

Appuntamenti Primo Piano

# AIS presenta la guida ai Vini di Sicilia 2020. Radicepura, sabato 30 novembre

di: Redazione

28 novembre 2019



Associazione Italiana Sommelier  
**SICILIA**

GUIDA  
AI VINI  
DI SICILIA  
2020



## Il 30 novembre vi presentiamo l'opera

RADICE PURA  
Strada 17, N. 19 - Fraz. di S. Leonardello - Giarre (CT)  
dalle 10,30 alle 20,30



LA CUCINA  
DI DONNA CARMELA



Associazione Italiana Sommelier

Degustazioni d'autore, laboratori e visite guidate. Programma articolato quello messo a punto in occasione della presentazione della **GUIDA AI VINI DI SICILIA 2020**, a cura dell'**AIS Sicilia**, sabato 30 novembre dalle ore 10,30 alle 20,30.



Ad ospitare l'evento sarà l'area espositiva del parco botanico **Radicepura**, la prestigiosa location "green" ai piedi dell'Etna divenuta punto di riferimento per il turismo congressuale oltre che centro per studiosi, operatori del verde e appassionati di natura, nata dall'esperienza nel florovivaismo internazionale della famiglia **Faro**.

Dopo la presentazione della Guida, che si svolgerà alla presenza del presidente nazionale dell'AIS, **Antonello Maietta**, avvierà le degustazioni l'azienda **Pietradolce** di Solicchiata: alle ore 12:30 due verticali di Etna Doc, 4 annate di Archineri e 2 annate di Vigna Barbagalli. All'incontro, a cura del presidente AIS Sicilia Camillo Privitera, interverranno anche il Cav. Venerando Faro e Michele Faro. Tema comune delle degustazioni: "*Gli uomini e il vino*".

Si prosegue alle ore 15.00 con l'incontro-degustazione che vedrà protagonista l'azienda **Fazio – Casa Vinicola in Erice**. Il pubblico sarà così idealmente trasferito nella parte occidentale della Sicilia, nel comune di Erice, dove opera la storica azienda guidata da un'appassionata famiglia che ha contribuito in maniera determinante nell'ottenere il riconoscimento della D.O.C. Erice. Alla presenza di **Lilly Fazio** e **Giacomo Ansaldo** si degusteranno Muller Thurgau, Aegades grillo, CaleBianche catarratto, Torre dei Venti nero d'avola, PietraSacra rosso riserva, Cartesiano Rosso Igt Terre Siciliane. La presentazione sarà curata dalla responsabile della comunicazione di AIS Sicilia, Flavia Catalano.



Alle ore 17.00 sarà protagonista il Marsala con l'azienda **Intorcia Heritage**. Alla presenza di **Francesco Intorcia** sarà possibile degustare "*Pre British*", Perpetuo Vino Bianco da uve Grillo (Il Marsala prima degli inglesi), Marsala Vergine Vintage 2004, Marsale Vergine Riserva 1980, Marsala Superiore Oro Riserva 2012, Marsala Superiore Rubino Vintage 2015, Marsala Superiore Ambra Vintage 1994 e Marsala Superiore Riserva Dolce 1980. Racconti e degustazione saranno guidati da Franco Rodriguez, delegato AIS Trapani.

Alle ore 18,30, infine, sarà il turno dell'azienda **Zisola** della famiglia **Mazzei** che ricondurrà idealmente i visitatori nella parte sud-orientale dell'Isola, a pochi passi dalla barocca Noto, lì dove ha origine il vitigno Nero d'Avola. In degustazione, guidata da Orazio Di Maria, referente per la Sicilia della guida Vite e relatore AIS alla presenza di **Filippo Mazzei**: Doppiozeta Noto rosso Doc nelle annate 2010, 2011, 2013, 2014, 2015 e, in anteprima, 2017.

**Banchi di Assaggio:** il pubblico, nel corso dell'intera giornata, avrà l'opportunità di degustare liberamente i vini recensiti nella guida scegliendo tra le 400 etichette presenti degli 80 produttori che hanno condiviso e aderito alla iniziativa.

Dalle 12,30 alle 20,30, nell'area food degustazione di **formaggi** selezionati dall'ONAF, salumi (a cura di Salumi del Re) e pani speciali (a cura del Panificio Santitto). L'ONAF, Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio, sarà protagonista anche di due laboratori sui formaggi (ore 15,30 e 17,30), condotti dal responsabile regionale Dott. Pietro Pappalardo; l'abbinamento dei vini sarà curato dai sommelier.

Aggiornamenti, prenotazioni, costi e notizie – così come il programma completo dell'evento – sul sito internet di AIS Sicilia [www.aissicilia.com](http://www.aissicilia.com) e canali social collegati.