**PRESSEMITTEILUNG**

*Das Fest der Cantine Aperte bei Donnafugata*

*Geführte Besichtigungen, Verkostungen, Workshops und Unterhaltung, für einen Sonntag im Zeichen des Weins.*

**Am Sonntag, den 28. Mai** wird von 10 Uhr bis 18 Uhr wieder die Veranstaltung stattfinden, die in ganz Italien die Kultur des Qualtätsweins feiert. In den **historischen Kellereien** von Donnafugata **in Marsala** werden geführte Besichtigungen, Slow Food-Workshops zu den autochthonen Rebsorten, Verkostungen großartiger Jahrgänge der historischen Bestände des Unternehmens und die Kunst der Brotherstellung der Gebrüder Vescera, die sich mit Leidenschaft dem Erhalt antiker sizilianischer Getreidesorten widmen, geboten. Relax und Unterhaltung sind auch dank der Live-Musik und der Animation für Kinder garantiert.

Die Veranstaltung „Cantine Aperte” findet dieses Jahr **zum 25. Mal statt** und wird von der Bewegung „Movimento Turismo del Vino” organisiert. **Donnafugata nimmt an dieser Veranstaltung bereits seit der ersten Ausgabe teil.** Ein Fest des Qualitätsweins, bei dem von den Alpen bis Sizilien mehr als 800 Kellereien den Weinliebhabern ihre Tore öffnen.

Es ist ein umfangreiches [**Programm**](https://www.donnafugata.it/wp-content/uploads/2017/05/Programma-CA-2017-1.pdf) geboten, das mit der **Besichtigung der historischen Kellereien** des Unternehmens beginnt. Diese Kellereien wurden im Jahr 1851 errichtet und bewahren die typische Anlage des mediterranen Baglio, zu dem im Jahr 2007 ein unterirdischer Barriquekeller zum Ausbau der Weine mit großartigem Ausbaupotential hinzukam.

Nach der Präsentation der Produktionstechniken folgt die **Verkostung der Weine der Kollektionen,** die in den landwirtschaftlichen Betrieben von Contessa Entellina und Pantelleria entstehen; mehr als **15 Produkte**, zu denen auch der **Bell’Assai**, Frappato di Vittoria hinzukommt. Es ist der **Debütwein** des Projekts, mit dem Donnafugata seit 2016 in **Ostsizilien** in dem Gebiet von Vittoria und auf dem Ätna beschäftigt ist.

In dem zauberhaften Rahmen des **Sala delle Botti** wird ein **besonderer Workshop unter Leitung von Slow Food** zu den Weinen aus den **autochthonen Rebsorten** Zibibbo, Grillo und Frappato sowie zu ihren jeweiligen Herkunftsgebieten stattfinden. Die Zusammenarbeit zwischen Donnafugata und der von Carlo Petrini gegründeten Organisation gibt es schon sehr lange und aus diesem Grund fördert das sizilianische Unternehmen das Projekt „Progetto Vino” von Slow Food. Es unterstützt die Genossenschaft Banca del Vino, um die önologischen Traditionen Italiens, die Master of Food, die verschiedene Ausbildungswege entwickeln, und die Verkostungen bei den wichtigsten Events wie Salone del Gusto, Cheese und SlowFish zu bewahren.

Aus den **historischen Beständen** des Unternehmens werden zudem einige **seltene und hochwertige Jahrgänge** der Weine **Chiarandà, Mille e una Notte und Ben Ryé** zur Verkostung angeboten, um die Langlebigkeit der Weine wertzuschätzen.

Traditionell können die Weinliebhaber bei Donnafugata **an einer Blindverkostung** 5 verschiedener Weine **teilnehmen.** Wer sie erkennt, bekommt den Titel **Enologo Doc.**

Es wird auch das **Brot aus antikem siziliansichem Getreide** der **Gebrüder Vescera** geben. Diese Brotbäcker aus Carlentini (Siracusa) werden live Stangenbrote, Brotlaibe und fantasievolle Brotskulpturen zubereiten. Die ideale **Kombination** zu dem Brot wird das native Olivenöl extra **Milleanni von Donnafugata** sein, das aus den Sorten Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola und Pidicuddara gewonnen wird.

Wie immer sind **Familien mit Kindern** herzlich willkommen; den Kindern schenkt Donnafugata einen Workshop, bei dem sie lernen, Brotteig zu verarbeiten. Die Live-**Musik** der Yasmin Brothers wird alle mitreißen.

*Marsala, Mai 2017*

Public Relations: Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it Tel. 0923 724226

INFO

**Reservierungen: Tel. 0923 724263 oder 724245 oder** **visitare@donnafugata.it****;**

* **Verkostung der 15 Weine der Kollektionen von Donnafugata**: Ticket 12 Euro; Sonderticket im Vorverkauf 10 Euro auf [visit.donnafugata.it](http://visit.donnafugata.it/it-it/eventi/1); Glaspfand 5 Euro.
* **Workshop Slow Food „Auf Entdeckung der Weine aus den autochthonen Rebsorten Grillo, Zibibbo, Frappato”**: Kostenlose Verkostung, begrenzte Teilnehmerzahl, ab 11:30 Uhr (letzte Verkostung um 16:30 Uhr).
* **Workshop „Großartige Jahrgänge aus den historischen Beständen von Chiarandà, Mille e una Notte und Ben Ryé.”**: Ticket 5 Euro; Verkostung mit begrenzter Teilnehmerzahl, ab 12:00 Uhr (letzte Verkostung um 17:00 Uhr).