



MOVIMENTO TURISMO DEL VINO SICILIA

1) Cambria – 10 agosto – prenotazione obbligatoria

Contrada S. Filippo

FURNARI (ME)

0941840214

enoturismo@cambriavini.com

“Nocera. Un gusto che fa storia”

Info&prenotazioni

Tel: 3453932913

enoturismo@cambriavini.com

Facebook: Cambria Vini

2) Cantina Giostra Reitano

STRADA STATALE 113, KM 23,200 CONTRADA PIANO TORRE

MESSINA (ME)

3933343760

info@cantinagiostrareitano.com

3) Cantine Nicosia – 10 agosto

Via Luigi Capuana 65

TRECASTAGNI (CT)

0957809238

info@cantinenicosia.it

VENERDÌ 10 AGOSTO 2018 | Dalle ore 19.00

Cantine Nicosia | Trecastagni, Via Luigi Capuana 65

"CALICI DI STELLE"

Nicosia Etna WineFest 2018

120th Anniversary edition

PROGRAMMA

• **TOUR GUIDATI IN CANTINA**

Dalle 19.00 alle 20.30

• **BANCO D'ASSAGGIO VINI E SPUMANTI DELL'ETNA
(E NON SOLO)**

Dalle 19.00 alle 24.00

In degustazione libera:

- Sosta Tre Santi Carricante Brut Metodo Classico '16

- Vulkà Etna Bianco '17

- Vulkà Etna Rosato '17
- Vulkà Etna Rosso '16
- Hybla Cerasuolo di Vittoria '15
- Fondo Filara Etna Bianco Bio '17
- Fondo Filara Etna Rosso '15

• SPECIALI PERCORSI DI DEGUSTAZIONE GUIDATA
Degustazioni a numero chiuso, solo su prenotazione
(attività gratuita, compresa nel ticket d'ingresso)

Un angolo riservato ai winelover più curiosi. Una formula diversa dalle solite degustazioni tecniche. Per scoprire qualcosa in più sul vino ed approcciarsi alla degustazione in maniera seria, ma senza prendersi troppo sul serio, in un'atmosfera informale, in assoluto relax.

1° WINE TASTING / Inizio ore 20:00 / Durata: 45 minuti ca.
2° WINE TASTING / Inizio ore 22:00 / Durata: 45 minuti ca.

• MIXOLOGY BAR
Dalle 20.00 alle 24.00

• CENA A BUFFET
Dalle 21.00 alle 23.00
"Isole del Gusto" e Street food

• MUSICA LIVE
[DannyD and the hot billies](#)
Rockabilly & Swing band

• OSSERVAZIONI ASTRONOMICHE GUIDATE
a cura del [Gruppo Astrofili Catanesi](#)

- Dalle ore 21:00
Osservazioni astronomiche guidate dei principali oggetti celesti con l'utilizzo di 1 telescopio; illustrazione delle costellazioni visibili a occhio nudo con l'ausilio di un puntatore laser

- Dalle 23.30
Osservazione ad occhio nudo delle "Lacrime di San Lorenzo"

SOLO SU PRENOTAZIONE

Biglietto d'ingresso € 38,00 a persona
(Calice da degustazione e sacca compresi nel prezzo)

Acquisto biglietto on line a prezzo ridotto € 35,00 <https://bit.ly/2zROYV>

Biglietto d'ingresso ridotto minori dai 6 ai 16 anni € 18,00
Ingresso gratuito bimbi da 0 a 5 anni

INFO & PRENOTAZIONI
Ph +39 095 7809238 / +39 095 7806767

WINE SHOP - SCONTO SPECIALE 10%
su tutti gli acquisti di vini in bottiglia da asporto

4) Donnafugata – 10 agosto

Via Sebastiano Lipari n. 18

MARSALA (TP)

0923724245

visitare@donnafugata.it

L'evento Donnafugata più atteso, giunto alla sua ventunesima edizione, propone **un'interpretazione inedita della vendemmia notturna**, dove Arte e Vino diventano un tutt'uno, per emozionare e intrattenere gli spettatori. La campagna apparentemente silenziosa, nasconde un'orchestra invisibile che il 10 di agosto, in occasione di Calici di Stelle, prenderà vita attraverso una performance senza precedenti, durante la prima tappa al vigneto La Fuga – lo Chardonnay della raccolta al chiaro di luna – che per l'occasione si trasformerà in uno straordinario teatro di suoni e luci, diretto dagli artisti multimediali Quiet Ensemble.

Con Invisibili Orchestre / Vendemmia Notturna, i Quiet Ensemble mostreranno al pubblico una sinfonia dedicata alla vendemmia, dove ogni elemento che costituisce la raccolta viene enormemente amplificato.

