

Appuntamenti In evidenza

Inaugura NONSOLOVINO, il format di Rallo che parla di tè, tessuti, musica e biodiversità

di: Redazione

9 febbraio 2020



Parlare di vino senza il vino. Nasce il format **#NONSOLOVINO**, un ciclo di incontri tematici dedicato ad appassionati ed esperti del **#gusto**.

Da un'idea di **Rallo**, azienda agricola a Marsala, **#NONSOLOVINO** è un approccio sensoriale inedito che mette alla prova sensibilità, cultura e abitudini in modo piacevole con sana curiosità. Obiettivo: rafforzare le proprie competenze nella direzione di una "sinestesia sensoriale".

Il format, articolato in quattro diversi appuntamenti, si svolgerà tra i locali del Cre.zi.Plus ai Cantieri Culturali alla Zisa di Palermo e i vigneti di Alcamo. Saranno toccati quattro diversi item esperienziali: il mondo dei tè pregiati, il foraging e la biodiversità, i tessuti e le espressioni dell'arte tessile e i linguaggi della musica.

Andrea Vesco farà da padrone di casa a tutti gli appuntamenti, assistito da personalità ed esperti della materia. Ogni masterclass sarà coronata da un aperitivo finale all'interno del quale i vini Rallo saranno accompagnati dalle tapas proposte dagli chef di *Cucina Cantieri* del Cre.Zi.Plus..

Il primo incontro dal titolo *I Colori del Tè*, in programma l'8 marzo, sarà rivolto alla *Camellia sinensis*, o meglio, al tè.

Calendario e prossimi appuntamenti

- 08 marzo, domenica – I colori del Tè / Cre.Zi.Plus.
- 02 aprile, giovedì – Foraging / Patti Piccolo, Alcamo
- 27 aprile, lunedì – I Tessuti / Cre.Zi.Plus.
- 08 giugno, lunedì – La Musica / Cre.Zi.Plus.

I Colori del Tè

Masterclass. Degustazione di varie tipologie di tè. Questa bevanda, seconda solo all'acqua e bevuta nel mondo 20.000 volte ogni secondo, racchiude in sé una miniera di esperienze di rilevanza globale: bianco, verde, nero, giallo, sono solo alcune delle tipologie di tè il cui colore dipende dalla lavorazione delle foglie, ciascuna con caratteristiche organolettiche ben definite. La masterclass sarà condotta da Andrea Vesco insieme ad Alessandra Celi, esperta nazionale di tè e owner del brand Tè e Teieredi Roma. I partecipanti seguiranno un percorso di approfondimento per conoscere i migliori tè al mondo, verranno inoltre illustrate le tecniche di preparazione e di degustazione. Inizio ore 16. Proseguirà un aperitivo con i vini Rallo. Luogo: Cre.Zi.Plus.

Foraging

Il secondo appuntamento, in programma il 2 aprile, prevede una full-immersion nella natura e nelle vigne di Patti Piccolo ad Alcamo con incluso un pranzo in stile *picnic*. Obiettivo: cercare e scoprire, con l'aiuto di uno chef-forager esperto, le erbe spontanee e la biodiversità che caratterizza l'habitat dove nascono i prodotti dell'azienda. Gli ospiti potranno cucinare e assaggiare erbe e fiori raccolti e, naturalmente, degustare i vini bianchi di Rallo. Luogo: Patti Piccolo / Alcamo.

Tessuti

Masterclass: degustazioni e scoperta alla cieca di vini, tessuti, materiali naturali e conciati. L'incontro sarà condotto da Andrea Vesco insieme ad un esperto sarto-tessitore. Segue aperitivo con i vini bianchi Rallo. Luogo: Cre.Zi.Plus.

Musica

Masterclass: percorso di ascolto tra strumenti e calici. I tempi di ascolto e i tempi del gusto. Quanto e come il vino riesce a modificare l'ascolto della musica e viceversa. Breve vademecum per un abbinamento corretto. Al termine dell'incontro, aperitivo con i vini bianchi di Rallo. Luogo: Cre.Zi.Plus.

Sarah e Andrea Vesco di Aziende Agricole

Rallo

#NONSOLVINO

"Tutto è nato qualche mese fa, da un'analisi interna delle nostre passioni; il mondo del tè, quello dei tessuti, la musica, o ancora, la biodiversità spontanea. È nato così, semplicemente." hanno dichiarato Sarah e Andrea Vesco.

Attenta alle tendenze e alle trasformazioni della società, Rallo si muove con convinzione verso iniziative culturali trasversali che toccano numerose tematiche, non prettamente viticole o enologiche.

#NONSOLVINO è la risposta a questo approccio, un indispensabile contenitore di conoscenza al quale il pubblico odierno è sempre più sensibile.

#NONSOLVINO corrisponde anche ad un'evoluzione produttiva che Rallo ha da poco intrapreso, focalizzando la propria ricerca verso espressioni di territorio definitive, radicate, rivolte verso linguaggi gustativi cristallini. L'ultimo nato, il vino AV01, è un *Orangeche* si inserisce nel filone dei vini "*naturali*". Rappresenta filosoficamente questo nuovo, equidistante, orientamento di Azienda Agricola Rallo.



Fondata nel 1860 e condotta oggi da **Andrea e Sarah Vesco**, Azienda Agricola Rallo è una realtà vitivinicola dinamica, dalle scelte imprenditoriali giovani e impegnata sul fronte della sostenibilità e del rispetto dell'ambiente. Le linee di prodotto rispecchiano l'esigenza dei mercati di accogliere vini territoriali di qualità, identitari, e creati con spirito artigianale per essere apprezzati dal grande pubblico così come dai palati più esperti.

La produzione di Azienda Agricola Rallo è focalizzata sui vini, soprattutto bianchi, dal carattere generoso ed essenziale. L'approccio è responsabile, nel rispetto del ciclo delle stagioni. I prodotti sono biologici certificati. Tre le località di produzione: Alcamo, Marsala e Pantelleria (pv. Trapani).

Presso Alcamo, a confine con Monreale, vi è la parte più consistente dei vigneti: 68 ettari gli ettari vitati, circondati da 10 di bosco, 7 di uliveto e 12 di grano e seminativo. *Patti Piccolo*, questo il nome della contrada, è un ecosistema intimamente mediterraneo che conserva un suo particolare equilibrio grazie all'approccio sostenibile, biologico, nel coltivare la terra. In questi suoli, fertili e sabbiosi, si coltiva la vite da oltre 300 anni. A Marsala trova sede la cantina e il cuore amministrativo: nel cuore urbano, prospiciente il mare, un tipico baglio marsalese di fine '800 copre un'estensione di due ettari di superficie e una lunghezza di circa 320 metri. Fornisce spazio per gli uffici, la cantina, i magazzini e l'affinamento dei vini. Sul fronte produttivo, sono 10 gli ettari di vigna coltivati a Grillo presso la Riserva naturale dello Stagnone. Chiamati *Piane Liquideproprio* per la particolare fisicità dei terreni prospicienti il mare, questi emanano un fascino visivo che è una delle innumerevoli brillanti singolarità della Sicilia.

A Pantelleria, l'isola vulcanica sospesa tra Africa ed Europa conosciuta come la Perla Nera del Mediterraneo, si trovano due ettari di Moscato di Alessandria. La vigna è in *contrada Bugeber*, a strapiombo sul lago di Venere. Il sistema di allevamento è il tradizionale "alberello pantesco" che dal 2014 è patrimonio immateriale Unesco.

Azienda Agricola Rallo

Via Vincenzo Florio, 2

91025 Marsala (TP)

<https://www.aziendaagricolarallo.it>