

Appuntamenti In evidenza

A Palermo, Wine Factor e Anteprima NOT. San Lorenzo Mercato, 15 gennaio

di: Redazione

13 gennaio 2020



Doppio appuntamento a San Lorenzo Mercato: il **15 gennaio, alle ore 20.30**, Wine Factor con Cantine Disisa e Terre di Gratia; e, sempre alle 20.30, presso l'*Osteria Mulino Sansone*, Anteprima NOT, la rassegna dei vini franchi.

Wine Factor

Mercoledì 15 gennaio, alle ore 20.30, torna **Wine Factor**, il talent per appassionati di vino che coinvolge alcune delle cantine più prestigiose di Sicilia. Wine Factor è il primo talent sul vino, Fattore W come Wine. È il requisito alla base di *W-Factor* che vede alla conduzione per il secondo anno consecutivo la giornalista e prima Executive Wine Master in Sicilia, Maria Antonietta Pioppo insieme ad ospiti di prestigio da tutto il mondo del vino siciliano. Cinque concorrenti si sfideranno sul vitigno Perricone, rappresentato da due diverse cantine, ciascuna con due diverse etichette da scoprire e degustare. Da un lato **Feudo Disisa**, azienda vitivinicola della famiglia Di Lorenzo che si estende per 400 ettari e ricade nell'area del DOC Alcamo e DOC Monreale, dall'altro **Terre di Gratia**, cantina di Camporeale (PA) che produce vini biologici siciliani da vitigni autoctoni usando solo lieviti indigeni selezionati. Wine Factor è dunque un modo per coniugare la divulgazione sul bere consapevole con il racconto di cantine ed etichette che rendono grande il settore vitivinicolo siciliano e rappresentano l'eccellenza del territorio regionale in tutto il mondo.

I candidati – non professionisti – sono selezionati dal Mercato: una giuria di esperti sarà a disposizione per ogni incontro. Sono previste prove per testare le proprie abilità, imparare a conoscere e distinguere vitigni e vini, scoprire come degustarli, comprenderne le tecniche di lavorazione e affinamento, ma anche mettere alla prova le proprie conoscenze, in un confronto aperto e diretto con esperti e produttori. Ad ogni incontro, 5 concorrenti si sfideranno in quiz sul mondo del vino, semplici prove di servizio e stuzzicanti test d'assaggio, per tentare di aggiudicarsi **oltre 50 litri di vino**, oltre a premi prestigiosi come **bottiglie da collezione ed esperienze enoturistiche**. Contemporaneamente il pubblico può partecipare all'evento con uno speciale **ticket aperitivo da 7 euro** che consente di assistere all'incontro, interagire con i protagonisti e assaggiare tutti i vini in degustazione accompagnandoli con stuzzichini dalle botteghe del Mercato. Un modo per coniugare la divulgazione sul bere consapevole con il racconto di cantine ed etichette che rendono grande il settore vitivinicolo siciliano e rappresentano l'eccellenza del territorio regionale in tutto il mondo.

La giuria, presieduta da Maria Antonietta Pioppo, si avvale del supporto di una rappresentanza del **Master "Manager delle Aziende del Settore Vitivinicolo" (MASV)**, dell'Università degli Studi di Palermo, già arrivato alla sua quindicesima edizione, con circa 150 corsisti e riferimento per la formazione di figure specializzate nella gestione delle funzioni economico-aziendali delle aziende del settore. Quali componenti della giuria, si avvicenderanno anche i giornalisti specializzati insieme ad altri esperti di settore, impegnati a decretare di volta in volta, in modo divertente ma puntuale, il punteggio dei concorrenti.

Per accedere alla selezione basta inviare la propria candidatura via mail a info@sanlorenzomercato.it specificando nell'oggetto "Wine factor" e indicando nome, cognome, età, numero di telefono e la conferma di non essere già un professionista specializzato nel mondo del vino.

Anteprima NOT – Rassegna dei vini Franchi

Mercoledì 15 gennaio, alle ore 20.30 presso l'Osteria Mulino Sansone, evento-anteprima di NOT, Rassegna dei Vini Franchi. La rassegna – in programma dal 18 al 20 gennaio ai cantieri Culturali alla Zisa – propone vini artigianali/naturali di 130 aziende provenienti da varie parti d'Italia attraverso banchi di assaggio, incontri, degustazioni e conferenze.

L'Anteprima, una cena speciale ed esclusiva, sarà servita in osteria, per un massimo di 50 persone su prenotazione. Il menù è stato costruito per esaltare 5 tra i più prestigiosi vini naturali della rassegna:

- Chips di patate artigianali con Masseria Perugini – vino: Manca del Rosso – CALABRIA
- Antipasto: Polenta e fonduta di piacentino ennese, prosciutto artigianale dell'osteria cotto a bassa temperatura – vino: Alepa – Riccio Bianco – CAMPANIA
- Primo: Busiate al sugo di salsiccia di cinghiale – vino: Tenuta del Conte – Dalla Terra – Cirò Classico Superiore Riserva – CALABRIA
- Secondo: Cosciotto d'agnello e patate – vino: Tenuta Lenzini – Poggio dei Paoli – TOSCANA
- Dessert: Bianco mangiare al cioccolato di Modica – vino: La Chiusa – Passyrah – SICILIA

Costo totale: € 30

Prenotazioni al numero dell'Osteria Mulino Sansone: cell. 3382921519

http://www.sanlorenzomercato.it/events/elenco/?tribe_paged=1&tribe_event_display=list&tribe-bar-date=2020-01-15