Il vento che soffia sulle foglie di vite, il coro delle cicale e i rumori del lavoro degli uomini, saranno gli elementi di una partitura musicale e visiva di rara efficacia espressiva; una sinfonia inaspettata che rivela al pubblico le microscopiche meraviglie della vendemmia notturna.

I due performer, posizionati al centro della vigna nella penombra, orchestreranno l'intero apparato sonoro e visivo in tempo reale, attraverso un set up luminoso immerso tra i filari, composto da centinaia di lampadine, luci stroboscopiche, microfoni e grandi led-wall.

L'intera vigna diventerà uno strumento musicale che suonerà per voi l'orchestra invisibile della vendemmia notturna.
Informazioni utili

DOVE: Tenuta di Donnafugata; km 60 SS 624 Palermo Sciacca (Coordinate GPS: N 37.727679, E 13.03825)

ORARI: dalle 21.00 alle 01.00

Contatti

PER INFO O PRENOTAZIONI:

Tel. (+39) 0923 724 245/263

visitare@donnafugata.it

Il 10 agosto 2018, e soltanto quel giorno, è possibile ricevere informazioni su come raggiungerci chiamando a qualunque ora il seguente cellulare: +39 335 7709505

5) Cantina Fina

C.da Bausa s.n.

MARSALA (TP)

0923733070

federicafina@cantinefina.it

6) Firriato – 10 agosto

Via Trapani, 4

PACECO (TP)

0923882755

v.grammatico@firriato.it

Calici di Stelle per FIRRIATO a Baglio Sorìa

Vino, musica e arte per la notte di San Lorenzo

10 agosto 2018 – ore 20:30

La magia della notte di San Lorenzo torna a illuminare Baglio Soria. Anche quest'anno, infatti, la più importante tra le tenute di Firriato nell'agro trapanese sarà l'incantevole scenario di Calici di Stelle, l'evento promosso dal Movimento Turismo del Vino per il 10 agosto al chiaro di luna.

Come da tradizione ormai consolidata, l'appuntamento per tutti i winelovers è per le ore 20.30, quando si apriranno le porte del suggestivo Baglio Soria Wine Resort immerso nell'omonima tenuta. Il ricco programma della serata partirà con il percorso guidato nel vigneto, il modo perfetto per cominciare questa wine experience, che permetterà ai visitatori di scoprire in prima persona i principi della filosofia produttiva Firriato concretizzata nel meticoloso lavoro in vigna voluto dalla famiglia Di Gaetano e nella conoscenza delle peculiarità di ogni singola porzione di ogni tenuta dove operano i "custodi del terroir autentico".

La serata proseguirà nella corte del seicentesco Baglio in pietra bianca, tra l'antico palmento e la casa padronale, dove lungo tutto il perimetro interno, tra atmosfere antiche e comfort moderni, saranno disposte le postazioni di degustazione che avranno un compito preciso: far scoprire l'immenso e variegato universo Firriato con un percorso enosensoriale nella Sicilia dei grandi terroir, da Trapani all'isola di Favignana, passando per le vulcaniche terre dell'Etna, attraverso le etichette che sveleranno il patrimonio enologico custodito dalla famiglia Di Gaetano, che ha pochi eguali in Sicilia.

Questo percorso potrà essere ulteriormente impreziosito con la Degustazione Vip: a un costo extra di 20€, con prenotazione obbligatoria per max 20 persone, infatti, sarà possibile partecipare ad uno speciale tasting composto da miniverticali di tre annate di Ribeca, Cavanera Rovo delle Coturnie Etna DOC e Harmonium. Inoltre, sempre su prenotazione, gli ospiti potranno assaporare la tradizione gastronomica siciliana rivisitata in chiave gourmet nello speciale menù concepito per la serata dal resident chef di Baglio Soria, Andrea Macca (costo 35€ a persona per 2 portate a scelta più dolce, bevande escluse; 45€ per 3 portate più dolce).

Ma la notte di San Lorenzo targata Firriato non finisce qui. Le degustazioni, infatti, saranno accompagnate da un suadente percorso musicale dal vivo che si sposterà tra la classica e il jazz, mentre, sullo sfondo, gli occhi verranno catturati dallo spettacolo di Pittura Estemporanea dell'artista Massimo Errera e da quello di danza del ventre, per un viaggio tra arte e vino che culminerà col dj set sulla splendida terrazza del Soria Sky Lounge. Da qui, alzando lo sguardo verso il cielo, gli ospiti potranno ammirare le stelle cadenti e godere dei colori dei fuochi d'artificio, mentre nel lounge bar, gli amanti dei drink a regola d'arte non potranno mancare l'appuntamento coi cocktail della Firriato Mixology (esclusi dalla quota di partecipazione).

