

In evidenza

Grand Tasting Assovinì Sicilia. Zurigo, mercoledì 30 novembre 2022

di: Redazione

11 novembre 2022



Assovinì Sicilia invita appassionati e operatori al Grand Tasting di Zurigo.

Laurent Bernard de la Gatinais, Presidente di Assovinì Sicilia, invita il **30 novembre** prossimo appassionati e operatori al **Grand Tasting Assovinì Sicilia** di Zurigo nel quale verranno proposte alcune tra le migliori etichette dell'Isola.

Oltre i vini ottenuti da vitigni autoctoni quali i bianchi Grillo, Catarratto e Carricante, e da rossi quali Frappato, Nerello Mascalese e Nero d'Avola, saranno proposti anche vini da varietà internazionali, tra cui Chardonnay, Cabernet, Merlot e Syrah. Sarà un grande "viaggio-degustazione" attraverso l'enologia della Sicilia. Diciassette le aziende partecipanti: Assuli, Baglio di Pianetto, Cantine Europa Sibiliana, Disisa, Donnafugata, Duca di Salaparuta, Fazio, Feudo Arancio Mezzacorona, Gorghi Tondi, Horus, Lombardo Vini, Planeta, Tenute Navarra, Rapitalà (GIV), Santa Tresa, Valle dell'Acate, Zisola.

Masterclass

Due le masterclass in programma. Saranno guidate da Christian Eder, una **Nero D'Avola** e una sul **Mosaico** vitivinicolo dell'isola.

Masterclass "il Nero D'Avola"

- Valle dell'Acate – Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico 2019
- Fazio – Erice DOC Nero D'Avola Torre dei Venti 2019
- Assuli – DOC Sicilia Nero D'Avola Lorlando 2019
- Tenute Navarra – DOC Sicilia Nero D'Avola Riserva Battichiè Riserva del Fondatore 2019
- Zisola – Sicilia Noto Rosso DOC Doppiozeta 2018
- Duca di Salaparuta – DOC Sicilia Nero D'Avola Duca Enrico 2018
- Lombardo Vini – Sicilia DOC Eimì 2017

Masterclass "il Mosaico siciliano"

- Gorghi Tondi – DOC Sicilia Grillo Riserva Kheirè 2021
- Cantine Europa Sibiliana – Terre Siciliane IGP Zibibbo Petrikore 2021
- Baglio di Pianetto – Etna Bianco DOC Fermata 125 2021
- Planeta – DOC Sicilia Carricante Eruzione 1614 2019
- Cantina Horus – Terre Siciliane IGT Frappato 2021
- Santa Tresa – Terre Siciliane IGT Frappato Bio Cortese Boscopiano 2019
- Feudo Arancio – Terre Siciliane IGT Rosso Passiari 2020
- Rapitalà – Sicilia DOC Cabernet Sauvignon – Nero D'Avola Hugonis 2019
- Disisa – Monreale DOC Perricone Granmassenti 2019
- Donnafugata – Passito di Pantelleria DOC Ben Ryé 2020

DATA: 30/11/2022

ORARIO: 14:30 – 20:00

LUOGO: Hotel Ameron Bellerive au Lac / Zurigo

Indirizzo: Utoquai 45, 8008 Zurigo, www.ameroncollection.com

Come partecipare

E' necessario registrarsi individualmente entro il 28 novembre 2022. Si precisa che la prima parte della degustazione è riservata esclusivamente ai professionisti del settore. Ricevuta la conferma, al momento dell'accREDITO si renderà necessaria la identificazione (documento, biglietto da visita, etc.).

Costi

La partecipazione è gratuita previa registrazione. In caso di imprevisti si chiede di cancellare la iscrizione.

