la nuova frontiera dell'eccellenza enologica siciliana.

Qui la viticoltura ha origini antichissime.

Inoltre, il vino dell'Etna, nelle sue tre tipologie rosso, bianco e bianco superiore, inoltre, è stato il primo vino siciliano da tavola ad ottenere il riconoscimento della denominazione d'origine. Vini unici al mondo, frutto di una viticoltura eroica, con cultivar autoctone per eccellenza, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante che soltanto il territorio etneo, può esprimere al massimo.

PIAZZA ARMERINA e CALTAGIRONE – Città dei mosaici e città della ceramica

Piazza Armerina, nel cuore della Sicilia conobbe la gloria nel Medioevo, sotto il regno normanno del Conte Ruggero. Piazza Armerina è famosa al mondo per i mosaici della Villa romana del Casale, massimo esempio dell'arte romanica del mosaico. Caltagirone è famosa per la produzione della ceramica, sviluppatasi nei secoli a partire dai tempi degli antichi Greci. È ricca di monumenti come le chiese, pregevoli palazzi e ville settecentesche, per l'eccezionale valore del suo patrimonio monumentale fa parte dei comuni del Val di Noto, Patrimonio Mondiale dell'umanità.



.Il paesaggio rurale qui è dominante: campi di grano, boschi, ficodindieti e vigna si alternano, l'uno all'altra, in un gioco agreste di colori e di luce, disegnando un habitat dove il lavoro dell'uomo ha modellato la terra.

Vini: DOC Sicilia

Ottime produzioni di vini, con varietà innovative ed autoctone: vini rossi superbi e bianchi eleganti, dalle note olfattive piacevoli e dal gusto internazionale. Una teoria di etichette firmate da un tessuto produttivo che inizia ad emergere con decisione e provata qualità.

VITTORIA – Uno sguardo sul Mediterraneo sorvegliando Cerasuolo

È il territorio della provincia di Ragusa che si affaccia a Sud sul Mar Mediterraneo; la parte centrale, invece, è nota come "Tavolato ibleo", costituita da formazioni vulcaniche e segmentata in un complesso sistema di faglie. È la zona famosa per il suo Barocco, basti pensare a città come Scicli, Modica, Ragusa Ibla, Caltagirone, tutelate dall'Unesco. Ma anche per il Liberty di Vittoria, il Castello di Donnafugata, le Cave d'Ispica, la necropoli di Camarina, i paesaggi



interni di Chiaramonte Gulfi, Comiso o quelli costieri di Punta Secca, Marina di Ragusa, nonché per la tradizione cioccolatiera di Modica.

Vini: Cerasuolo di Vittoria DOCG, DOC SICILIA

La zona deve il nome alla cittadina fondata da Vittoria Colonna Rodriguez, che regalò ai coloni terre a patto che, in parte, le coltivassero a vite per la produzione del vino.

E devono averlo coltivata per bene, dato che la zona vanta l'ambito riconoscimento della D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria grazie alle particolari caratteristiche organolettiche: nato dalla fusione del Nero d'Avola e del Frappato, che danno origine ad un vino dal colore rosso ciliegia o cerasa più o meno intenso, dai riflessi violacei, con una nota olfattiva piacevolissima di fragola, ciliegia e marasca. Il Cerasuolo in bocca è vellutato, armonico, con un giusto equilibrio tra acidi, sostanze polifenoli ed alcool, dal piacevole retrogusto fruttato ed intenso. Produzioni enoiche di sicuro interesse, portate alla ribalta dall'impegno costante di uomini e donne che vivono la terra e il vino con vera passione.

NOTO – Capitale mondiale del Barocco

Estremo lembo della Sicilia sudorientale rappresentato dai borghi marinari di Portopalo di Capo Passero e Marzamemi e dalle cittadine di Pachino, Ispica, Rosolini e Noto. Ma non mancano luoghi storico-naturalistici di grande fascino, come la riserva naturale di Cava Grande del Cassibile e quella di Vendicari, il borgo del Castelluccio ed i mosaici della Romana del Tellaro. Ma la perla più bella di questo territorio è la città di Noto, ricostruita dopo il terremoto del 1693, in virtù delle sue architetture ricche di fregi tardo barocchi, oggi tutelate dall'Unesco, è stata universalmente riconosciuta "capitale mondiale del barocco". Da questa città si è propagata un'importante rivalutazione del patrimonio storico, artistico e culturale del territorio che, nel tempo, ha coinvolto e nobilitato le produzioni agricole tipiche del territorio e di una cultura eno-gastronomica di pregio.



Vini: Noto DOC, Etna DOC, DOC Sicilia

Con la bontà dei suoi vini e la religiosità scenografica che la contraddistingue, è uno dei posti imperdibili della Sicilia barocca.

Nel passato, in quest'area dalle condizioni pedoclimatiche particolari, si producevano vini rossissimi ed alcolici (Nero Pachino) spesso utilizzati per migliorare le caratteristiche organolettiche di moltissimi vini "anemici", prodotti nelle aree vinicole del nord, spesso molto blasonate.

Negli ultimi anni è intervenuta un'importante riqualificazione enologica del territorio, fondata sulla valorizzazione delle varietà autoctone della tradizione. Zona storicamente vocata per la produzione di vini da dessert a base di Moscato di Noto, particolari per i sentori varietali e intensità di profumi, sta vivendo oggi un nuovo slancio nella produzione di grandi rossi ottenuti da Nero d'Avola, Pignatello e Frappato, da soli o in blend, con etichette di grande spessore qualitativo.

