

Appuntamenti

Open Ais 2025: torna la giornata del sommelier con masterclass e banchi d'assaggio

di: Redazione

20 febbraio 2025



Sarà il Radicepura di Giarre il teatro della terza edizione di Open Ais, abituale momento di partecipazione al vino per soci Ais e per wine-lovers, che avrà luogo sabato 22 febbraio, organizzato insieme dalla delegazione di Catania, guidata dalla vice presidente Ais Sicilia, Maria Grazia Barbagallo, e da quella Jonico-Etna, col delegato Paolo Pennisi e col miglior sommelier di Sicilia 2023, Claudio Di Maria.

Forti del successo dello scorso anno, Open Ais edizione 2025 ha in serbo di offrire ai partecipanti una giornata ancora più ricca e coinvolgente presso gli ampi spazi e l'antico palmento dell'Horticultural Park Radicepura, straordinaria location polifunzionale incastonata tra l'Etna e il Mar Jonio.

Novità di quest'anno sarà la presenza eccezionale di ben 60 aziende vitivinicole di tutto il territorio siciliano. All'evento sarà possibile sia degustare tutte le etichette sia avere l'opportunità di incontrare i produttori che hanno condiviso l'intento delle due delegazioni organizzatrici, ossia quello di promuovere e valorizzare la cultura del buon bere oltre che quella del coinvolgimento di soci sommelier e appassionati di vino di tutta l'isola.

L'evento avrà inizio alle 15.30 con l'apertura dei banchi d'assaggio di vino e di olio. Le degustazioni saranno accompagnate dalle preparazioni del forno acese San Salvatore. Ad Open Ais, inoltre, ci sarà la possibilità di conoscere l'interessante mondo della birra. Per chi sarà interessato, infatti, sarà possibile iscriversi al primo corso dedicato organizzato dalla delegazione di Ais Catania, la cui prima lezione è fissata per il 28 marzo prossimo presso il Plaza hotel di viale Ruggero di Lauria 43 a Catania.

Due i momenti di approfondimento all'interno di Open Ais. Il primo è previsto per le 16.00 e avrà come focus "Macerati e orange: tradizione antica e gusto contemporaneo". Si andrà alla scoperta dei processi di macerazione e dei maestri del colore attraverso la produzione degli orange wines. L'introduzione sarà a cura di Angelo Paternò, enologo siciliano ed esponente emblematico del settore che ha dedicato interamente la sua vita al vino e alla sua azienda "Cantina Marilina". A condurre saranno Maria Grazia Barbagallo e Francesca Scoglio, quest'ultima consigliere regionale e degustatore ufficiale.

Alle 18.00 la seconda masterclass dal titolo "6 vini per 6 sommelier... con intruso", una degustazione insolita e ricca di approfondimenti introdotta da Orazio Di Maria, referente regionale Guida Ais Sicilia. Tra i relatori che guideranno i presenti alla degustazione sensoriale dei sei vini insigniti del riconoscimento delle "Quattro Viti" all'interno della Guida nazionale Vitae 2025 saranno Sergio Bellissimo, miglior sommelier di Sicilia 2024, e Federica Milazzo, miglior sommelier di Sicilia 2022.

Open Ais sarà occasione per ritrovarsi, per condividere la passione del vino per gli amatori e per i soci Ais. Per questi ultimi, per chi non lo abbia ancora fatto, sarà possibile rinnovare la quota associativa.

Per accedere ai banchi d'assaggio è previsto un ticket di 10 euro per i soci (15 euro per i non soci), mentre il contributo di partecipazione alle masterclass è di 25 euro per i soci (30 euro per i non soci).

A sostenere l'evento saranno Panificio San Salvatore, Scia Packaging e Battiato Cash Drink Galatea srl.

Info e prenotazioni:

Maria Grazia Barbagallo (348 7968428) e Paolo Pennisi (3492703463) Mail: catania@aissicilia.com, jonicoetnea@aissicilia.com