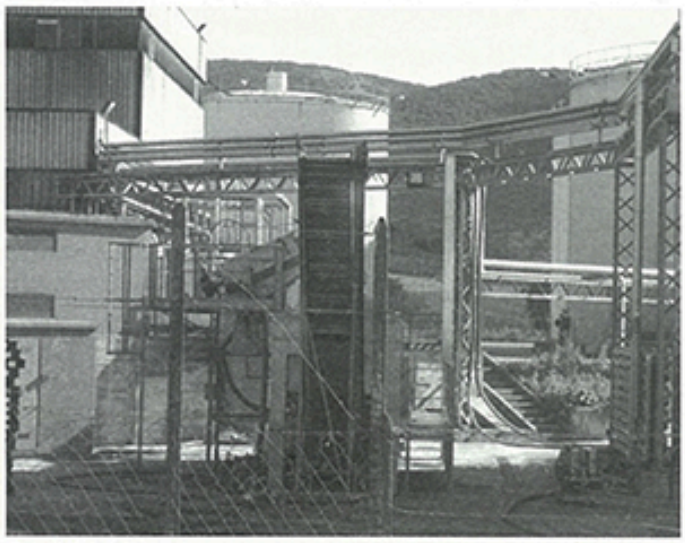
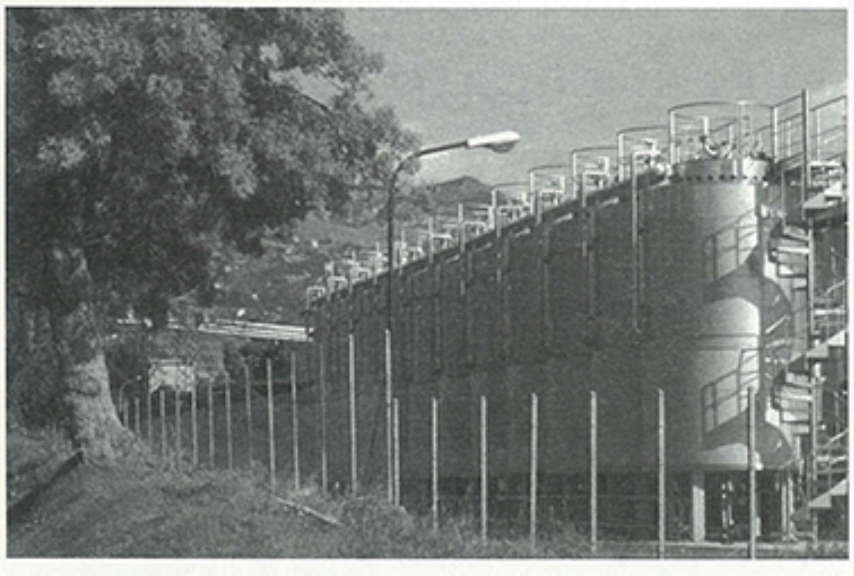
L'ammodernamento

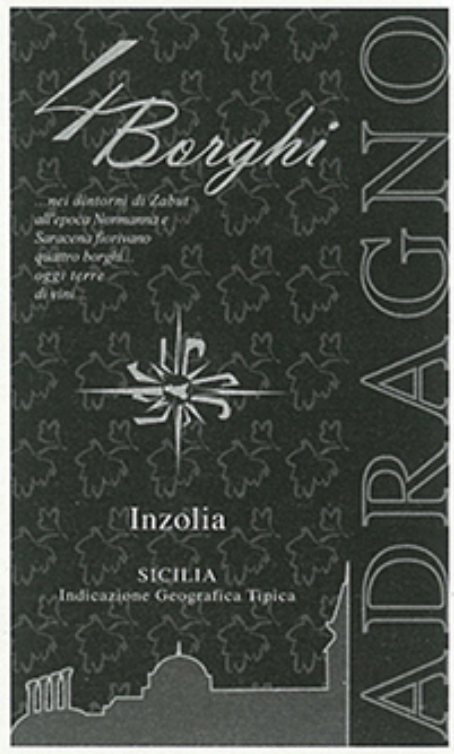
"Nel contesto dell'ammodernamento ed ampliamento degli impianti della nostra azienda è stata realizzata una nuova linea di imbottigliamento in grado di produrre oltre 4.000 bottiglie all'ora. – dice Giorgio Mangiaracina, responsabile commerciale della Cellaro. Dalla metà del decennio scorso abbiamo lavorato intensamente alla creazione di nuovi vini. Ai vini Cellaro e Sambuchino abbiamo aggiunto, oltre alla ormai nota linea DOC (Denominazione di Origine Controllata) Sambuca di Sicilia, quattro vini monovarietali ad IGT (Indicazione Geografica Tipica) Sicilia: Cellaro Insolia, Cellaro Nero d'Avola, Cellaro Merlot e Cellaro Chardonnay. Non poche sono state le emozioni e le soddisfazioni che questi prodotti ci hanno dato con i molteplici riconoscimenti che hanno ottenuto e dei quali siamo molto orgogliosi. I risultati concreti li continuiamo a riscontrare in un costante incremento nelle vendite, anche in questo periodo di grave crisi che assilla tutti i settori del comparto agricolo. Anche all'estero abbiamo avuto positivi riscontri. Esportiamo circa il 50% dei nostri prodotti confezionati in Inghilterra, Germania, Danimarca, Polonia, Olanda, Svizzera e Giappone. Confidiamo di mantenere questi risultati, di essere più capillarmente presenti e di conquistare altre fette di mercato anche in altri Paesi. In questa corsa alla conquista dei consumatori riscontro una sola nota stonata che mi preme sottolineare: la svendita di prodotti autoctoni, in particolare il Nero d'Avola da parte di aziende che, per i prezzi che operano, ne sviliscono di fatto la qualità, causando un danno di immagine che inevitabilmente avrà deleteri effetti per tutti. A mio avviso, anziché rincorrerci scioccamente in una funesta gara al ribasso, occorrerebbe rendersi conto che il Nero d'Avola é un prodotto unico che altri non hanno né possono mai avere. Un prodotto, in altri termini, che va tutelato e garantito ad ogni costo, facendo prevalere più che la concorrenza suicida, il buon senso ed il rispetto di un prezzo minimo che dovrebbe essere unico per tutte le aziende".





