

Spumante Sicilia Doc, a Marsala tre giorni sulle bolle con l'International Sales Meeting

27 Giugno 2024

di **Redazione**



MARSALA – Sono circa 936 milioni le bottiglie di spumante italiano vendute nel 2023 e il 70% – 655 milioni – sono state posizionate nei mercati esteri (fonte dati: Osservatorio del Vino Uiv-Ismea).

Mentre il successo delle bollicine non accenna a diminuire, la Sicilia e la sua arte spumantistica sono in piena fermentazione: dal 28 al 30 giugno arriva l'International Sales Meeting, una tre giorni a Marsala (Trapani) e nelle isole Egadi per gli stakeholder nazionali e internazionali che approderanno nel cuore del Mediterraneo per partecipare all'approfondimento organizzato da Cantine Colomba Bianca e per scoprire il talento in bolle, il carattere distintivo dei paesaggi vitati siciliani, le innovazioni pregiate che evolvono nell'Isola.

Ad accogliere gli stakeholders ci saranno il presidente **Dino Taschetta**, il direttore vendite e sviluppo commerciale **Giuseppe Gambino**, la marketing manager **Cristina Genna**. A coordinare gli assaggi dell'arte spumantistica nella masterclass di bollicine metodo classico dalla Sicilia e dal mondo sarà **Vania Velentini** - nota per i suoi numerosi seminari dedicati allo champagne e agli sparkling wine - e al suo fianco l'enologo siciliano **Mattia Filippi** per un viaggio fatto di finissime risalite di bollicine del 595 di Colomba Bianca, proveniente dalla gessosa zona di Salemi, ma anche bolle dall'Etna, Franciacorta, Trento Doc, Côte de Blancs, Côte des Bar.

Dopo l'espansione delle linee Resilience e Kore, la dedizione per la produzione dei vini Cara Terra, inizia una nuova sfida per la bio cantina Colomba Bianca, quella della spumantizzazione con metodo classico made in Sicily.

Durante l'International Sales Meeting si dialogherà sulla strategia di posizionamento dello "Spumante Sicilia Doc" pianificata da Colomba Bianca, che tenderà progressivamente a rendere sempre più distintiva e riconoscibile la produzione dell'isola sui mercati internazionali per un confronto con le etichette delle altre affermate regioni italiane, oltre che con quelle estere.

La linea 595 di spumanti - che oggi conta un blanc de blanc a base Chardonnay, un rosè di Nero d'Avola e la limited edition "595" 100 mesi sui lieviti", a base Chardonnay - è la produzione elegante, sofisticata e spiccatamente siciliana con la quale la cantina esprime l'indole per le bolle. Creata per una clientela globale, fatta di intenditori alla ricerca di riserve, appassionati di bollicine Doc, enoteche che custodiscono anche vini da collezione, ristoranti e hotel di lusso. È una linea destinata da subito al mercato nazionale, ma che già si affaccia con ambizione all'esportazione verso mercati con una cultura enologica evoluta come Stati Uniti, Giappone, Germania e Regno Unito.

Per Colomba Bianca, nella linea 595, la nuova etichetta del '100 Mesi' "incarna il desiderio di valorizzare il percepito qualitativo dei vini di cooperazione - spiega Dino Taschetta - innoviamo creando valore per il nostro territorio, andando oltre i preconetti e le difficoltà

abbiamo vinto una sfida contro il tempo, scoprendo che il riposo è la chiave del successo che abbiamo racchiuso in una selezione eccezionale”.

Il viaggio lungo e paziente inizia nei vigneti a 595 metri sul mare e culmina con un affinamento silenzioso di 100 mesi sui lieviti che permette al vino di sviluppare aromi profondi e stratificati, note di frutta secca, miele e una delicatezza cremosa che solo il passare del tempo può donare. Le vigne delle uve selezionate si trovano in zona collinare tra Vita e Salemi.

La tre-giorni dedicata al racconto dell'innovazione contemporanea di Colomba Bianca rivelerà le recenti scelte audaci della cantina, ma anche la costante cura dei 2.500 viticoltori nell'area di Mazara del Vallo, in provincia di Trapani impegnati su 6.900 ettari di vigneto con 6 impianti di vinificazione e affinamento.