



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

E' San Martino, a Donnafugata ogni mosto è vino.

Sabato 10 Novembre Donnafugata apre le porte per festeggiare la vendemmia appena conclusa, con un assaggio in anteprima dei monovarietali 2012. Il programma di quest'anno si arricchisce di contenuti speciali: una verticale di Vigna di Gabri dal 1997 al 2011 e l'assaggio del Panettone al Kabir prodotto insieme alla Pasticceria del Carcere di Padova.

Donnafugata a Marsala, brinda alla nuova annata, nella III edizione di "E' San Martino, a Donnafugata ogni mosto è vino". Sabato 10 Novembre, dalle 19 alle 22, un ricco programma di vino, cibo e musica accoglierà i wine lover per la festa del Movimento del Turismo del vino dedicata alla vendemmia 2012.

Durante la **visita della cantina** si potrà assaggiare in anteprima, lo zibibbo secco, **monovarietale 2012, spillato direttamente dalla vasca**, un momento di solito riservato agli "addetti ai lavori". Nella *Sala delle Botti* i partecipanti saranno coinvolti in un interattivo **laboratorio sensoriale**: una degustazione guidata, con schede di territorio e vitigno delle diverse varietà coltivate nei vigneti aziendali. L'assaggio dei vini ancora "grezzi" permetterà di apprezzare le tipiche note varietali dei seguenti vitigni: Ansonica, Catarratto, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Grillo, Merlot, Nero D'Avola, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Syrah, Tannat, Viognier, Zibibbo secco, Zibibbo Passito (futuro Ben Ryé). E **per chi ama le sfide** si ripropone una prova divertente ed "estrema": **"Qual è il vitigno? Metti alla prova l'enologo che è in te!"**. Una degustazione alla cieca in cui si dovranno riconoscere 5 monovarietali assaggiati durante il laboratorio: i vincitori verranno fregiati del riconoscimento di **"Enologo DOC – Donnafugata 2012"**.



Ad accompagnare il vino nuovo, ci sarà la vibrante musica popolare siciliana del **Sestetto Mediterraneo** e uno **"schiticchio" autunnale**, con i cibi della tradizione: il **maiale** nelle sue declinazioni, tra cui i ricercati salame di Sant'Angelo di Brolo, il capicollo e la salciccia dolce di Chiaramonte Gulfi; le mufolette con porchetta o salciccia; la ricotta preparata al momento e quella infornata; il **macco** di fave; i **formaggi** con assortimento che va dalla Vastedda del Belice, alla provola dei Nebrodi e al Cosacavaddu ragusano; le **castagne arrostate live**; i dolcetti tipici, come la **frutta martorana, dipinta in diretta**, e i "biscotti di San Martino" da sgranocchiare o inzuppare nel vino.

Tra i **contenuti speciali** dell'edizione 2012, la degustazione verticale guidata del **Vigna di Gabri**, per festeggiare il **25° Anniversario** della etichetta storica dell'azienda. Un vino che Giacomo Rallo ha dedicato alla moglie Gabriella e al suo grande amore per la vigna di Contessa Entellina. Una storia che racconta le origini di Donnafugata e la forza del family business. Sarà Antonio Rallo, responsabile della produzione, a guidare la prima delle 4 degustazioni di 5 annate, in una verticale sorprendente, con bottiglie non più in commercio che vanno dal 1997 al 2011 (quella dell'anniversario), passando per il 2002, il 2004 ed il 2010. (Necessaria prenotazione, evento a numero chiuso.

Dulcis in fundo la **degustazione del Panettone al Kabir**, prodotto dalla Pasticceria del Carcere di Padova che sarà presente per spiegarne i segreti. Un dolce tipico del nord che sposa la solarità mediterranea del Kabir di Donnafugata, Moscato di Pantelleria DOP, intenso per i profumi d'agrumi e i richiami di melone. Due eccellenze del made in Italy che, insieme, raccontano una storia di impegno sociale e valorizzazione dei talenti presenti anche nei luoghi più estremi, come il carcere.



DONNAFUGATA®

Il Panettone al Kabir è stato presentato in anteprima a Taste 2012, durante il quale, **oltre 500 partecipanti** sono stati chiamati ad esprimere la loro preferenza attraverso il contest "Vota il tuo Panettone". **Il più votato è stato il panettone al Kabir.** " Infine, per contribuire alla valorizzazione del patrimonio storico e culturale della città di Marsala, Donnafugata regalerà un biglietto d'ingresso per il **Museo degli Arazzi** a chi dimostrerà una vera passione per il vino e per l'azienda: gli enologi DOC, chi si iscriverà alla verticale di Vigna di Gabri e chi acquisterà qualche bottiglia.

