

[Link alla pagina web](#)

Calici di Stelle in Sicilia fra degustazioni, cibo tipico, musica feat. l'Opera dei Pupi

di Manuela Zanni Come ogni anno, da qualche anno, la notte di San Lorenzo, che vede tutti (o quasi) impegnati il 10 agosto a stare con il naso all'insù nella speranza di individuare qualche stella cadente che realizzi i propri desideri, è anche sinonimo di vini di qualità grazie a "Calici di Stelle", la manifestazione nata



su iniziativa del Movimento Turismo del Vino e Città del Vino, che apre le cantine di tutta Italia ad enoappassionati ed operatori del settore per il brindisi più atteso dell'estate. Se avete voglia anche voi di brindare sotto un cielo stellato ma ancora non avete chiare le idee su dove andare, di seguito troverete alcune proposte delle cantine siciliane che noi di Wining abbiamo selezionato per voi. Da Alessandro di Camporeale ritorna "Kaid sotto le stelle", la serata di degustazione più magica dell'estate in programma il 10 agosto presso la cantina in provincia di Palermo. La famiglia Alessandro aprirà le porte della propria cantina, a partire dalle 20.30, per dar vita ad una esperienza unica in cui vino, musica, scienza, spettacolo e gastronomia di eccellenza si fonderanno sotto l'atmosfera magica della notte di San Lorenzo. Dai telescopi posizionati nei vigneti della tenuta potrete godervi lo spettacolo delle stelle cadenti insieme ad esperti astrofili che vi guideranno nell'osservazione della volta celeste, degustando i vini aziendali e i tanti prodotti siciliani di eccellenza, selezionati per l'occasione. Nella cena buffet saranno infatti in degustazione il pane del panificio Guccione, la carne dell'Antica Macelleria Cottone, la porchetta di Suino Nero dei Nebrodi de Il Vecchio Carro, il cioccolato di Modica di Ciokarrua, i formaggi di Vacca Cinisara dell'azienda Scalora, la pizza siciliana di Apì e altro ancora. Non mancheranno poi degustazioni di sigari, musica dal vivo e spettacoli artistici per rendere la serata ancora più esclusiva! Il biglietto ha un costo di 45,00 € e può essere acquistato in prevendita, fino ad esaurimento, presso la cantina e online al seguente link: <http://bit.ly/BigliettoKSS2019> All'ingresso verrà poi richiesta una cauzione di 5,00 € a persona per il calice (resi all'uscita al momento della consegna del bicchiere) Sarà inoltre attivo un servizio di bus navetta diretto da Palermo. Il biglietto ha un costo di 10,00€ a persona ed è acquistabile solo online al seguente link: <http://bit.ly/BigliettoBusKSS2019> La tenuta **Baglio di Pianetto**, a Santa Cristina Gela, aprirà i propri cancelli per accogliere gli ospiti in occasione della serata di Calici di Stelle 2019. L'appuntamento è per sabato 10 Agosto dalle

