



Eventi in sicilia

COMPITO DI REALTÀ



SICILIA IN BOLLE

Nel pittoresco scenario della Scala dei Turchi a Realmonte, dal 29 giugno al 1 luglio 2024, si terrà la decima edizione di “Sicilia in Bolle”. Questo rinomato evento enologico, promosso dall’AIS Sicilia, si è affermato come il principale appuntamento estivo dedicato ai vini spumanti siciliani.

La manifestazione inizia il 29 giugno con una serie di masterclass per gli amanti del vino, inclusa l’emozionante “Donne in Bolle”, guidata da Marianna Cardone e altre figure di spicco nel settore. L’evento è seguito da un esclusivo aperitivo presso il Tempio della Concordia, riservato ai partecipanti alle masterclass.



VINIMILO SAGRA DEI VINI DELL'ETNA

44° edizione ViniMilo Sagra dei Vini dell'Etna dal 26 agosto all'8 settembre 2024.

Attesissima manifestazione che ogni anno fa diventare Milo “Centro di qualità permanente” e palcoscenico per i vini dell’Etna

La ViniMilo, uno degli eventi enogastronomici siciliani più amati dagli appassionati riserverà ai suoi numerosi visitatori convegni e degustazioni di altissima qualità che arricchiranno il cartellone dell’Estate Milese.

La manifestazione rappresenta un appuntamento fisso di fine estate per decine di migliaia di visitatori e turisti che, nei primi due fine settimana di settembre, affollano le strade e le piazze del paese per trascorrere una giornata all’insegna della gastronomia, del buon vino e della buona musica. Le degustazioni guidate, le tavole rotonde, le cene a tema, i workshop, le visite alle aziende sono tutte occasioni per parlare di vino, per apprezzare le caratteristiche, per conoscere il territorio anche attraverso gli odori e i sapori che esso sa offrire.



SPUMANTI DELL'ETNA

Alla vigilia della rassegna, giovedì 28 novembre, la cena L'Etna guarda il mare al ristorante Gelsonero. Poi si entrerà nel vivo il venerdì 29 novembre con visite alle cantine, degustazioni alla cieca e incontri con esperti del settore. Gli appuntamenti del venerdì si svolgeranno da Tenute Nicosia in cui è prevista una degustazione di Blanc de blancs siciliani, un talk sulle bollicine siciliane e banchi d'assaggio con street-food a cura di Osteria Nicosia. Sabato 30 novembre appuntamento in cantina da Gambino, a Linguaglossa. La giornata proseguirà con una degustazione di spumanti rosati e un talk sulla bellezza dell'Etna, con la partecipazione di esperti del settore, e si concluderà con la cena al ristorante stellato Coria di Catania, dove gli spumanti saranno serviti in bottiglie magnum.



TERRE SICANE WINE FEST

Terre Sicane Wine Fest è la manifestazione enogastronomica che si svolge nel cuore del Parco dei Monti Sicani per la valorizzazione del territorio e dei suoi vini di qualità.

Dal 28 al 30 luglio l'appuntamento è in Abbazia Santa Maria del Bosco a Contessa Entellina (PA), il plesso monastico monumentale che rappresenta una delle bellezze architettoniche meglio conservate del territorio belicino.

“In cinque anni il Terre Sicane Wine Fest è cresciuto tantissimo e partendo dal vino ha creato connessioni sempre più forti – spiega Leonardo Spera, Sindaco di Contessa Entellina, comune pilota della manifestazione con una amministrazione molto attiva nel promuovere i Sicani e il Wine Fest – grandi sinergie che oggi si intrecciano con le produzioni sicane ormai diventate un brand conosciuto e di valore, con l'accoglienza tipica locale e il turismo naturalistico ed esperienziale che è parte della vita sostenibile dei nostri borghi. Ci stiamo preparando ad abbracciare il pubblico delle grandi occasioni: lo Spazio Greco del comune e l'Abbazia Santa Maria del Bosco si riempiranno delle sfumature dei prodotti agricoli del nostro ricco territorio e concluderemo con un gran finale domenica 30: appuntamento tutti in piazza a Contessa Entellina con la premiazione dei migliori vini delle nostre comunità, la musica live dell'orchestra 'Caro Carosone Band' e lo spettacolo dell'eccezionale Manlio Dovì, attore e imitatore conterraneo”.



BORGO DI VINO ERICE

L'evento enogastronomico itinerante dedicato ai migliori vini d'Italia vi aspetta a Erice (provincia di Trapani) il 30-31 agosto, 1° settembre 2024. In questo suggestivo borgo medievale potrete degustare una selezione di etichette locali come l'Erice DOC, il Cerasuolo di Vittoria DOCG, il Catarratto, il Grillo e tanti altri, insieme ad una selezione di etichette provenienti anche da altre regioni d'Italia. Più di 30 cantine locali e nazionali vi aspettano per un viaggio di gusto lungo un weekend. Occasione imperdibile anche per visitare uno dei Borghi più Belli d'Italia. Non perdetevi le viste panoramiche, le rovine dell'antico Castello di Venere, il Duomo, il bellissimo Giardino del Ballo e la Torretta Pepoli. Ad accompagnare le degustazioni, sarà allestita un'area gastronomica dove i partecipanti potranno deliziarsi con piatti tipici locali e altre prelibatezze arricchendo ancora di più l'esperienza sensoriale e culturale offerta dall'evento.



