

La festa di Cantine Aperte a Donnafugata

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

24 MAGGIO 2017



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.

Prenotazioni: tel. 0923 724263 oppure 724245 o visit.donnafugata.it/it-it/

- www.movimentoturismovino.it