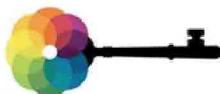



Vini e Sapori: Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici

 Segnala a
[Vini e Sapori.net](#)

Hotel La Punta ***
Otranto (Le)
 ... a 50 m. dal mare

ALTERNATIVA
SOSTENIBILE
.IT

 5 Novembre 2012 - 12:54
 DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI - Letto: 45 volte

E' San Martino, a Donnafugata ogni mosto è vino

Sabato 10 Novembre **Donnafugata** apre le porte per festeggiare la vendemmia appena conclusa, con un assaggio in anteprima dei monovarietali 2012. Il programma di quest'anno si arricchisce di contenuti speciali: una verticale di Vigna di Gabri dal 1997 al 2011 e l'assaggio del Panettone al Kabir prodotto insieme alla Pasticceria del Carcere di Padova.

Rss
 Invia a un amico
 Condividi su Facebook
 Condividi su Twitter

Donnafugata a Marsala, brinda alla nuova annata, nella III edizione di "E' San Martino, a **Donnafugata** ogni mosto è vino". Sabato 10 Novembre, dalle 19 alle 22, un ricco programma di vino, cibo e musica accoglierà i wine lover per la festa del Movimento del Turismo del vino dedicata alla vendemmia 2012.

Durante la visita della cantina si potrà assaggiare in anteprima, lo zibibbo secco, monovarietale 2012, spillato direttamente dalla vasca, un momento di solito riservato agli "addetti ai lavori". Nella Sala delle Botti i partecipanti saranno coinvolti in un interattivo laboratorio sensoriale: una degustazione guidata, con schede di territorio e vitigno delle diverse varietà coltivate nei vigneti aziendali. L'assaggio dei vini ancora "grezzi" permetterà di apprezzare le tipiche note varietali dei seguenti vitigni: Ansonica, Catarratto, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Grillo, Merlot, Nero D'Avola, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Syrah, Tannat, Viognier, Zibibbo secco, Zibibbo Passito (futuro Ben Ryé). E per chi ama le sfide si ripropone una prova divertente ed "estrema": "Qual è il vitigno? Metti alla prova l'enologo che è in te!". Una degustazione alla cieca in cui si dovranno riconoscere 5 monovarietali assaggiati durante il laboratorio: i vincitori verranno fregiati del riconoscimento di "Enologo DOC - **Donnafugata** 2012".

Ad accompagnare il vino nuovo, ci sarà la vibrante musica popolare siciliana del Sestetto Mediterraneo e uno "schiticchio" autunnale, con i cibi della tradizione: il maiale nelle sue declinazioni, tra cui i ricercati salame di Sant'Angelo di Brolo, il capicollo e la salciccia dolce di Chiaromonte Gulfi; le mufollette con porchetta o salsiccia; la ricotta preparata al momento e quella infornata; il macco di fave; i formaggi con assortimento che va dalla Vastedda del Belice, alla provola dei Nebrodi e al Coscavaddu ragusano; le castagne arrostiti live; i dolcetti tipici, come la frutta martorana, dipinta in diretta, e i "biscotti di San Martino" da sgranocchiare o inzuppare nel vino.

Tra i contenuti speciali dell'edizione 2012, la degustazione verticale guidata della Vigna di Gabri, per festeggiare il 25° Anniversario della etichetta storica dell'azienda. Un vino che Giacomo Rallo ha dedicato alla moglie Gabriella e al suo grande amore per la vigna di Contessa Entellina. Una storia che racconta le origini di **Donnafugata** e la forza del family business. Sarà Antonio Rallo, responsabile della produzione, a guidare la prima delle 4 degustazioni di 5 annate, in una verticale sorprendente, con bottiglie non più in commercio che vanno dal 1997 al 2011 (quella dell'anniversario), passando per il 2002, il 2004 ed il 2010. (Necessaria prenotazione, evento a numero chiuso.

Dulcis in fundo la degustazione del Panettone al Kabir, prodotto dalla Pasticceria del Carcere di Padova che sarà presente per spiegarne i segreti. Un dolce tipico del nord che sposa la solarità mediterranea del Kabir di **Donnafugata**, Moscato di Pantelleria DOP, intenso per i profumi d'agrumi e i richiami di melone. Due eccellenze del made in Italy che, insieme, raccontano una storia di impegno sociale e valorizzazione dei talenti presenti anche nei luoghi più estremi, come il carcere.

Il Panettone al Kabir è stato presentato in anteprima a Taste 2012, durante il quale, oltre 500 partecipanti sono stati chiamati ad esprimere la loro preferenza attraverso il contest "Vota il tuo Panettone". Il più votato è stato il panettone al Kabir. " Infine, per contribuire alla valorizzazione del patrimonio storico e culturale della città di Marsala, **Donnafugata** regalerà un biglietto d'ingresso per il Museo degli Arazzi a chi dimostrerà una vera passione per il vino e per l'azienda: gli enologi DOC, chi si iscriverà alla

LE NOSTRE RUBRICHE
[NOVITA' DAL MONDO](#)
[MANIFESTAZIONI ED EVENTI](#)
[SEMINARI E CONVEGNI](#)
[PUBBLICAZIONI E RIVISTE](#)
[ITINERARI E DEGUSTAZIONI](#)
[LEGGI E REGOLAMENTI](#)
ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

22-10-2012 Etnapolis: in 80.000 per le star di Squadra antimafia

10-10-2012 Pepsi fa rivivere il sogno del film "The Twilight Saga: Breaking Dawn - Parte 2"

23-10-2012 Agricoltura. Da domani pagamenti entro 30/60 giorni per i prodotti agricoli venduti all'ingrosso

20-10-2012 Monti: Marini (Coldiretti), pieno apprezzamento per suo intervento

verticale di Vigna di Gabri e chi acquisterà qualche bottiglia.
Indispensabile la prenotazione (entro giovedì 8 novembre) scrivendo a enoturismo@donnafugata.it o chiamando al 0923 724245 o 724263.

Ricette Antipasti | Ricette Primi | Ricette secondi piatti di carne | Ricette secondi piatti di pesce | Ricette secondi piatti di pollame | Ricette Salse | Ricette Contorni | Ricette Dessert | Ricette Bevande | Ricette Biscotti | Ricette Dolci

 **Otranto-Hotel La Punta**
a partire da € 56

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



vini e sapori.net

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 Otranto (Lecce)

29-10-2012 Art.62: luci ed ombre sul comparto vivaistico pistoiese

6-10-2012 Crisi, Coldiretti: effetto fiorito su champagne (-)

