

Donnafugata organizza una degustazione e propone un gioco per chi indovina i vitigni

Marsala, vino nuovo nelle cantine storiche l'assaggio è un quiz

MARIA CRISTINA CASTELLUCCI

SECONDO un vecchio adagio, "a San Martino ogni mosto è vino". E poiché San Martino, vale a dire l'11 novembre, è oggi, niente di meglio che andare a verificare di persona la validità della saggezza popolare. La nostra destinazione è Marsala, il cuore pulsante di una delle principali zone di produzione vinicola della nostra isola, e più precisamente la cantina **Donnafugata** che, aderendo all'iniziativa del Movimento del Turismo del Vino "San Martino in cantina" apre le sue porte al pubblico (le altre cantine siciliane si possono trovare sul sito www.movimentoturismovino.it). Domani sera, dalle 19 alle 22, si potranno assaggiare in anteprima i monovarietali 2011. Le singole varietà saranno protagoniste di un laboratorio sensoriale interattivo con una prova finale di degustazione alla cieca. Ad accompagnare il

vino nuovo, i cibi della tradizione e la performance itinerante di raffinata musica popolare dei Musicanti. Il tutto nella splendida cornice delle cantine storiche.

Durante la visita della cantina si potrà assaggiare in anteprima un monovarietale della vendemmia 2011 spillato direttamente dalla vasca. Un momento di solito riservato agli "addetti ai lavori" che mette a nudo l'azienda ed i suoi segreti. Nella Sala delle Botte i partecipanti saranno coinvolti in un interattivo laboratorio sensoriale: una degustazione guidata, con schede di territorio e vitigno delle diverse varietà coltivate nell'agro di Contessa Entellina, Sambuca, Santa Margherita Belice e Pantelleria. L'assaggio dei vini ancora "grezzi" permetterà di apprezzare le tipiche note varietali dei vitigni, che saranno poi al centro di una divertente sfida. "Qual è il vitigno? Metti alla prova l'enologo che è in te!" è il nome di una degustazione alla cieca in cui si dovranno riconoscere cinque monovarietali assaggiati durante il laboratorio.

Ad accompagnare il vino nuovo uno *schitticchio* autunnale,





con salumi di suini siciliani, formaggi (fra cui alcune chicche, come icapri realizzati con il latte

delle capre di razza girgentana) biscotti di San Martino e preparazione live di castagne, ricotta, muffolette con salsiccia e frutta martorana.

Per finire, continua fino al 30 novembre l'iniziativa "100 Tappi e stappi": **Donnafugata** e Amorim Cork collaborano per la raccolta dei tappi di sughero, un materiale riciclabile che si usa nella bioedilizia. Chi consegnerà nella serata 100 tappi riceverà in regalo una bottiglia di Angheli. Il ticket degustazione costa 15 euro (caparra bicchiere 5 euro). È richiesta la prenotazione chiamando il numero 0923 724206/263. Le cantine si trovano in via S. Lipari 18, ulteriori informazioni sul sito www.donnafugata.it.

Per la giornata di domenica vi segnaliamo che proprio in questi giorni è in corso presso l'ex convento del Carmine una retrospettiva dedicata a Ugo Attardi, del quale vengono presentati tutti gli ambiti di produzione artistica, dalla pittura alla grafica passando per la letteratura (Piazza Carmine, 1 visite 10-13 e 17-19, chiuso lunedì, ingresso 3 euro).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Concerto dei Musicanti e mostra su Ugo Attardi

La casa vinicola proporrà, nelle sue cantine storiche, una degustazione con salumi di suini siciliani, formaggi dop e biscotti di San Martino. Poi il concerto dei Musicanti. E all'ex convento del Carmine c'è la mostra di Ugo Attardi