



Appuntamenti In evidenza

Dink Pink Sicily 2022, venerdì 24 giugno al SAL di Catania

di: Redazione

17 giugno 2022



E' il momento di Drink Pink in Sicily, la grande festa sui Rosati siciliani. L'edizione 2022 – la quarta – si svolgerà al SAL – *Spazio Avanzamento Lavori* – di Catania. La data è fissata per venerdì 24 giugno, tra gli ospiti la Master of Wine Elizabeth Gabay e il miglior sommelier d'Italia 2021 per AIS, Stefano Berzi.

Quest'anno sarà selezionato il Miglior Rosè di Sicilia 2022 scelto nei giorni precedenti da un panel tecnico di degustazione formato da wine expert, enologi e giornalisti. Ardeaseal sarà lo sponsor per il premio alla cantina vincitrice.

Numerose le aziende che arriveranno da tutta l'isola per la festa dedicata ai rosati siciliani e che a partire dalle 18,30 presenteranno i loro vini nei banchi di assaggio. Come nelle passate edizioni sarà allestita un'area wine dove i banchi degustazione saranno suddivisi per area geografica, mentre nel caso dell'areale Etno, la suddivisione avverrà per versante, in modo da poter creare un percorso chiaro e intuitivo e che dia visibilità a tutte le Aziende partecipanti.

Il Programma

- Alle 17,30 si svolgerà la masterclass in lingua inglese "The many faces of Sicilian Rosé", condotta dalla Master of Wine Elizabeth Gabay e Benjamin Spencer, direttore di Etna Wine; introduzione di Jennifer V. Cole, giornalista e autrice americana;
- Alle 18:30: apertura dei banchi di assaggio;
- Alle 19.30 ci sarà la masterclass "Bollicine e Street Food" guidata da Stefano Berzi, Italian Best Sommelier '21 in collaborazione con Maria Grazia Barbagallo delegato AIS Catania;

Nell'area food, gli appetizer di Valentina Rasà, Loredana Crisafi, Giovanna Musumeci e Ida Di Biaggio, e gli oli siciliani selezionati da APO Catania accompagnati da una selezione di Pandittaino. Tra vini fermi e bollicine dalle sfumature rosa, ci sarà anche Giovanni Torre, proprietario e bar manager del Circus Cocktail Bar, con i suoi cocktail sensuali ed eleganti, considerato dalla redazione del Bargiornale (bussola dei cocktail bar), il quarto bar in Italia per importanza.

Sponsor dell'evento: Pistì; Enoiltech; Ardeasil; Suolo e Salute; Sheraton Catania; Acqua Filette; Etnatwist; Pandittaino; APO Catania (Associazione Produttori Olivicoli); Melograno dell'Etna

Biglietti su Eventbrite: www.eventbrite.it/e/358607433487

Elizabeth Gabay

Elizabeth opera nel settore del vino dal 1986, quando ha fondato Elizabeth Gabay & Partners. Si è trasferita nel sud-est della Francia nel 2002 e ora vive tra la Provenza, il Rodano/Languedoc, la Liguria e il Piemonte. Dal 2020 lavora con il figlio Ben Bernheim, scrivendo, ricercando e facendo consulenza sui rosé e producendo anche il loro vino rosé "Sen". Autrice di "Rosé: Understanding the Pink Wine Revolution" (2018) e co-autrice con Ben Bernheim di "Buyers Guide to the Rosés of Southern France" (e-guide 2021) e "Rosés of Southern France" (2022), scrive per Decanter, The Drinks Business, The Buyer, SevenFiftyDaily, Meiningers e altro ancora. È giudice internazionale e docente.

Benjamin Spencer

Benjamin è il Direttore dell'Etna Wine School e l'autore del pluripremiato libro I Nuovi Vini dell'Etna. Oltre a possedere un diploma del Wine & Spirit Education Trust con sede a Londra, Ben è un giornalista, giudice del vino e un enologo professionista con due decenni di esperienza di lavoro con marchi di vino artigianali e commercializzati a livello internazionale in California e in Italia.

Jennifer V. Cole

Jennifer è una giornalista americana residente in Sicilia che scrive di vino, cibo e viaggi per pubblicazioni come Food & Wine, Fodor's, Prior e Indagare. È l'autrice di Chasing the Gator con lo chef Isaac Toups di New Orleans. In precedenza è stata redattrice per le riviste Travel + Leisure e Southern Living. Cole ha fatto parte dello Chef & Restaurant Committee per i James Beard Awards per un decennio. Oltre a scrivere, crea itinerari e organizza esperienze per viaggiatori in Sicilia.

Stefano Berzi

Stefano bergamasco, classe 1992, è figlio d'arte da padre sommelier e madre cuoca. Cresce nell'osteria di famiglia. Dopo l'alberghiero, studia 2 mesi alla Wessex Academy School of English a Pool (UK) nel 2010, e diventa Sommelier professionista AIS nel 2012, di cui è anche degustatore ufficiale e Relatore per la lezione birre. Completa il suo percorso formativo con il Master "Gestione e Comunicazione del Vino" ad Alma, con una tesi che incrocia il Nebbiolo piemontese ad il Pinot Nero Borgognone, nella scuola di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi. Sempre però con voglia di imparare, ottiene il terzo livello di WSET nel 2019, ed è ora studente quarto livello alla WSET London School. Oltre allo studio, partecipa a diversi concorsi, vincendo il Ruinart Challenge Italian Edition nel 2019, anni in cui arriva secondo al Miglior Sommelier di Lombardia e terzo al Miglior Sommelier d'Italia. Nel 2021, la vittoria al concorso Miglior Sommelier d'Italia Ais premio Trentodoc. Amante anche delle birre, è stato investito Cavaliere d'Orval nel 2015. Crede che umiltà e voglia di imparare siano alla base di questo bellissimo mondo che è il vino, unito al rispetto del lavoro dell'artigiano

www.facebook.com/DrinkPinkinSicily