

# Vini di Sicilia

servizio speciale del quotidiano  
**il Mediterraneo**

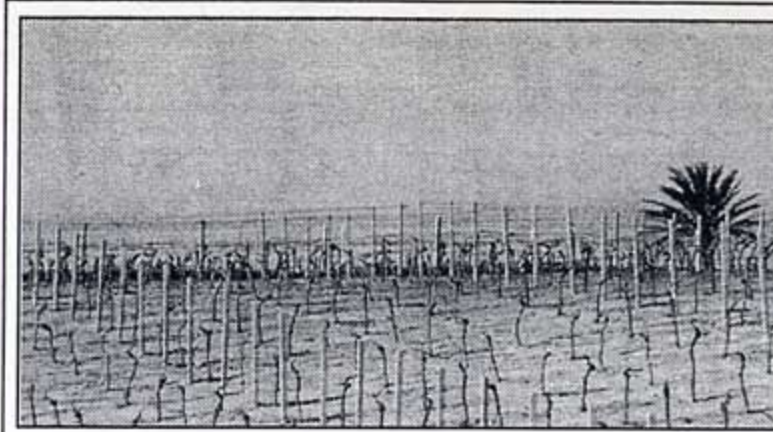


1 9 9 6



**BUCECI**  
*rosso*

SICILIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
OTTENUTO DA UVE PRODOTTE DA  
FRANCO CALDERONE  
NELL'AZIENDA AGRICOLA BUCECI  
SANTA CRISTINA GELA - PALERMO  
INDICAZIONE PROTEGGE  
ENO.B.A.C.S.I. S.R.L.  
SAN CRISTINA GELA



Natura dura, selvaggia, dove soltanto l'amore dell'uomo e la sua passione per il "nettare degli Dei" ha reso possibile la crescita di piantagioni forti.

## I VINI DI SICILIA IN CIFRE

Con circa 9 milioni di ettolitri l'anno, dei quali il 75% bianco e il 25% rosso, la Sicilia produce il 3,15%-4% della produzione vinicola mondiale ed è ai primi posti tra le regioni italiane produttrici di vino.

La produzione vinicola dell'isola, costituisce il 15 per cento del totale nazionale, 1,2 milioni vengono esportati all'estero per un valore di 60 miliardi circa, in particolare nei paesi CEE e negli Stati Uniti. Da alcuni anni, nelle esportazioni, è in progressivo aumento la quantità di vino in bottiglia. La Sicilia è la regione con la maggior superficie coltivabile a vite. Circa 120 mila ettari - ed in base agli ultimi dati disponibili - sono coltivati ad una da vino, 20 mila ad una da tavola. Quindi la Sicilia destina alla coltura della vite 140.000 ettari, circa il 9 per cento della sua

superficie agraria e forestale (2.382.000 ettari).

La produzione media annua dei 15 vini a DOC ammonta a circa 200 mila ettolitri.

In Sicilia, i vigneti sono per quasi due terzi (il 65 per cento) in collina; il 30 per cento in pianura, il 5 per cento il montagna. Le aziende viticole sono oltre 103 mila con una superficie media per aziende di ha 1.42. Tra le nove province dell'isola, Trapani ha la maggior superficie coltivata a vite, quasi il 40 per cento dell'intera superficie vitata della Sicilia. Seguono Agrigento e Palermo. Quanto al vino gli addetti al settore a tempo pieno sono circa 30 mila, oltre al settore dell'uva da mensa. Le aziende imbottigliatrici 120, di cui 30 cantine sociali. Le cantine sociali raggiungono circa l'80% della produzione complessiva regionale di vino. La percentuale di vino

imbottigliato si aggira intorno al 10%. Il fatturato del comparto è pari a 900 mld. Da notare, inoltre, come molte aziende stiano sperimentando percorsi guidati di visita, per permettere a tutti gli appassionati di conoscere "il vino" in tutti i suoi aspetti. E' questo il caso dell'Azienda Valle Galfina, in provincia di Catania, immersa in una spettacolare cornice naturale che ha come protagonista assoluto l'Etna, il vulcano mitologico che nutre la "madre" terra con il suo calore.

E' possibile quindi per chi ne abbia voglia e tempo passar una giornata indimenticabile in una cornice naturale unica e scoprire i segreti del buon vino. Tra le altre novità della presenza siciliana al Vinitaly, anche la presenza di aziende a produzione biologica, come ad esempio la Buceci di Francesco Calderone

## una Vocazione millenaria sulle tavole di tutti i giorni

### UN VINO COME "BIO" COMANDA

L'azienda Buceci è ubicata a 30 Km da Palermo in territorio di Santa Cristina Gela ad una altitudine media di 700 mt. sul livello del mare e ricade in zona ad indicazione geografica tipica.

La coltivazione dei vigneti avviene in modo biologico, non si usano fitofarmaci né altri prodotti chimici nella lotta fitosanitaria, mentre la lotta antiparassitaria avviene tramite uso di trappole ai feromoni, tutto sotto il controllo dell'AIAB.

L'uva viene raccolta quando si raggiunge la giusta proporzione tra l'acidità e i gradi Bado (zuccheri).

I vitigni utilizzati sono: per il vino rosso il "Sangiovese", mentre per il vino bianco prevalentemente il "Caterratto" e la "Insolia".

Il rosato, invece, si ottiene miscelando delle varietà tipiche locali. La vinificazione avviene nel periodo di Novembre.

Il mosto viene riposto in silos termo-condizionato ad una temperatura stabile di 13° c, temperatura che permette la trasformazione ottimale di tutti gli zuccheri in alcool.

Il vino da tavola "Buceci Bianco" ha un bouquet molto profumato, gradevole al gusto, si accompagna preferibilmente alle carni bianche, al pesce, alle minestre, ai formaggi a pasta tenera e può essere utilizzato

come aperitivo; va bevuto alla temperatura di 8°-10° c.

Il vino da tavola "Buceci Rosso" per la sua fresca fragranza è un vino che si accompagna carni rosse e selvaggina, formaggi a grana dura, salumi e va bevuto ad una temperatura di 14° c.

Il vino da tavola "Buceci Rosato" si abbina ad una larga varietà di cibi quali gli antipasti, i primi piatti in genere, pesci e carni bianche; va bevuto alla temperatura di 8°-10° c.