

Appuntamenti In evidenza Primo Piano

# Perpetuo Wine Fest, il festival dei vini a carattere ossidativo. Marsala, 18 – 19 ottobre 2022

di: Redazione

11 ottobre 2022



La prima edizione del Perpetuo Wine Fest, organizzata da AIS Trapani e AIS Sicilia in collaborazione con Slow Food Trapani, si svolgerà il 18 e il 19 ottobre 2022 a Marsala, città dell'omonimo vino e patria internazionale dei vini a carattere ossidativo.

**Perpetuo Wine Fest** è l'evento che rimette al centro della scena vitivinicola i **vini a carattere ossidativo**, di cui la Sicilia vanta una storia secolare grazie al vino **Marsala**.

Scopo dell'evento è anche quello di valorizzare il **pesce povero** portandolo dalle tavole delle famiglie ai ristoranti gourmet e abbinandolo al **Perpetuo**.

L'**ossidazione**, ovvero questa particolare reazione chimica dovuta all'ossigeno e che ha la capacità di alterare le caratteristiche dei vini, creando spesso un difetto, invece diventa qui una fase fondamentale del processo produttivo, donando ai cosiddetti vini "**a carattere ossidativo**" quelle particolarità che li rendono inimitabili. Il Marsala, il Vin Jaune, il Madeira, lo Sherry sono solo alcuni esempi tra i migliori vini di questa tipologia prodotti al mondo. Grazie alla particolare tecnica di produzione, oggi riscoperta da numerosi produttori, si riescono ad apprezzare vini intriganti e a raggiungere frontiere aromatiche pressoché dimenticate.



**Perpetuo Wine Fest**, il nome dell'evento, richiama il vino che si produceva a Marsala *prima del vino Marsala*. Sembra un gioco di parole ma non lo è. Oggi conosciamo il **Marsala** così come lo hanno voluto gli inglesi che, arrivati in Sicilia alla fine del '700, hanno trovato sulla loro strada il **Perpetuo**, il vino che si produceva nel trapanese già da diversi secoli. A questo gli inglesi hanno aggiunto l'alcol, lo hanno fortificato, per trasportarlo con maggiore sicurezza. Così nasce il vino Marsala.

#### **Ma cos'era il Perpetuo?**

Semplicemente, era ed è un vino che si rinnova sempre, continuamente, *perpetuamente*. Ogni anno i produttori lasciano una quantità di questo vino in una singola botte, dove affina, per poi addizionarlo l'anno successivo con il vino nuovo. Così ogni anno il vino prodotto porta in se un po' del vino dell'anno precedente, rinnovandosi di anno in anno, all'infinito.

---

Marco De Bartoli

Una magia del vino che si era un po' persa nei primi del '900 e che è stata rispolverata nella metà del secolo scorso da **Marco De Bartoli**, enologo e produttore di vini marsalese, visionario e lungimirante nelle sue scelte.

Proprio la cantina Marco De Bartoli sarà il palcoscenico del **Perpetuo Wine Fest**. Qui il 18 ottobre ci sarà la presentazione dell'evento e la prima **Masterclass AIS Trapani** dedicata ai vini perpetui dal titolo *Perpetuo, il Marsala prima del Marsala*.

L'evento continua il 19 ottobre presso l'Agriturismo Vultaggio nel comune di Misiliscemi dove si svolgerà una **tavola rotonda** sul tema *Vini a carattere ossidativo e pesce povero, dalle tavole dei pescatori e dei contadini alle proposte gourmet per valorizzare il territorio con nuovi percorsi enogastronomici*. Un incontro dove si confronteranno chef, ristoratori, produttori, giornalisti e sommelier per capire e sviluppare insieme idee che possano valorizzare al meglio i prodotti del mare abbinati ai vini a carattere ossidativo, riscoprendo anche i sapori di una volta.

Al termine della Tavola Rotonda, cantine, chef, ristoratori e produttori apriranno i **banchi d'assaggio** al pubblico per scoprire ed assaporare i vini, i prodotti e gli abbinamenti enogastronomici del territorio.

Il programma completo su  
[www.perpetuowinefest.it](http://www.perpetuowinefest.it)

---

**Info**

**Agriturismo Vultaggio**

c/da Misiliscemi, 4 – fraz. Guarrato

91100 Trapani (TP)

Tel. 0923865107 – whatsapp 3519192513

**Ufficio stampa**

Francesco Pensovecchio / Liliana Rosano

perpetuo@wineinsicily.com