ASPETTI SOCIO-CULTURALI

Il Borgo di Vino di Erice non è solo un evento enogastronomico, ma anche un'importante iniziativa che coinvolge vari aspetti socio-culturali del territorio. Valorizzazione del patrimonio culturale:
* Erice, uno dei borghi più belli d'Italia, è ricco di storia e tradizioni medievali. Eventi come questo offrono l'opportunità di scoprire luoghi di interesse culturale, come il Castello di Venere, le chiese storiche e le stradine acciottolate, in un contesto conviviale



EDIZIONE

"Borgo diVino in Tour" è un evento enogastronomico itinerante che celebra i migliori vini italiani nei borghi più suggestivi del paese. Nel 2024, Erice ha ospitato una tappa di questo tour dal 30 agosto al 1° settembre. COMUNE DI ERICE Attualmente, non sono disponibili informazioni ufficiali sulle date specifiche per l'edizione 2025 di "Borgo diVino in Tour" a Erice. Tuttavia, gli organizzatori hanno espresso l'intenzione di preparare un'edizione 2025 ricca di novità e nuove esperienze memorabili.

UTENZA

L'utenza di Borgo diVino in Tour a Erice è piuttosto eterogenea, includendo diversi gruppi sociali e target con interessi specifici. Di seguito una panoramica delle principali categorie di visitatori:

1. Turisti e Viaggiatori Culturali

- * **Profilo:** Visitatori italiani e stranieri interessati alla scoperta dei borghi storici e del patrimonio culturale.
- * **Interessi:** Architettura, storia locale, tradizioni culinarie ed esperienze autentiche legate al territorio.
- * **Motivazione:** Combina il piacere della degustazione di vini e piatti locali con la visita al borgo medievale di Erice.

PROMOZIONE DEI PRODOTTI

La promozione dei prodotti locali durante il Borgo diVino in Tour a Erice rappresenta uno degli elementi cardine dell'evento, con un'attenzione particolare alla valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze enogastronomiche. Ecco come avviene:

1. Degustazioni guidate

- * **Vini locali:** L'evento mette al centro vini autoctoni come l'Erice DOC, il Grillo, il Catarratto e il Cerasuolo di Vittoria DOCG, presentati dai produttori locali.
- * **Esperti e sommelier:** Le degustazioni spesso includono spiegazioni da parte di sommelier professionisti o degli stessi viticoltori, per raccontare la storia e le caratteristiche dei prodotti.
- * **Obiettivo:** Far conoscere le peculiarità del territorio e promuovere la cultura del vino siciliano di qualità.

CANTINA “I & V FLORIO”

ERICE

Nel lontano 1832, Vincenzo Florio acquistò un terreno situato in prossimità di una spiaggia marsalese e lì avviò la costruzione delle Cantine Florio tra i due celebri bagli di Ingham e di Woodhouse.

Le Cantine furono fondate nel 1833.

Grazie al grande valore che le Cantine Florio diedero alla città di Marsala, essa diventò una tra le città industriali più ricche della Sicilia di quell'epoca.



CANTINA “I & V FLORIO”

ERICE

Qualche anno più tardi, Vincenzo Florio iniziò a produrre un "Marsala" di alta qualità. Con il passare del tempo e grazie a un lungo affinamento, si rese questo prodotto sempre migliore e unico.

Un evento che caratterizzò la storia delle Cantine fu la visita di Garibaldi nel 1860. Ancora oggi, all'interno dell'edificio, è possibile osservare il luogo dove riposò e le armi che egli donò ai proprietari del tempo.

Il vino, dal 1889, fu conservato in botti di rovere americano.



IL VECCHIO FLORIO MARSALA SUPERIORE DOC

Le Vecchio Florio Marsala Superiore DOC est un vin prestigieux et emblématique de la Cantina Florio, située en Sicile. Ce vin est élaboré à partir de cépages locaux Grillo et Catarratto, deux variétés qui incarnent le caractère typique de la région de Marsala.

Ce Marsala se distingue par son style sec et son goût harmonieux, avec une palette aromatique riche et complexe. Après une fermentation soigneusement maîtrisée, il est vieilli en fûts de chêne pendant au moins deux ans, ce qui lui confère des arômes de noix, de fruits secs et une légère touche d'épices. Sa structure est élégante, avec une belle persistance en bouche et une agréable note finale d'amande amère.

Ce vin accompagne parfaitement des fromages affinés, des plats à base de viande ou même des desserts comme le tiramisu. Idéal aussi en apéritif, il représente l'authenticité et l'histoire des vins de Marsala, qui sont depuis longtemps une fierté de la culture vinicole italienne.



IL VECCHIO FLORIO MARSALA SUPERIORE DOC

The Vecchio Florio Marsala Superiore DOC is a prestigious and iconic wine from the Cantina Florio, located in Sicily. This wine is crafted from the local grape varieties Grillo and Catarratto, which embody the typical character of the Marsala region.

This Marsala stands out for its dry style and harmonious flavor, with a rich and complex aromatic profile. After carefully controlled fermentation, it is aged in oak barrels for at least two years, giving it aromas of nuts, dried fruits, and a subtle hint of spice. Its structure is elegant, with a long-lasting finish and a pleasant note of bitter almond.

This wine pairs perfectly with aged cheeses, meat-based dishes, or even desserts like tiramisu. Also ideal as an aperitif, it represents the authenticity and history of Marsala wines, which have long been a source of pride in Italy's winemaking tradition.

