



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

La festa di Cantine Aperte a Donnafugata

Visite guidate, degustazioni, laboratori tematici e intrattenimento, per una domenica all'insegna del vino.

Domenica 28 Maggio torna l'appuntamento che celebra in tutta Italia la cultura del vino di qualità. Le **Cantine storiche** di Donnafugata a **Marsala** visite guidate, laboratori Slow Food sui vitigni autoctoni, degustazioni di grandi annate della riserva storica dell'azienda e l'arte della panificazione dei fratelli Vescera, appassionati custodi dei grani antichi siciliani. Relax e intrattenimento anche grazie alla musica dal vivo e all'animazione per i bambini.

Un Cantine Aperte speciale che quest'anno spegne **25 candeline**: tante sono le edizioni indette dal Movimento Turismo del Vino e che hanno visto la partecipazione di **Donnafugata fin dal primo anno**. Una festa del vino di qualità che, dalle Alpi alla Sicilia, vedrà oltre 800 cantine aprire al grande pubblico dei winelover.

Articolato il **programma** che si apre con la **visita delle cantine storiche** dell'azienda. Costruite nel 1851, le cantine conservano l'impianto tipico del baglio mediterraneo, al quale si è aggiunta nel 2007 una straordinaria barriera sotterranea per l'affinamento dei vini dal grande potenziale di invecchiamento.

Dopo la presentazione delle tecniche produttive, si accede alla **degustazione dei vini delle collezioni** che nascono nelle aziende agricole di Contessa Entellina e di Pantelleria; oltre **15 prodotti** ai quali si aggiunge anche il **Bell'Assai**, Frappato di Vittoria, **vino d'esordio** del progetto che dal 2016 vede Donnafugata impegnata nella **Sicilia orientale**, nell'area di Vittoria, appunto, e sull'Etna.

Nella suggestiva cornice della **Sala delle Botti**, si terrà uno **speciale laboratorio a cura di Slow Food** sui vini da **vitigni autoctoni**, Zibibbo, Grillo e Frappato e sui loro rispettivi territori di provenienza. Una collaborazione di lunga data, quella tra Donnafugata e l'associazione fondata da Carlo Petrini, per cui l'azienda siciliana sostiene il "Progetto Vino" di Slow Food, supportando la Banca del Vino per custodire la memoria enologica del Paese, i Master of Food che sviluppano svariati percorsi educativi, e le degustazioni nei principali eventi quali il Salone del Gusto, Cheese e SlowFish.

Dalla **riserva storica** dell'azienda saranno inoltre degustate alcune **rare e pregiate annate** dei vini **Chiarandà, Mille e una Notte e Ben Ryé**, in modo da poterne pienamente apprezzare la longevità.

Come da tradizione a Donnafugata, gli appassionati potranno pure mettersi alla prova **degustando alla cieca** una batteria di 5 vini con l'obiettivo di riconoscerli, e chi ci riuscirà potrà fregiarsi del titolo di **Enologo Doc**.

Ci sarà anche il **pane da grani antichi siciliani** dei **fratelli Vescera**, appassionati panificatori in quel di Carlentini (Siracusa), che daranno anche vita alla preparazione live di filoni, pagnotte e fantasiose sculture di pane. L'**abbinamento** ideale del pane sarà quello con il **Milleanni, di Donnafugata**, l'olio extra-vergine ottenuto dalle cultivar Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola e Pidicuddara.

Benvenute come sempre le **famiglie con bambini**; a quest'ultimi Donnafugata regala un'animazione tutta acqua e farina, con i laboratori di manipolazione della pasta di pane. Coinvolgente per tutti **la musica** dal vivo dei Yasmin Brothers.

Marsala, Maggio 2017

Ufficio Stampa: Nando Calaciura calaciura@granviasc.it cell. 338 3229837

Pubbliche Relazioni: Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it tel. 0923 724226

INFO

Prenotazioni: tel. 0923 724263 oppure 724245 o visitare@donnafugata.it;

- **Degustazione dei 15 vini delle collezioni Donnafugata:** ticket 12 euro; special ticket in pre-vendita a 10 euro su visit.donnafugata.it; caparra bicchiere 5 euro.
- **Laboratorio Slow Food "Alla scoperta dei vini da vitigni autoctoni Grillo, Zibibbo, Frappato.":** degustazione gratuita, a posti limitati, a partire dalle ore 11:30 (ultima degustazione ore 16:30).
- **Laboratorio "Grandi annate dalle riserve storiche di Chiarandà, Mille e una Notte e Ben Ryé.":** ticket 5 euro; degustazione a posti limitati, a partire dalle ore 12:00 (ultima degustazione ore 17:00).