

In evidenza

Tutto su Sicilia en Primeur 2019

di: Redazione

9 maggio 2019



Dopo i *tour* con visite alle cantine – otto viaggi di tre giorni per ospiti e giornalisti – **Assovini Sicilia** presenta il **9 maggio** il sedicesimo *Sicilia en Primeur*. L'edizione 2019 propone infinite opportunità – grazie alle 50 cantine partecipanti – di conoscere l'isola e le sue vigne e, con queste, la Vendemmia 2018. Un evento unico per importanza che, grazie alla interazione con i produttori, è il primo appuntamento nazionale della Sicilia del vino.

Non per tutti

Cento giornalisti, inviati delle maggiori e più influenti testate italiane ed estere, avranno il privilegio di assaggiare la nuova annata. Ma *Sicilia En Primeur* non è solo vino, durante gli enotour sono state mostrate le unicità del patrimonio **UNESCO** dell'isola (<http://unescosicilia.it>).

Degustazioni con il sommelier

Le degustazioni, assistite dai sommelier di AIS, inizieranno il 9 maggio e saranno precedute da una presentazione tecnica dell'annata a cura di Mattia Filippi, enologo e consulente fondatore di Uva Sapiens. A seguire cinque Master of Wine condurranno le Master tematiche "Vigne e vini vista mare, i vini che nascono lungo le coste", "A spasso nel tempo, capacità di invecchiamento dei vini siciliani", "Doc Sicilia, non solo Nero d'Avola e Grillo", "Etna, territorio in continua evoluzione, suoli vulcanici che sorprendono" e "Piccole Denominazioni dalla grande storia, Doc meno note tutte da scoprire". La giornata sarà chiusa dalla docente universitaria e antropologa Rita Cedrini, con un intervento sulla Sicilia e il suo patrimonio artistico e culturale.

Incontro con il produttore

Il 10 maggio sarà il momento dell'incontro con i produttori che illustreranno i mille volti del vino siciliano grazie a un *walkaround-tasting* di oltre 500 vini.

La degustazione dedicata al il pubblico

Come ogni edizione, Assovini Sicilia dedica la giornata finale di *Sicilia en Primeur* al pubblico degli appassionati e ai winelovers, offrendo a tutti la possibilità di degustare le novità delle aziende aderenti presentate in anteprima alla stampa. Quest'anno l'evento è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier Sicilia, delegazione di Siracusa, e si terrà **venerdì 10 maggio** presso l'**Ex Convento del Ritiro** in Ortigia (SR) a partire dalle **18:00** fino alle **22:00**. Il ticket di ingresso ha il costo di 15 euro, per i soci AIS 12 euro. Per info e prenotazioni: info@aissicilia.com – siracusa@aissicilia.com Tel. 339-6648951 – 344 0256730

La cena di Gala con le Soste di Ulisse

L'associazione Le Soste di Ulisse, partner di Assovini Sicilia per l'iniziativa, firmerà il 9 maggio la cena di gala con nove chef d'eccezione. Il menu prevede l'alternarsi di piatti della tradizione rivisitati dalle sapienti mani di alcuni tra gli chef stellati più rinomati dell'isola. Una cena a "8 stelle" firmata da: Tony Lo Coco – I Pupi – Bagheria (PA) 1 stella Michelin, Accursio Craparo – Accursio Ristorante – Modica (RG) 1 stella Michelin, Giovanni Santoro – Shalai Resort – Linguaglossa (CT) 1 stella Michelin, Martina Caruso – Signum – Salina – Isole Eolie (ME) 1 stella Michelin, Pino Cuttaia – La Madia – Licata (AG) 2 stelle Michelin, Vincenzo Candiano – Locanda Don Serafino – Ragusa 2 stelle Michelin e, infine, lo chef "residente" Giovanni Guarneri del Don Camillo di Ortigia/Siracusa,

Il programma

- Dal lunedì 6 al mercoledì 8 maggio 2019: Enotour
8 maggio: cena in Piazza Duomo a La Volpe & l'uva
- **Giovedì 9 maggio 2019 – Ortea Palace**
Ore 9.00 – 9.30 – Salone delle Poste
Intervento introduttivo sull'andamento della vendemmia 2018 a cura di Mattia Filippi
Ore 9.30 – 17.30 – Salone delle Poste
Degustazione tecnica assistita dall'AIS, per i giornalisti di settore
Visita guidata del territorio per i giornalisti lifestyle
Ore 9.00 – 18.30
Masterclass per i giornalisti di settore
Ore 20.00 Castello Maniace
Cena di Gala e Wine Party
Intervento a cura di Rita Cedrini sul patrimonio artistico – culturale siciliano e sui patrimoni UNESCO della Sicilia
- **Venerdì 10 maggio 2019 – Ortea Palace**
Ore 9.30 – 17.00 – Salone delle Poste, Walkaround Tasting con i produttori
Ore 18:30 – Ex Convento del Ritiro in Ortigia (SR): Degustazione aperta al pubblico, fino alle 22:00.

Oltre alla vendemmia 2018, è possibile degustare delle etichette da considerarsi "introvabili". Murtin Hudson, Master of Wine, curerà una speciale masterclass