Per garantire il massimo comfort, i posti sono limitati e la prenotazione all'evento è obbligatoria: Il costo della serata sarà di 25 euro, comprensivi di tasca e bicchiere di degustazione (12 euro per i minori di età compresa tra gli 11 e 15; gratis l'ingresso per i minori di 10 anni). È possibile effettuare le prenotazioni sul sito calicidistellefirriato.it; oppure acquistando i biglietti in prevendita al Baglio Soria Wine Resort o in cantina (Via Paceco 4, Trapani). Per informazioni telefonare al numero +39 366 6260186, oppure scrivere all'indirizzo mail calicidistelle@firriato.it.

7) Feudo Ramaddini – 11 agosto

Contrada Lettieria Marzameni
PACHINO (SR)
09311847100
info@feudoramaddini.com

Torna il brindisi più atteso dell'estate insieme alla magia del nostro territorio in due appuntamenti sotto le stelle. Vino, musica, arte e spettacolo in due serate ricche di emozioni ed allegria.

11.08.18 dalle 20:30

Presentazione nuove etichette Friscur'è
Cena a cura dell'Odierna Finestra Ferreri (Chef Carmelo Buoncuore)
Live music con i Gira Vota e Furrìa.

FEUDO RAMADDINI

C.da Lettieria, Marzamemi (SR)

info e prenotazioni

info@feudoramaddini.com

+39.0931.1847100

8) Abbazia Santa Anastasia – 10 agosto

Contrada Santa Anastasia snc

CASTELBUONO (PA)

0921671959

press@abbaziasantanastasia.com

Cena sotto le stelle

Ore 20,30 – Corte

Cena nell'elegante baglio medievale.

Il menù curato da Antonio Chef Bonadonna, con prodotti a filiera corta presidio Slow Food.

Le etichette Abbazia, di produzione biologica e biodinamica.

Musica di sottofondo e tante, tantissime stelle.

Bolle di Brut

Ore 22,00 – Bordo piscina

Dopocena, si balla a bordo piscina: coppo di fritto “con” vista e bollicine

Cooking Demo & degustazione dei Metodo Classico di Abbazia.

Q1000 - da uve Pinot Nero. Metodo Classico Brut, 24 mesi sui lieviti

Terre di Anastasia – da uve Grecanico dorato. Metodo Classico Brut, 36 mesi sui lieviti

Visita guidata delle cantine di vinificazione

e affinamento

ore 20,30 - 21,30 - 22,30

Sarà possibile seguire l'interessante percorso delle uve sino alla bottiglia e il racconto della produzione biodinamica in Abbazia attraverso la voce di professionisti del settore.

Musica

Jelly Fish - Swing & Rock and Roll

Cristian Sferruzza– voce e chitarra elettrica

Federico Gueli – contrabbasso

Antonio Leta – batteria

Arte e moda

La serata ospiterà le creazioni di Giusi Cusimano Nacci, designer siciliana.

La cantina ospiterà l'Antologica fotografica dei fratelli Di Stefano.

Info e prenotazioni

Cena sotto le stelle

4 portate per 4 etichette

Accesso alla degustazione

del dopocena inclusa

– 55 euro

Menù bimbi

4 portate

– 20 euro

Bolle di brut

3 tickets vino + fritto

– 15 euro

Tickets aggiuntivi

Degustazione Premium per 4 referenze

– 5 euro

L'evento è per un numero limitato di persone e perciò solo su prenotazione.

Prenota il tuo ticket allo 0921 672233.

Dettagli

Menù

Terrina croccante di zuccina dell'orto, fiore di zuccina in pastella ripieno di tuma e acciughe, caciotta del baglio e coulis di pomodoro siccagno.

Panciotti di pasta fresca di farina di grani siciliani con vitello brasato, salsa al pistacchio di Bronte e pendolini canditi

Filetto di maialino al vino passito e manna, crema di taccole e caponata di ortaggi

Semifreddo alle pere, crema alla cannella e cioccolato di Modica

Etichette in abbinamento

Q1000 – Metodo Classico Brut da uve Pinot nero, 24 mesi sui lieviti

Sinestesia – Sauvignon blanc in purezza

Chardonnay Sensinverso – biodinamico

Cinquegrani – Vino passito da uve Grecanico dorato

Acque minerali

Morettino Coffee Experience

Caffè da miscela selezionata Caffè Morettino

Menu baby

Mozzarella e prosciutto locale

Pasta con pomodoro fresco

Cotoletta con patate fritte in olio evo

Gelato alla vaniglia