ore 20.00 presso l'Agrirelais **Baglio di Pianetto**: la musica della Mantropia Swing Band allietterà la serata, che inizierà con l'apericena a buffet a bordo piscina e proseguirà per tutta la notte con Open Bar con i vini **Baglio di Pianetto**. La serata è a numero chiuso e acquisto del biglietto obbligatorio. Fino al 6 Agosto è possibile acquistare il biglietto in prevendita direttamente in sede, oppure fino al 10 Agosto è possibile acquistare il biglietto online. Ticket online su: bagliodipianetto.it/calici-di-stelle/ Info e prenotazioni: agrirelais@bagliodipianetto.it o chiamando al numero 091 857 0148 www.bagliodipianetto.it La cantina Donnafugata, per la notte di San Lorenzo ha scelto il teatro delle marionette per celebrare il sodalizio, più che consolidato, tra le proprie etichette e diverse forme d'arte. Nell'edizione 2019 di Calici di Stelle lo storytelling dell'azienda sarà affidato ad una tradizione artistica unica nel suo genere quale l'Opera dei Pupi Siciliani che rappresenta un universo iconografico e simbolico che ha anche ispirato alcune delle etichette più riuscite della storica azienda siciliana. Quella di quest'anno si presenta come un'edizione davvero speciale. Saranno più di 20 le etichette in degustazione, compresi i vini icona: il rosso Mille e Una Notte ed il Passito di Pantelleria Ben Ryè a cui si aggiungeranno una speciale selezione di annate storiche, non più in commercio. Uno speciale focus sarà inoltre dedicato ai rossi DOC prodotti sull'Etna: il vino icona Fragore, cru di Contrada Montelaguardia e il Sul Vulcano, entrambi espressioni della varietà autoctona Nerello Mascalese. Sarà l'occasione per conoscere il nuovo progetto di accoglienza nella cantina di Randazzo dove i visitatori potranno esplorare i vigneti dell'azienda, visitare la barricaia, approfondire la conoscenza dei vini del territorio e sperimentare raffinati abbinamenti vino cibo. Ticket: prevendita online fino ad esaurimento posti euro 25 più euro 5 di caparra per il bicchiere; eventuale possibilità di acquistare in loco a 35€ + 5€ di caparra bicchiere; ticket gratuito per i minori di 18 anni. Info: <https://visit.donnafugata.it/it/eventi/contessa-entellina/calici-di-stelle-2019-2>

prenotazioni visitare@donnafugata.it tel 0923 724263 Alle cantine Duca di Salaparuta di Casteldaccia (PA) sabato 10 agosto si svolgerà "Duca & Jazz sotto le stelle". Star, il vino destinato alla magia delle sere d'estate, sarà il protagonista della notte di San Lorenzo alle cantine Duca di Salaparuta, dove gli ospiti potranno ammirare lo splendore dei cieli stellati assaporando diverse etichette in degustazione abbinata ad appetizer tipici del territorio al ritmo della musica di Our Jazz Trio ft. Carmelo Salemi*! Our Jazz Trio si presenterà infatti al pubblico della Duca di Salaparuta con un ospite d'eccezione: il noto trombettista agrigentino Carmelo Salemi. La formazione siciliana si esibirà inizialmente con un tributo a Chet Baker, per poi continuare con una rivisitazione dei grandi standard del Jazz. Ma non solo... Le cantine Duca di Salaparuta festeggiano tutta la settimana con un Tour speciale "Calici & Stelle", protagonista: STAR! Vi aspettiamo per una pioggia di "Calici di Stelle". Il ticket, al costo di € 25, comprende: visita guidata alle cantine Duca di Salaparuta, Concerto Jazz Musica, 1 calice di vino Aperi-cena servito al tavolo. Sarà possibile acquistare ulteriori calici di vino in loco. E' previsto inoltre uno sconto del 10% sugli acquisti in enoteca (sconto valido solo sulle annate correnti dei vini Corvo-Duca-Florio. Prenotazione necessaria e sino ad esaurimento posti. Per informazioni e prenotazioni: 091945252 visitaduca@duca.it Da Firriato per Calici di

