

In evidenza Turismo

Cantine Aperte: la festa di Donnafugata a Marsala

di: Redazione

27 maggio 2017



Per **Cantine Aperte**, in programma domenica 28 maggio, aprono le cantine storiche di Donnafugata a Marsala. Tante le possibilità: 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.

Il programma si aprirà con la visita delle cantine storiche dell'azienda. Costruite nel 1851, conservano l'impianto tipico del baglio mediterraneo, al quale si è aggiunta nel 2007 una barriccaia 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**, l'olio extra-vergine di Donnafugata 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.

Info e Prenotazioni

Tel. 0923724263, oppure 0923724245

email: visitare@donnafugata.it

www.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).