Parla il responsabile della nuova linea

" Con la certezza che le potenzialità qualitative dei nostri prodotti sono ormai tante e tali da poter soddisfare le esigenze di qualsiasi consumatore, abbiamo ritenuto, alla luce dell'orientamento del mercato, di creare una linea di prodotti da distinguersi da quelle già esistenti, che sarà presentata ufficialmente questa sera. - dice Salvatore Bucceri, al quale è stata affidata la commercializzazione dei nuovi prodotti della Cellaro – La nuova linea è stata denominata "Quattro Borghi" perché richiama storicamente i quattro borghi che hanno dato origine alla città di Sambuca: Terrusio, Adragno, Comicchio, Senurio. A ciascun borgo è stato abbinato un cultivar e precisamente: al Terrusio il Syrah, all'Adragno l'Insolia, al Comicchio il Nero d'Avola ed al Senurio lo Chardonnay. I prodotti in questione saranno destinati esclusivamente all'HO.RE.CA. (Hotel, Ristoranti, Catering). Con questa nuova linea la Cellaro si prefigge di ampliare i propri orizzonti commerciali, rispondendo alle attese di quei consumatori esperti ed attenti che, sicuramente, saranno in grado di apprezzare e valorizzare la bontà dei nostri vini, confermando ulteriormente il rapporto qualità-prezzo che ha sempre contraddistinto la nostra azienda."



L'opinione dell'enologo

"Se oggi la Cantina "Cellaro" può vantare un gran numero di prodotti di altissima qualità, -dice con malcelato orgoglio l'enologo , Vito Giovinco - il merito è da ricercare nel paziente lavoro svolto nel corso dell'ultimo decennio. La chiave del successo sta nell'aver compreso in tempo la grande svolta tecnologica, che si è avuta in tutte le realtà aziendali di maggiore spicco, nel triennio 1995 – 1997. Questa constatazione ci ha portato ad una radicale riconversione dei vigneti. Sotto la supervisione della nostra azienda, si è proceduto ad un più razionale sfruttamento delle caratteristiche pedo – climatiche del territorio, sia per la produzione di vitigni autoctoni che alloctoni. A questa riconversione ha fatto seguito una modernizzazione degli impianti che sono stati adeguati alle più avanzate tecnologie. Da qui gli ambiti riconoscimenti ottenuti nei più importanti concorsi vitivinicoli nazionali ed internazionali. Solo per ricordarne alcuni, la gran menzione ottenuta per le annate 2003 e 2004 dallo Chardonnay al 38° e 39° Vinitaly; la medaglia d'oro attribuita al Nero d'Avola, all'Inzolia ed allo Chardonnay al concorso di Pramaggiore (VE). Al concorso per i vini da pesce di Ancona tutti i bianchi di nostra produzione negli ultimi tre anni hanno ricevuto il diploma di merito. La nuova linea che è destinata, in particolare, alla ristorazione, è composta da un bianco e da un rosso autoctoni, Inzolia e Nero d'Avola, che esaltano la solarità e la tradizione del nostro territorio. Altri due vini sono ricavati da vitigni internazionali, Chardonnay e Shyrah, che, nel nostro territorio, hanno trovato un habitat particolarmente favorevole, pur mantenendo le loro peculiarità varietali. Però, a fare la differenza con gli altri vini della stessa tipologia, sono i profumi e le note organolettiche che ricordano il nocciolo, il carrubo, il mandorlo, il pesco, gli agrumi che proprio nel territorio di Sambuca costituiscono un unicum per il loro inconfondibile sapore."

Strada del Vino Terre Sicane

Comuni di Contessa Entellina, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia e Santa Margherita di Belice, ESA, Banca di Credito Cooperativo di Sambuca, Parco Letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Agriturismo Abruzzo, Agareno, Pasticceria Amodei, Cantine Barbera, Pasticceria Caruso, Casa Montalbano, Casa Vinicola Lanzara, Cellaro, Colli del Gattopardo, Corbera, Di Giovanna, Di Prima, Donnafugata, Feudo Arancio, Giambalvo, Gurra Sovrana, Oleificio La Rocca, Azienda Mangiaracina Melchiorre, MonteOlimpo, Planeta, Ravidà, Ristorante La Panoramica, Ristorante Il Vigneto, Ristorante da Vittorio, Settesoli, Tenuta Stoccatello, Terme Acqua Pia, Terra Nostra, Torchio.

Corso Umberto I°, 168 - 92017 Sambuca di Sicilia - Tel. 0925943139 - Fax 0925 943380
www.stradadelvinoterresicane.it

Strada del Vino Terre Sicane