

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, Associazione Italiana Sommelier**, si è svolta il 18 e il 19 ottobre 2022 tra Marsala, città dell'omonimo vino e patria internazionale dei vini a carattere ossidativo, e Misiliscemi. Forti di questa prima edizione, il **25 e 26 Ottobre 2023** andrà in scena la seconda edizione che si svolgerà presso l'Agriturismo Vultaggio a Misiliscemi, neonato comune della provincia di Trapani, a metà tra i territori di Marsala e Trapani.

Cosa sono i vini a carattere ossidativo?

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.

Cos'è il Perpetuo?

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 di volta in volta 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.

Perché il Perpetuo Wine Fest?

Il Perpetuo Wine Fest, seppur dal nome riporta alla mente quel vino che fu di Marsala ancor prima dell'avvento degli inglesi, si pone l'obiettivo di far "tornare a parlare" dei vini a carattere ossidativo, tra cui anche il Marsala che ne è senza dubbio alcuno un degno rappresentante, pur ricordando che è figlio di quel vino dei marsalesi che noi tutti chiamiamo Perpetuo.

Il programma dell'evento

Nei due giorni sono in programma diversi momenti di degustazione, dibattito e incontri tra appassionati e operatori di settore. Si svolgeranno tre Masterclass: una dedicata al Vecchio Samperi Perpetuo Marco De Bartoli, una dedicata ai vini Perpetuo, o che comunque si rifanno a quella filosofia, e un'altra dedicata al Marsala e ai suoi 250 di storia che ricorrono quest'anno. Il cuore dell'evento sarà rappresentato dai banchi degustazione, in una fascia mattutina dedicata esclusivamente agli operatori di settore e in una pomeridiana che si apre a winelovers ed appassionati.

Altro importante momento sarà il convegno, il cui tema è: "I vini di Marsala e del West Sicily: quale futuro?" al quale parteciperanno personaggi di spicco del mondo dell'enogastronomia regionale e nazionale. Tra questi Oscar Farinetti che presenterà il suo ultimo libro "10 mosse per affrontare il futuro" edito da Solferino.

Inoltre, per abbracciare un pubblico sempre più ampio, quest'anno al Perpetuo Wine Fest sarà presente la mixology: i Marsala e i Perpetuo diventano ingredienti per creare cocktail nuovi per avvicinare questi prodotti anche ai più giovani.

AIS Trapani, e più in generale l'Associazione Italiana Sommelier, lavora da sempre per la promozione del territorio e lo ha sempre fatto a stretto contatto con le realtà presenti in esso e abbracciando quanti più appassionati possibili. Questo negli anni ha prodotto principalmente due cose: una maggiore consapevolezza del pubblico dei prodotti del territorio, ed una più efficace comunicazione volta a far conoscere le aziende che sussistono in tutta la provincia. E con questo stesso spirito AIS Trapani si prepara al Perpetuo Wine Fest.

Mettere attorno allo stesso tavolo le aziende, le associazioni, i portatori d'interesse, gli operatori, gli appassionati, i sommelier e farlo in maniera conviviale, per farli confrontare, per crescere insieme e per crescere tutti. Questa, insieme con l'alta formazione, è la mission di AIS Trapani.

I vini del territorio trapanese, frutto del Grillo, del Catarratto e di altre pregiate cultivar, hanno un potenziale immenso e possono continuare ad averlo rimanendo fedeli alla tradizione e allo stesso tempo guardando al futuro con uno sguardo nuovo.