

Appuntamenti In evidenza

Hugonis, una Masterclass a Taormina Gourmet – Palermo. Lunedì, 2 dicembre 2024

di: Redazione

23 novembre 2024



Hugonis, uno dei rossi siciliani più rappresentativi, nasce nell'agro di Camporeale ed è ottenuto da un vitigno francese, il cabernet sauvignon, e da nero d'Avola. Prodotto da Tenuta Rapitalà, un brand che ha fatto la storia dell'enologia dell'Isola, è la sua etichetta di punta. Questo vino sarà uno dei protagonisti di *Taormina Gourmet on Tour* a Palermo, dal 30 novembre al 3 dicembre, in una degustazione verticale con annate storiche dal titolo "*Hugonis, il rosso glocal di Rapitalà*" alle 11.00 di lunedì 2 dicembre presso la Sala 3 dell'hotel La Torre di Mondello. Un vino che dimostra grande longevità e complessità, una delle espressioni più significative di quanto la Sicilia sia un continente enologico.

A condurre la masterclass sarà **Daniele Cernilli**, alias **Doctor Wine**, uno dei massimi esperti di vino a livello internazionale assieme agli enologi della cantina.

I vini e le annate in degustazione:

- Hugonis, Cabernet Sauvignon – Nero D'Avola Igt Sicilia 2009
- Hugonis, Cabernet Sauvignon – Nero D'Avola Igt Terre Siciliane 2012
- Hugonis, Cabernet Sauvignon – Nero D'Avola Igt Terre Siciliane 2014
- Hugonis, Cabernet Sauvignon – Nero D'Avola Igt Terre Siciliane 2016
- Hugonis, Cabernet Sauvignon – Nero D'Avola Doc Sicilia 2019
- Hugonis, Cabernet Sauvignon – Nero D'Avola Doc Sicilia 2020

Biglietti su Eventbrite

Eventbrite

Taormina Gourmet è un evento enogastronomico che si tiene ogni anno a Taormina, in Sicilia. Nel 2024 ha optato per una modalità "itinerante" e si svolgerà a **Palermo dal 30 novembre al 3 dicembre**. Organizzato dalla rivista online *Cronache di Gusto*, l'evento è dedicato alla celebrazione e alla promozione dell'eccellenza enogastronomica italiana e internazionale. Le sezioni di:

1. Degustazioni

2. Masterclass e Seminari

- Approfondimenti sui vini, condotti da esperti, sommelier e produttori.
- Focus su temi di attualità nel mondo dell'enologia e della gastronomia.

3. Showcooking

- Esibizioni di chef rinomati, che preparano dal vivo ricette d'autore.
- Momenti educativi sulla cucina

4. Networking per professionisti

- Un'opportunità per produttori, chef, sommelier, giornalisti e appassionati di incontrarsi e condividere esperienze.

5. Promozione del territorio siciliano

- L'evento celebra e valorizza la cucina, i vini e le tradizioni della Sicilia, ponendo particolare attenzione ai prodotti locali.

Taormina Gourmet è un'occasione unica per gli appassionati di enogastronomia di immergersi in un'esperienza che combina cultura, sapori e professionalità di altissimo livello.

<https://taorminagourmet.it>