Indispensabile la prenotazione (entro giovedì 8 novembre) scrivendo a enoturismo@donnafugata.it o chiamando al 0923 724245 o 724263.

Ferdinando Calaciura Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviase.it cell. 338 322 9837

Alessia Panzeca Ufficio Stampa Estero
alessia.panzeca@gmail.com cell. 335 6522242



DONNAFUGATA®

È' SAN MARTINO

A DONNAFUGATA OGNI MOSTO È VINO

PROGRAMMA 2012

Quando	Sabato 10 novembre 2012, dalle ore 19 alle 22.
Manifestazione	"San Martino in Cantina" è il tradizionale appuntamento del Movimento Nazionale del Turismo del Vino per brindare alla vendemmia appena conclusa assaggiando i "vini nuovi" (www.movimentoturismovino.it).
Prezzo	Ticket degustazione euro 15; caparra bicchiere euro 5. Verticale Vigna di Gabri: € 10
Contenuti della serata	<ul style="list-style-type: none">▪ Visita delle cantine storiche di Marsala e assaggio dalla vasca dello zibibbo secco, mono varietale vendemmia 2012 <p>Laboratorio sensoriale sui monovarietali 2012: degustazione guidata con schede di territorio e di vitigno dei campioni di vino delle diverse varietà, prelevati dalla vasca prima di ogni affinamento</p> <p>Degustazione alla cieca "Qual è il vitigno? Metti alla prova l'enologo che è in te": cinque dei vini monovarietali assaggiati nel laboratorio, saranno anche messi in degustazione alla cieca. Chi riconosce tutti e 5 i vini verrà insignito della Coccarda "Enologo Doc"</p> <p>Speciale 25° Anniversario Vigna di Gabri: degustazione guidata di 5 annate: 1997, 2002, 2004, 2010, 2011. Costo 10 €. Necessaria prenotazione (evento a n° chiuso). Orari 19:10; 20:00; 20:50; 21:40</p> <ul style="list-style-type: none">• Schiticchio d'autunno: salumi di maiale, formaggi, biscotti di San Martino e preparazione live di castagne, ricotta, muffolette con salsiccia e frutta martorana . Tutto in abbinamento ai vini della vendemmia 2012• Performance itinerante de Il Sestetto Mediterraneo vibranti interpreti della musica popolare siciliana.• Donnafugata regala un biglietto d'ingresso per il Museo degli Arazzi ai veri appassionati del vino e dell'azienda: gli enologi DOC, chi si iscriverà alla verticale di Vigna di Gabri e chi acquisterà qualche bottiglia• 100 Tappi e Stappi – Non dimenticate i partecipanti che consegneranno in questa serata 100 tappi, riceveranno in regalo una bottiglia di Angheli. Fino al 30/11/2012 infatti è in corso l'iniziativa di raccolta tappi in sughero per la sostenibilità ambientale, in collaborazione con Amorim Cork.



DONNAFUGATA®

Prenotazioni	<p>Necessaria la prenotazione entro giovedì 8/11:</p> <p>tel. 0923 724237 / 724263 oppure via e-mail a enoturismo@donnafugata.it .</p> <p>Posti disponibili fino ad esaurimento.</p>
Vendita vini	<p>Sì.</p>
Come raggiungere Donnafugata	<p>Provenendo da Trapani, percorrere la SS115 o la SP21, per circa 30 km. Una volta giunti in centro città, proseguire sul lungomare (tenendo sempre il mare alla propria destra); superare prima il porto peschereccio e poi il porticciolo turistico; segue un distributore di benzina ERG dopo il quale, all'incrocio, bisogna svoltare a sinistra sulla Via Sebastiano Lipari. L'ingresso a Donnafugata è subito dopo il passaggio a livello, a sinistra, al n. civico18 (sul muro di cinta c'è la sigla A.V.D.).</p> <p>Provenendo da Mazara del Vallo, percorrere la SS115 (circa 20 km) e una volta giunti in centro città, al semaforo girare a sinistra, verso il mare, sulla Via Lipari. L'ingresso a Donnafugata è subito prima del passaggio a livello, sulla destra, al n. civico 18 (sul muro di cinta c'è la sigla A.V.D.).</p>
Per saperne di più	<ul style="list-style-type: none">● Sito: www.donnafugata.it● Pagina Facebook: DonnafugataWine● Regione Siciliana: www.regione.sicilia.it/turismo/web_turismo● Movimento turismo del vino: http://www.movimentoturismovino.it/