

Dal 21 al 23 ottobre all'Orto Botanico di Palermo la quinta edizione di un evento d'eccellenza

Tre giorni per scoprire il top del vino siciliano

U

no straordinario focus sul mondo del vino, le eccellenze siciliane, lo stato di salute del movimento e le prospettive. La quinta edizione del Wine Sicily sarà tutto questo e altro ancora come le esclusive degustazioni, un vero must. La manifestazione, giunta alla sua quinta edizione e diventata un punto di riferimento per esperti ed appassionati, si svolgerà dal 21 al 23 ottobre all'Orto Botanico di Palermo. Uno scenario meraviglioso che renderà ancora più piacevole l'esperienza della partecipazione. Tre giorni intensi per scoprire, conoscere, apprezzare le cantine siciliane e degustare nuove promesse del vino. Sotto la guida dei top del settore.

I numeri

Quattrocentocinquanta

etichette in degustazione, 45 aziende vinicole del territorio, dieci influencer del settore provenienti da tutta Italia, tre masterclass realizzate in collaborazione con Le vie dei tesori, il Fuori Salone con la musica del gruppo «A noi ci piace

vintage», capitanato da Vincenzo Ferrera e Dario Sulis. Questo il biglietto da visita di Wine Sicily, un appuntamento imperdibile per chi ama il buon vino e desidera essere informato e proiettato su tutte le novità del settore. Ma non solo, le degustazioni permetteranno anche a chi vuole semplicemente trascorrere momenti esclusivi di ritagliarsi uno spazio conviviale unico e piacevole.

Le cantine presenti

Oltre quaranta le cantine siciliane presenti con le ultime novità lanciate sul mercato: da Fazio, DonnaFugata, Duca di Salaparuta, Florio, Fina, Principi di Spadafora a Cantine Pellegrino; da Salvatore Tamburello, Terre di Gratia a Ilenia Coppola; dall'isola di Ustica l'azienda pluripremiata Hibiscus, dal versante etneo l'azienda Destro, dal ragusano i vini Mikale, l'azienda messinese

Tenuta Rasocolmo, Tenute Cuffaro, Costantino Wines, Casa Grazia, Cantine Colosi e tante altre. Spazio anche per i distillati siciliani, con la degustazione di gin ed amari nostrani.

Gli ingressi

Previsto un ticket (18 euro)

Oltre 450 etichette in degustazione, 45 aziende vinicole protagoniste, premi e tre masterclass

che consente ingresso, degustazioni, il calice di vino con relativo porta calice. Ingresso soltanto su prenotazione nelle fasce orarie previste: sabato e domenica dalle 17,19; 19,21 lunedì dalle 10.30 alle 14.30 (solo operatori di settore inviando mail a



operatori@winesicilypalermo.it

È già possibile prenotare i biglietti di ingresso al link <https://www.coopculture.it/it/eventi/evento/wine-sicily/>

Info e prenotazioni: 333.3175217. Per qualsiasi informazione consultare il sito www.winesicilypalermo.it

Gli organizzatori

«Wine Sicily è giunto alla quinta edizione, quella del consolidamento – dicono gli organizzatori – e ormai è diventato uno degli appuntamenti più importanti in Sicilia per il settore vitivinicolo, atteso da tanti amanti del buon bere, dai produttori e dagli operatori del settore. Quest'anno la manifestazione si è pregiata di due importanti eventi: il Wine Sicily in tour, che ha raccolto le aziende vinicole siciliane a

Milano, e la presentazione della quinta edizione durante il Vinaly a Verona nel padiglione della Regione Siciliana. In breve tempo – proseguono – questo appuntamento si è perfettamente radicato non solo in Sicilia ma anche oltre i suoi confini, facendo conoscere e apprezzare le etichette della nostra Isola in tutta Italia. Fiore all'occhiello, per questa edizione, la collaborazione con l'Università degli studi di Palermo, a partire dalla scelta dell'Orto Botanico come location, ma anche il FuoriSalone con la reunion di una band che ha fatto la storia del Teatro Montevergini, "A noi ci piace vintage". Wine Sicily non è una semplice manifestazione – concludono gli organizzatori – ma diventa un contenitore di experience, visite guidate nelle cantine vinicole, nei siti culturali con un ampio spazio dedicato agli operatori del settore».

Il programma

Sabato 21 e domenica 22 ottobre i viali dell'Orto Botanico saranno aperti al pubblico dei winelovers, conoscitori o semplici appassionati del buon

bere, che nelle scorse quattro edizioni si sono già presentati in massa (tremila partecipanti lo scorso anno, più di quattromila a Milano durante l'edizione del Wine Sicily in Tour); la terza

giornata, lunedì 23 ottobre, è riservata invece agli operatori, ai b2b e agli esperti del settore.

Prevista la degustazione di vini delle migliori cantine siciliane, incontri, laboratori e un focus sul vino in Sicilia con specialisti del ramo vinicolo.

Il riconoscimento

Sarà anche l'anno del terzo Premio Wine Sicily, assegnato da una giuria composta da 10 wineblogger coordinati dal palermitano Ugo Cosentino (Grand Crew) e da Ilaria Cappuccini, ormai ambassador di Ws, in arte Just.SayWine; gli esperti degusteranno, in un tour che toccherà le principali enoteche della città, un vino per ognuna delle cantine partecipanti ed alla fine, raggiungendo la sede della manifestazione, decreteranno il vincitore.

Le masterclass

Previste tre masterclass il

sabato e domenica, realizzate in collaborazione con Le Vie dei Tesori, in partnership con Cantine Pellegrino, Principi di Spadafora e Costantino Wines. La prima, il 21 ottobre alle 17, «Experience Costantino Wines», momento dedicato alla scoperta dei vini Nonò, Quarter e Cori Passito. La seconda, alle 18.30, si svolgerà presso l'area Talea - partner dell'evento – e sarà dedicata all'educazione ed approccio al vino, degustando le 5 referenze proposte dall'azienda Pellegrino (prenotazioni sold out). La domenica, sempre alle 18.30, si replica con Experience dei Principi di Spadafora, una masterclass dedicata alla scoperta dei vini biologici, con particolare interesse alle ultime novità dell'azienda vitivinicola, dal titolo «Bio-logico: un'etichetta o una realtà?».

Partner e sponsor

Partner istituzionali: UniPA, Ars, Assessorato regionale al Turismo, Città Metropolitana di Palermo, Confcommercio di Palermo, Fipe Palermo

Main sponsor Twin System; Banca del Fucino;



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato