

Perpetuo Wine Fest, 18 – 19 ottobre. Il Programma

di: Redazione
18 ottobre 2022



La cantina **Marco De Bartoli** sarà il palcoscenico del **Perpetuo Wine Fest**. La presentazione dell'evento avverrà il 18 ottobre alle ore 18.30. Seguirà 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 di questa tavola rotonda, le cantine, gli chef, i ristoratori e i produttori apriranno i banchi d'assaggio al pubblico per scoprire ed assaporare i vini, i prodotti e gli abbinamenti enogastronomici del territorio.

PROGRAMMA

18 ottobre · Cantina Marco De Bartoli, Marsala (TP)

ore 18:30 -> **Presentazione dell'evento Perpetuo Wine Fest**

Interverranno:

- Giuseppe Vultaggio – Delegato AIS Trapani
- Renato De Bartoli – Produttore di vini, cantina Marco De Bartoli
- Gavino Emilio Giacalone – Presidente OP Trapani ed Isole Egadi
- Franco Rodriguez – Sommelier AIS

Modera: Francesco Pensavecchio – Giornalista, Direttore di Wine in Sicily

18 ottobre · Cantina Marco De Bartoli, Marsala (TP)

ore 19:30 -> **Masterclass "Perpetuo, il Marsala prima del Marsala"**

Partecipazione gratuita, su prenotazione; 6 vini in degustazione:

- Vecchio Samperi Perpetuo, Marco De Bartoli
- Altogrado, Vini Barraco
- Intorcia, Pre British
- N° 73, Vite ad Ovest
- Ambrato, Oddo Vini
- Unico, Cantine Birgi

Guida la degustazione Franco Rodriguez, Sommelier AIS. Ai vini in degustazione verranno abbinati delle preparazioni gastronomiche a cura dello chef Nino Buscaino dell'Agriturismo Vultaggio.

19 ottobre · Agriturismo Vultaggio, Misiliscemi (TP)

ore 17:00 -> **Tavola Rotonda "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"**

Interverranno:

- Francesco Baldacchino – Presidente Regionale AIS Sicilia
- Giuseppe Vultaggio – Delegato AIS Trapani
- Mattia Filippi – Enologo
- Giacomo Ansaldi – Enologo e produttore di vini
- Nino Barraco – Produttore di vini
- Rosi Napoli – Caupona Taverna di Sicilia, Trapani – Pres.te Ass. Ristoratori Trapanesi
- Nicolò Severino – Ristorante Le Quattro Stagioni, Menfi – Sommelier AIS
- Marcello Malta – Sommelier AIS – Giornalista presso VinUp
- Davide Bortone – Direttore di WineMag
- Fosca Tortonelli – Giornalista presso Lavinium
- Gianfranco Cammarata – In viaggio tra i filari

Modera: Francesco Pensavecchio, Giornalista, Direttore di Wine in Sicily

Dibatto aperto a chiunque vuole contribuire con le proprie valutazioni sul tema.

19 ottobre · Agriturismo Vultaggio, Misiliscemi (TP)

ore 19:00 -> **Apertura banco di assaggi – Ingresso libero**

Le aziende vitivinicole del territorio proporranno i loro vini a carattere ossidativo e non solo da abbinare ai piatti che Ristoratori e Chef proporranno per valorizzare il pesce povero.

Ristoranti:

- Al Solito Posto – Vito Basciano
- Cantina Siciliana – Pino Maggiore
- Caupona Taverna di Sicilia – Rosi Napoli
- Archi San Carlo – Vito Lamia
- Agriturismo Vultaggio – Nino Buscaino e Nino D'Ambrogio.

Aziende: Azienda Agricola Lentini

Cantine:

- Cantina Birgi
- Vite ad Ovest
- Cantine Rallo
- Curatolo Arini
- Fabio Ferracane
- Possente
- Aldo Viola
- Valdibella
- Nino Barraco
- Intorcia
- Florio
- Pellegrino
- Arini
- Marco De Bartoli
- Oddo Vini.

Il programma potrebbe subire variazioni, in tal caso verrà fatta tempestiva comunicazione agli interessati.



AIS Sicilia
Associazione Italiana Sommelier



AIS Trapani
Associazione Italiana Sommelier



PERPETUO

· Wine Fest ·

vini a carattere ossidativo

1° Edizione · 18 e 19 Ottobre 2022 · Marsala



www.perpetuowinefest.it

