

IV MS-Wine Day

Agriturismo Badiula, 23-25 Giugno 2021

La Viti-enologia siciliana e la sua profonda rivisitazione nell'ultimo trentennio

Nel corso dell'ultimo trentennio il settore viti-enologico siciliano è stato oggetto di una profonda rivisitazione o ristrutturazione, mostrando capacità e dinamismo imprenditoriale.

Molte le imprese o aziende che in questo periodo sono nate e che si sono dotate di figure professionali, Enologi ed Agronomi e qualificate figure manageriali, che hanno portato cambiamenti radicali e migliorativi, all'immagine diffusa sin dagli inizi degli anni '70, di vini da distillare o da taglio.

La Sicilia enologica ha saputo, sin dagli inizi del '90 competere con altri vini, prodotti da altri Stati europei e mondiali, proprio in virtù di questo totale processo migliorativo.

Secondo i dati diffusi da UniCredit, il settore vitivinicolo siciliano è in continua crescita, in particolare, i vini a marchio Doc Sicilia. Il trend del valore delle vendite del vino è molto positivo, e dall'analisi condivisa è emerso per i vini del Consorzio Doc Sicilia un elevato potenziale di crescita. I riconoscimenti qualitativi dei vini siciliani sono testimoniati dagli innumerevoli premi assegnati nei tanti concorsi enologici organizzati a livello nazionale ed internazionale con ben 26 vini siciliani premiati con il Tre Bicchieri dal Gambero Rosso 2020. Riconoscimento anche all'estero del vino della Sicilia che con una produzione che raggiunge il traguardo di 100 milioni di bottiglie si fa apprezzare nel mondo (Germania, negli Usa, in Canada, in Svizzera e nei paesi scandinavi, in particolar modo).

Oggi i "vini di Sicilia" sono sinonimo di "qualità", impreziosita da una magnifica terra e dalla diversa composizione pedoclimatica dell'isola; un vero continente a se.

Dopo la prima edizione di MS-WineDay tenutasi in Toscana nel 2015, la seconda edizione in Veneto nel 2017 e la terza in Trentino-Alto Adige, la prossima conferenza MS WineDay si terrà in Sicilia presso Agriturismo Badiula.

Questa edizione intende offrire agli specialisti di aziende private, istituzioni e università l'opportunità di incontrarsi e discutere dello stato dell'arte e delle innovazioni in enologia nella splendida cornice dell'entroterra siciliano.

Le tecniche di Spettrometria di Massa Avanzate, oggetto del convegno biennale che per la prima volta sarà tenuto in Sicilia, permettono il miglioramento della caratterizzazione chimica e biochimica dei costituenti sia delle materie prime che dei prodotti finiti così da supportare i tecnici nelle scelte dei processi produttivi più rispondenti alla moderna enologia e nel controllo di qualità.

La partecipazione al congresso da parte degli studenti darà diritto a 3 CFU formativi.

IV MS-Wine Day

Agriturismo Badiula, June 23-25 2021

Sicilian vine-enology and its profound reinterpretation in the last thirty years

Over the last thirty years the Sicilian wine sector has been intensively reviewed and restructured, thus giving light to its dynamic entrepreneurial skills.

Many of the companies that formed in this period have equipped themselves with both professional figures (Oenologists and Agronomists) and qualified managerial figures, all of whom have brought radical changes and improvements to the widespread 1970s model of spirits wine production or blending.

Since the beginning of the 90s, Sicilian wine has been able to compete with the wines produced by other countries in Europe and the world thanks to this improved process.

According to the data released by UniCredit, the Sicilian wine sector is constantly growing, especially Doc Sicilia wines. The trend in the value of wine sales is very positive, and the shared analysis revealed a high growth potential for the wines produced by the Consorzio Doc Sicilia. The quality of Sicilian wines has been certified by countless prizes from many national and international competitions, in fact as many as 26 Sicilian wines awarded the Tre Bicchieri by Gambero Rosso in 2020. 100 million bottles of Sicilian Wine have been produced and it is appreciated across the world (in Germany, the USA, Canada, Switzerland and the Scandinavian countries, in particular).

Today “the wines of Sicily” immediately evoke the word “quality”. Such quality is further enhanced by the magnificent island on which they are produced, whose pedoclimatic composition is practically a continent in itself.

Following the first, second and third editions of the MS-Wine day in Tuscany (2015), Veneto (2017) and Trentino-Alto Adige, the next MS WineDay conference will be held in Sicily at the *Agriturismo* Badiula (Farmhouse Badiula). This edition intends to offer specialists from private companies, institutions and universities the opportunity to meet and discuss the state of innovation in oenology. All this will take place in the splendid Sicilian hinterland.

Advanced Mass Spectrometry’s techniques will be the subject of the next MS-WineDay biennial conference. These techniques help improve the chemical and biochemical characterization of the constituents that make up both raw materials and finished products and serve as support for technicians when they choose the productive processes most responsive to modern oenology and quality control.