



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

## È' SAN MARTINO A DONNAFUGATA OGNI MOSTO È VINO

**Appassionati e turisti del vino in festa per brindare alla qualità dell'annata appena conclusa. Speciale anteprima dei vini della vendemmia 2010 in abbinamento ai cibi della tradizione. Un'occasione per guardare con fiducia alla nuova annata e al futuro del vino di qualità.**

È autunno. C'è odore di terra e di vino nuovo, e la voglia di festeggiare il buon esito di un anno di lavoro in vigna ed in cantina. I vigneti si spogliano e vanno incontro all'inverno, mentre nelle vasche e nelle botti si sono compiute le fermentazioni che hanno dato vita ad espressioni uniche di territorio e civiltà. In questa ricorrenza Donnafugata vuole promuovere la cultura del vino, partecipando alla terza edizione di "San Martino in Cantina", un happening ideato dal Movimento Nazionale Turismo del Vino per brindare alla vendemmia appena conclusa.

Le storiche cantine di Marsala (Via S. Lipari, 18) saranno così aperte al pubblico dalle 19 alle 22 di **sabato 13 novembre** e lo spirito della festa toccherà il suo massimo al momento della spillatura e assaggio del vino nuovo, come vuole la tradizione di San Martino.

In un'atmosfera intima e allegra, i partecipanti saranno guidati nella visita delle cantine e potranno degustare **in anteprima i mono-varietali della vendemmia 2010**: Catarratto, Chardonnay, Ansonica, Nero d'Avola, Syrah e Cabernet Sauvignon della Tenuta di Contessa Entellina, oltre al Passito che l'azienda produce a Pantelleria da uve Zibibbo e che tra diversi mesi potrà fregiarsi dell'etichetta Ben Ryé. Una degustazione decisamente inusuale, e quindi imperdibile per i wine lover più curiosi, perché saranno assaggiati i vini grezzi, nella fase iniziale di quello che sarà il loro lungo processo di maturazione e affinamento.



Ma la svinatura si sa, favorisce le libagioni e i vini si apprezzano ancora meglio in abbinamento al cibo; così nella suggestiva Sala delle Botti si consumerà uno **schiticchio**\* all'insegna dell'autunno e con alcuni protagonisti d'eccezione: il **maiale** in molte sue varianti tra le quali il pregiato salame di S. Angelo di Brolo ed il ricercato capicollo di Suino Nero dei Nebrodi; la **ricotta** calda, il **macco** di fave, i **formaggi** con un ricco assortimento che va dalla Vastedda del Belice, ai caprini di razza Girgentana e al Caciocavallo ragusano; le **castagne** arrostiti *live* da sposare ai rossi; i **dolcetti tipici**, come i "biscotti di San Martino" da sgranocchiare o inzuppare nel vino.

Cibo, vino ed anche musica; di scena "I Musicanti" guidati da Gregorio Caimi, i quali in acustico proporranno una raffinata rivisitazione della musica popolare siciliana.

La riscoperta di questa festa tradizionale sarà quindi l'occasione per conoscere da vicino Donnafugata e valutare la qualità dell'ultima vendemmia, ma anche per guardare con fiducia all'anno che viene e ai segnali di ripresa che il mercato del vino sta registrando negli ultimi mesi.

**Necessaria la prenotazione entro giovedì 11/11 al tel. n. 0923 724237 / 724263 oppure via mail a [info@donnafugata.it](mailto:info@donnafugata.it); posti disponibili fino ad esaurimento; ticket degustazione euro 10; caparra bicchiere euro 5.**

Marsala, 25 Ottobre 2010

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia  
[calaciura@granviase.it](mailto:calaciura@granviase.it) cell. 338 322 9837

Alessia Panzeca - Ufficio Stampa Estero  
[alessia.panzeca@gmail.com](mailto:alessia.panzeca@gmail.com) cell. 335 6522242

\**schiticchio* è una parola del dialetto siciliano che significa "pasto in allegra compagnia".



DONNAFUGATA

È' SAN MARTINO  
A DONNAFUGATA OGNI MOSTO È VINO

PROGRAMMA

<b>Quando</b>	Sabato 13 novembre 2010, dalle ore 19 alle 22.
<b>Manifestazione</b>	"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" ( <a href="http://www.movimentoturismovino.it">www.movimentoturismovino.it</a> ).
<b>Prezzo</b>	Ticket degustazione euro 10; caparra bicchiere euro 5.
<b>Contenuti della serata</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ si potranno visitare le cantine storiche dell'azienda di famiglia e in particolare la splendida barriccaia sotterranea dove maturano i vini più pregiati quali Angheli, Tancredi, Mille e una Notte, Chiarandà;</li><li>▪ degustazione in anteprima dei vini mono-varietali della vendemmia 2010, nella fase iniziale del processo di maturazione e affinamento;</li><li>▪ <i>schiticchio</i>* con l'abbinamento dei vini ai cibi di stagione e del territorio: salumi di maiale, ricotta, macco di fave, formaggi, castagne e biscotti di San Martino;</li><li>▪ raffinata musica popolare siciliana de "I Musicanti".</li></ul>
<b>Prenotazioni</b>	Necessaria la prenotazione entro giovedì 11/11: tel. 0923 724237 / 724263 oppure via e-mail a <a href="mailto:info@donnafugata.it">info@donnafugata.it</a> . Posti disponibili fino ad esaurimento.
<b>Vendita vini</b>	Sì.
<b>Come raggiungere Donnafugata</b>	<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>
<b>Website sulla Sicilia</b>	<p>Il motore di ricerca siciliano: <a href="http://www.siciliano.it">www.siciliano.it</a> ;</p> <p>Regione Siciliana: <a href="http://www.regione.sicilia.it/turismo/web_turismo">www.regione.sicilia.it/turismo/web_turismo</a>;</p> <p>Vacanze in Sicilia: <a href="http://www.amicasicilia.com">www.amicasicilia.com</a>.</p>

\* *schiticchio* è una parola del dialetto siciliano che significa "pasto in allegra compagnia".