Organizzatore

VINUM Magazine

Thurgauer Straße 66

8050 Zurigo / Svizzera

Informazioni

<https://www.vinum.eu/ch/events/eventkalender/event/show/grand-tasting-assovini-sicilia>

Einladung zum Grand Tasting

ASSOVINI SICILIA



Laurent de la Gatinais, Präsident von Assovini Sicilia, nannte **Sizilien** einmal «einen Miniaturkontinent. Seine Vielfalt wird der Schlüssel unserer Zukunft sein.» Und diese Vielfalt zeigt sich vor allem in den meist autochthonen Rebsorten, die immer mehr an Bedeutung gewinnen: Neben den weissen *Grillo*, *Catarratto* und *Carricante* auch rote wie *Frappato*, *Nerello Mascalese* und *Nero d'Avola*. Aber auch Chardonnay, Cabernet, Merlot und Syrah gedeihen prächtig zwischen der Strasse von Messina und Marsala. Begleiten Sie uns in unseren Masterclasses auf einer Reise in eines der spannendsten Weinbaugebiete der Welt!

DATUM: 30.11.2022

ZEIT: 14:30 – 20:00 Uhr

ORT: **Zürich**

AMERON Zürich Bellerive au Lac

Utoquai 45, 8008 Zürich

ameroncollection.com

ANMELDUNGSBESTIMMUNGEN

Bitte melden Sie sich einzeln bis zum 28. November 2022 an. Bei der Anmeldung ist eine Mehrfachauswahl möglich. Bitte beachten Sie, dass der erste Teil der Degustation ausschliesslich Fachbesuchern vorbehalten ist. Wir bitten Sie, bei der Anmeldung das Marktsegment wahrheitsgetreu anzugeben und sich vor Ort mittels Bescheinigung oder Visitenkarte auszuweisen.

TEILNAHMEKOSTEN

Die Teilnahme ist mit Voranmeldung kostenfrei. Falls es Ihnen nicht möglich ist teilzunehmen, bitten wir um rechtzeitige Abmeldung.

VERANSTALTER

VINUM – Magazin für Weinkultur

Thurgauerstrass 66

8050 Zürich / Schweiz

Info

<https://www.vinum.eu/ch/events/eventkalender/event/show/grand-tasting-asso-vini-sicilia>

Mittwoch,
30. November 2022
Zürich

DIE VIELEN FACETTEN EINES WEINKONTINENTS
Laurent de la Gatinais, Präsident von Assovini Sicilia, nannte Sizilien einmal «einen Miniaturkontinent. Seine Vielfalt wird der Schlüssel unserer Zukunft sein.» Und diese Vielfalt zeigt sich vor allem in den meist autochthonen Rebsorten, die immer mehr an Bedeutung gewinnen: Neben den weissen Grillo, Catarratto und Carricante auch rote wie Frappato, Nerello Mascalese und Nero d'Avola. Aber auch Chardonnay, Cabernet, Merlot und Syrah gedeihen prächtig zwischen der Strasse von Messina und Marsala. Begleiten Sie uns in unseren Masterclasses auf einer Reise in eines der spannendsten Weinbaugebiete der Welt!

PROGRAMM

14.30 bis 16.30 Uhr | Verkostung Fachpublikum

16.30 bis 20.00 Uhr | Publikumsverkostung

AUSSTELLER

Assuli Winery | Baglio di Pianetto | Disisa |
Donnafugata | Fazio Casa Vinicola | Feudo Arancio
| Horus | Lombardo vini | Planeta | Santa Tresa
Sibilliana Vini | Tenuta Gorgi Tondi | Tenute
Navarra | Tenute Rapitalà | Valle dell'Acate | Zisola

MASTERCLASS SEMINARE

15.30 Uhr | Facetten eines Weinkontinents

17.00 Uhr | Rotweine mit sizilianischer Seele

Die Masterclasses werden von Christan Eder,
Italienexperte und VINUM-Autor, moderiert

ANMELDUNG UND INFORMATIONEN

Anmeldung online bis 28.11.2022. Der Eintritt ist
kostenfrei. Aktuelle Informationen zum Event
finden Sie unter www.vinum.eu/assovini

Lokal AMERON Zürich Bellerive au Lac,
Utoquai 45, 8008 Zürich, ameroncollection.com

Einladung zum Grand Tasting

ASSOVINI SICILIA



Jetzt anmelden:
www.vinum.eu/assovini



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013



ASSOVINI SICILIA