

Appuntamenti In evidenza

# Drink Pink Sicily. Catania, lunedì 24 giugno / Dal Vulcano ai Tre Valli

di: Redazione

15 giugno 2019



Torna Drink Pink in Sicily, la grande festa sui rosati siciliani, dal Vulcano ai Tre Valli. Dopo il successo dell'anno scorso, l'imprenditrice e sommelier Gea Cali ripropone l'evento dedicato al vino rosato siciliano, lunedì 24 giugno al SAL – Spazio avanzamento lavori di Catania.

Tante le novità della seconda edizione.

Si inizierà alle 11.30 con il seminario: "7 Bolle Rosa – La sfida del metodo classico in Sicilia". Manlio Giustiniani, Champagne & Wine Consultant, guiderà la degustazione di 7 etichette per comprendere meglio l'avventura spumantistica siciliana:

- Murgo, Brut Rosè (Nerello Mascalese);
- Avide, Nutaru Spumante Metodo Classico Rosè (Frappato);
- Cambria, Fin Che Venga metodo classico rosé (Nocera);
- Colomba bianca, Rosé Cuvée Vitese 595 (Nero d'Avola);
- Donnafugata, Millesimato Rosé (Pinot nero);
- Tasca d'Almerita, Almerita Rosé (Pinot nero);
- Terrazze dell'Etna, Rosé Brut Spumante Metodo Classico (Pinot Nero 90%; Nerello Masc. 10%)

Alle 16,30 ci sarà la Tavola Rotonda sull'evoluzione del vino rosato, con la partecipazione dei delegati di Slow Wine/Slow Food, Consorzio di Tutela Etna Doc, Associazione Strada del vino e dei sapori dell'Etna, Associazione Strada del vino Cerasuolo di Vittoria Docg, Associazione nazionale Donne del vino di Sicilia.

Alle 18.30 Francesco Saverio Russo ([www.wineblogroll.com](http://www.wineblogroll.com)) guiderà la "Verticale storica di 7 annate di "Osa! questo non è un vino tranquillo", Frappato rosato I.G.T. dell'Azienda Paolo Cali, che sarà presente all'evento. Annate presenti selezionate dall'enologo Emiliano Falsini: 2008 – 2013 – 2014 – 2015 – 2016 – 2017 – 2018.

Alle 18.00 saranno aperti i banchi d'assaggio, con le proposte delle numerose cantine che hanno aderito all'iniziativa, che faranno conoscere i propri vini rosati ai winelovers.

Sarà inoltre allestita un'area food, con proposte gastronomiche del nostro territorio per accompagnare i vini con del buon cibo.

L'edizione di quest'anno sarà caratterizzata da un'iniziativa digitale innovativa. L'introduzione di Memorvino, una soluzione unica che crea una relazione coinvolgente e interattiva fra produttore e visitatore, che sia operatore professionale o wine lover. Grazie al "bicchiere intelligente" ed allo scambio di dati preziosi presso i tavoli degli espositori, nessuna informazione relativa a visitatori, vini e degustazioni andrà perduta. Un vero e proprio filo diretto tra esperienza fisica e digitale. Soluzioni semplici, attuali, che si aggiornano in tempo reale, coinvolgenti, estremamente utili.

Il costo del biglietto d'ingresso ai banchi d'assaggio e area food: € 30.00 acquistabile al botteghino dietro prenotazione o online su [eventbrite.it](http://eventbrite.it).

Costo dei singoli seminari: 20,00 €.

Biglietto d'ingresso + 2 seminari: € 60,00

Biglietto d'ingresso + 1 seminari: € 40,00

Per info e prenotazioni: 3335866229

Biglietti: [www.eventbrite.it](http://www.eventbrite.it)

---

---