

PRESENTAZIONE

Perpetuo Wine Fest è l'evento che vuole rimettere al centro della scena vitivinicola i vini a carattere ossidativo, di cui la Sicilia vanta una storia secolare grazie al vino Marsala.

La prima edizione del Perpetuo Wine Fest, organizzata da AIS Trapani e AIS Sicilia in collaborazione con Slow Food Trapani, si svolgerà il **18 e il 19 ottobre 2022 a Marsala**, città dell'omonimo vino e, grazie a questo, patria internazionale dei vini a carattere ossidativo. Scopo dell'evento è anche quello di valorizzare il pesce povero portandolo dalle tavole delle famiglie ai ristoranti gourmet e abbinandolo al perpetuo.

L'ossidazione, ovvero questa particolare reazione chimica che ha la capacità di alterare le caratteristiche dei vini creando spesso un difetto, qui diventa fase fondamentale del processo produttivo, donando ai cosiddetti *vini a carattere ossidativo* quelle particolari caratteristiche che li rendono inimitabili. Il Marsala, il Vin Jaune, il Madeira, lo Sherry sono solo alcuni esempi dei migliori vini a carattere ossidativo prodotti al mondo. Grazie a questa particolare tecnica di produzione, oggi sempre più riscoperta da tanti produttori, si riesce ad apprezzare vini intriganti e a raggiungere frontiere aromatiche sempre più interessanti.

Il nome dell'evento vuole riprendere quel particolare vino che si produceva a Marsala prima del vino Marsala. Sembra un gioco di parole ma non lo è. Oggi conosciamo il vino Marsala così per come lo hanno voluto gli inglesi che, arrivati in Sicilia nella metà del '700 per cercare un vino da vendere al mondo, hanno trovato il *perpetuo*, ovvero quel vino che si produceva nel trapanese già da diversi secoli. A questo vino gli inglesi hanno aggiunto l'alcol, lo hanno quindi *fortificato* per riuscire a trasportarlo senza rovinarlo. Così nasce il vino Marsala. Ma cos'era il perpetuo? Era, ed è, un vino che si rinnova per sempre, perpetuamente. Ogni anno i produttori di vino perpetuo lasciano una quantità di questo vino in una singola botte dove affina per poi addizionarlo l'anno successivo con il vino nuovo. Così ogni anno il vino prodotto porta in sé un po' del vino dell'anno precedente, rinnovandosi di anno in anno, all'infinito.

Una magia del vino che si era un po' persa nei primi del '900 e che è stata ripresa nella metà del secolo scorso da Marco De Bartoli, enologo e produttore di vini marsalese, visionario e lungimirante nelle sue scelte.

E proprio la cantina Marco De Bartoli sarà il palcoscenico del Perpetuo Wine Fest, qui il 18 ottobre ci sarà la presentazione dell'evento e la prima Masterclass AIS Trapani dedicata ai vini perpetui dal titolo **Perpetuo, il Marsala prima del Marsala**.

L'evento continua il 19 ottobre presso l'Agriturismo Vultaggio nel comune di Misiliscemi dove si svolgerà una tavola rotonda sul tema **Vini a carattere ossidativo e pesce povero, dalle tavole dei pescatori e dei contadini alle proposte gourmet per valorizzare il territorio con nuovi percorsi enogastronomici**. Un incontro dove si confronteranno chef, ristoratori, produttori, giornalisti e

sommelier per capire e sviluppare insieme idee che possano valorizzare al meglio i prodotti del mare abbinati ai vini a carattere ossidativo, riscoprendo anche i sapori di una volta. Al termine di questa tavola rotonda, le cantine, gli chef, i ristoratori e i produttori apriranno i banchi d'assaggio al pubblico per scoprire ed assaporare i vini, i prodotti e gli abbinamenti enogastronomici del territorio.

PROGRAMMA

18 Ottobre · Cantina Marco De Bartoli, Marsala (TP)

18:30 Presentazione dell'evento Perpetuo Wine Fest

Interverranno:

- Giuseppe Vultaggio - Delegato AIS Trapani
- Renato De Bartoli - Produttore di vini, cantina Marco De Bartoli
- Gavino Emilio Giacalone - Presidente OP Trapani ed Isole Egadi
- Franco Rodriguez - Sommelier AIS

Modera: Francesco Pensovecchio - Giornalista, Direttore di Wine in Sicily

19:30 Masterclass *Perpetuo, il Marsala prima del Marsala* - Gratuita, su prenotazione

6 vini in degustazione:

- Vecchio Samperi Perpetuo, Marco De Bartoli
- Altogrado, Vini Barraco
- Intorcia, Pre British
- N° 73, Vite ad Ovest
- Ambrato, Oddo Vini
- Unico, Cantine Birgi

Guida la degustazione Franco Rodriguez, Sommelier AIS. Ai vini in degustazione verranno abbinati delle preparazioni gastronomiche a cura dello chef Nino Buscaino dell'Agriturismo Vultaggio.

19 Ottobre · Agriturismo Vultaggio, Misiliscemi (TP)

17:00 Tavola Rotonda sul tema *Vini a carattere ossidativo e pesce povero, dalle tavole dei pescatori e dei contadini alle proposte gourmet per valorizzare il territorio con nuovi percorsi enogastronomici*

Interverranno:

- Francesco Baldacchino - Presidente Regionale AIS Sicilia

- Giuseppe Vultaggio - Delegato AIS Trapani
- Mattia Filippi - Enologo
- Giacomo Ansaldo - Enologo e produttore di vini
- Nino Barraco - Produttore di vini
- Rosi Napoli - Caupona Taverna di Sicilia, Trapani - Pres.te Ass. Ristoratori Trapanesi
- Nicolò Severino - Ristorante Le Quattro Stagioni, Menfi - Sommelier AIS
- Marcello Malta - Sommelier AIS - Giornalista presso VinUp
- Davide Bortone - Direttore di WineMag
- Fosca Tortonelli - Giornalista presso Lavinium
- Gianfranco Cammarata - In viaggio tra i filari

Modera: Francesco Pensavecchio, Giornalista, Direttore di Wine in Sicily

Dibatto aperto a chiunque vuole contribuire con le proprie valutazioni sul tema.

19:00 Apertura banco di assaggi - Ingresso libero

Le aziende vitivinicole del territorio proporranno i loro vini a carattere ossidativo e non solo da abbinare ai piatti che Ristoratori e Chef proporranno per valorizzare il pesce povero.

Cantine presenti:

Cantina Birgi - Vite ad Ovest - Cantine Rallo - Curatolo Arini - Fabio Ferracane - Possente
Aldo Viola - Valdibella - Nino Barraco - Intorcia - Florio - Pellegrino - Arini
Marco De Bartoli - Oddo Vini.

Ristoranti e Chef presenti:

Al Solito Posto, Vito Basciano - Cantine Siciliane, Pino Maggiore
Caupona Taverna di Sicilia, Rosi Napoli - Archi San Carlo, Vito Lamia
Agriturismo Vultaggio, Nino Buscaino e Nino D'Ambrogio.

Aziende presenti:

Azienda Agricola Lentini.

Il programma potrebbe subire variazioni, in tal caso verrà fatta tempestiva comunicazione agli interessati.