SIRACUSA – Le origini greche

Sorge sulla costa sud-orientale dell'isola. I suoi tanti nomi (Surakoosai, Syracusae, Syracuse, Saragoza) rivelano la complessa storia della città, dalla fondazione della colonia greca di Corinto all'età contemporanea, passando per un succedersi di dominazioni che determinarono uno sviluppo politico e urbano segnato da momenti di espansione, di isolamento, di crisi e prestigio, imprimendo tracce riconoscibili nell'architettura, nel vocabolario, nelle tradizioni locali. Sopravvivono come testimonianze di quella storia, il Teatro greco, l'Orecchio di Dioniso, le Latomie. La sua isoletta di Ortigia è oggi tutelata dall'Unesco, come la necropoli di Pantalica, perché sono "una eccezionale testimonianza dello sviluppo della civilizzazione di oltre tre millenni".



Vini: Moscato di Siracusa DOC, DOC SICILIA

È uno dei vini più antichi d'Italia, il famoso Pollio, in onore al Re Pollio Tracio, che governò Siracusa nel VII secolo a C. Si tratta di un vino da dessert tra i più rinomati d'Italia, ottenuto dal famoso Moscato o Moscato giallo, dal colore dorato più o meno intenso, con profumi floreali e fruttati, un

corpo moderato, armonico e vellutato, con una piacevolissima nota dolce, mai stucchevole, prodotto tipico d'abbinare alla pasticceria siciliana, in particolare a dolci al cucchiaio.

MESSINA FARO – Tra il mare e i Peloritani, la porta della Sicilia

Detta anche "porta della Sicilia", Messina sorge nei pressi dell'estrema punta nordorientale, sullo Stretto che ne porta il nome. Le sue origini risalgono alla metà dell' VIII secolo a. C., quando la dominazione greca si espande fino a colonizzare quei territori che chiama Zancle.

Ricca città commerciale da sempre crocevia di commerci con l'Italia e l'Europa, custode di reperti e dipinti di pittori quali Antonello da Messina e Caravaggio, circondata dal mare e dai monti Peloritani.



Vini: Faro DOC

La viticoltura della zona risale all'età micenea, come confermano alcune monete trovate a Naxos e a Lipari risalenti al VI-IV secolo a.C. Vini rossi interessantissimi, prodotti sulle colline (Faro, S. Agata, Ganzirri) che sovrastano lo stretto di Messina, conosciuti anticamente nel mondo, per la loro spiccata personalità e per la loro consistenza. Il Faro vino rosso D.O.C. per eccellenza, con i suoi tre vitigni Nerello Mascalese, Nero Capuccio e Nocera, è un vino cult del territorio, di grande spessore e struttura.

NEBRODI-MAMERTINO – Colline sul Tirreno

Il territorio trae il suo nome dall'antica popolazione che durante l'epoca romana si stanziò sulle colline che circondano Milazzo e sulle quali si sviluppa il territorio di Santa Lucia del Mela e di Merì. C'è storia, cultura e natura, con il Parco dei Nebrodi e le suggestioni di Tindari, promontorio a strapiombo sul mare, con il Teatro greco, il Santuario, la particolarissima statua della Madonna Nera scolpita in legno di cedro e considerata miracolosa.



Vini: Mamertino DOC

Furono proprio i Mamertini ad impiantare nel 289 a.C. sulle colline di Santa Lucia del Mela e Merì i vitigni pregiati dai quali si ottengono, ancora oggi, le diverse varietà di Mamertino, fiore all'occhiello della produzione vitivinicola della zona. Si tratta di vini corposi ed intensi, bianchi e rossi importanti, conosciuti sin dai tempi dei Romani, in una fascia di terra che si affaccia sulla costa tirrenica. Prodotti suadenti, generosi e profumati.

EOLIE – Le Sette Perle sul mare

L'arcipelago delle Eolie (dal re Eolo, genero di Liparo e mitico reggitore dei venti) per le sue primordiali bellezze paesaggistiche, per le sue sorprendenti testimonianze archeologiche, per la sua storia millenaria, per la sua genuina gastronomia, rappresenta oggi una delle mete turistiche più ambite della Sicilia. Ne fanno parte sette isole vulcaniche antistanti la costa orientale tirrenica della Sicilia: Lipari, isola di pietra pomice e leggende, Vulcano, isola di fanghi sulfurei dalle qualità terapeutiche, Panarea, piccolo regno della *movida*, Stromboli con il suo vulcano attivo, le più selvagge Alicudi e Filicudi, e Salina, isola dedicata alla produzione della Malvasia, un vino dolce naturale conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.



Vini: Malvasia delle Lipari DOC, IGT SALINA

L'arcipelago è infatti noto per il suo stupendo vino da dessert Malvasia delle Lipari, ottenuto dall'aromatica uva Malvasia e dall'inconsueto vitigno a bacca nera Corinto (fino all'8%). Colore giallo dorato con riflessi ambrati, con note olfattive di fiori di ginestra e di albicocca matura, mieloso in bocca, ricco d'estratto e persistente, eccellente vino da meditazione e da dessert, abbinabile alla pasticceria secca siciliana.