Stelle 2019 si raddoppia infatti sono ben due gli appuntamenti previsti per winelovers e appassionati : il 2 agosto nella tenuta di Cavanera sull'Etna e il 10 agosto nell'incantevole scenario di Baglio Sorìa. Il tradizionale appuntamento di sabato 10 agosto, per la notte di San Lorenzo a Baglio Sorìa, sarà anticipato venerdì 2 agosto a Cavanera Etnea. Due appuntamenti e contesti diversi nelle tenute più rappresentative della maison siciliana per soddisfare la voglia di tanti enoappassionati di scoprire l'universo dei vini Firriato in queste calde sere d'estate. Ogni anno, infatti, la famiglia Di Gaetano per questa serata mette in scena un ricco programma, curato nei dettagli e negli allestimenti, che nelle passate edizioni ha fatto registrare sempre il sold out in prevendita. Intanto fervono i preparativi per il doppio appuntamento di quest'anno: Firriato stupirà i propri ospiti con due programmi diversi a base di vino, musica, arte in grado di suscitare grandi emozioni per vivere serate indimenticabili sotto il segno della passione e della creatività. Anche quest'anno per garantire a tutti il massimo comfort, l'accesso ai due eventi sarà rigorosamente a numero chiuso e con prenotazione obbligatoria. Venerdì 2 agosto si svolgerà il primo Calici di Stelle del 2019 firmato Firriato. Dalla tenuta di Cavanera Etnea, in contrada Verzella, con l'Etna sullo sfondo scintillante di tutta la sua ammaliante bellezza, ammirare il cielo sarà ancora più emozionante. La notte di stelle e vino emozionerà ospiti e appassionati con il wine tasting di tutta la collezione dei vini brindisi al chiaro di luna, tanta buona musica live e la pittura estemporanea di Massimo Errera. Gli appassionati più esperti, inoltre, avranno la possibilità di approfondire il patrimonio enologico Firriato aggiungendo al loro percorso anche la Degustazione Vip, uno speciale tasting composto da una verticale di tre annate di Cavanera rosso Rovo delle Coturnie Etna DOC, Ribeca e Harmonium, il Cru dei Cru di Nero d'Avola di Borgo Guarini. Il costo di questa masterclass è di 20€ (con prenotazione obbligatoria per massimo 20 persone). L'ingresso all'evento avviene solo su prenotazione. I biglietti potranno essere acquistati in prevendita online sul sito <https://calicidistelle-etna.it> oppure direttamente al Cavanera Etnea Wine Resort. Il costo del solo percorso di degustazione è di 35€. Inoltre, per gli appassionati gourmet, Firriato ha ideato la cena presso La Riserva Bistrot con i raffinati abbinamenti tra i piatti e le etichette Firriato. La cena presso La Riserva Bistrot ha un costo che va dalle 35€, con due portate e un dessert, alle 45€, con tre portate e un dessert, bevande escluse. La prenotazione è obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni chiamare al 348 938 3503 oppure scrivere una mail a ristorante@riservabistrot.it . Il wine tasting e la cena possono essere acquistati anche separatamente. L'evento si svolgerà dalle ore dalle 20.30 alle 01.00. Si accede all'evento dall'ingresso de La Riserva Bistrot (contrada Verzella, Castiglione di Sicilia - Coordinate GPS: 37.880917, 15.064139) Come da tradizione ormai consolidata, l'appuntamento per tutti i winelovers per San Lorenzo con Firriato è per le ore 20.30 del 10 agosto, quando si apriranno le porte del suggestivo Baglio Sorìa Wine Resort immerso nell'omonima tenuta nella campagna trapanese. La notte delle stelle diventerà memorabile grazie ad un percorso che mette insieme visite guidate, wine tasting esclusivi, degustazioni gourmet e poi ancora la pittura estemporanea di Massimo Errera, musica dal vivo, il dj set al Sorìa Sky Lounge e per concludere gli splendidi colori dei fuochi d'artificio. Anche in quest'occasione l'ingresso all'evento

avviene con prenotazione obbligatoria. I biglietti possono essere acquistati in pre-vendita online sul sito <https://calicidistellefirriato.it> oppure presso Baglio Sorìa Wine Resort o in cantina (via Trapani, 4 Paceco). Il Costo è di 30 euro con servizi extra a parte che sono: Degustazione Vip: esclusivo tasting dove sarà possibile degustare una verticale di tre annate di Harmonium, Ribeca e Cavanera Rovo delle Coturnie Etna DOC. Il prezzo è di €20 e l'ingresso è solo su prenotazione obbligatoria. Cena presso il ristorante di Baglio Sorìa con il Menù di San Lorenzo firmato da Andrea Macca, resident chef del ristorante del wine resort. Il Costo per due portate e un dessert è di 35€ oppure tre portate e un dessert a 45€, bevande escluse. La prenotazione è obbligatoria per ulteriori informazioni chiamare Baglio Sorìa Wine & Resort allo 0923/861679 oppure scrivere una mail a calicidistelle@firriato.it Per coloro che sceglieranno di fare il percorso di degustazione e la cena è previsto uno sconto di €5. L'evento si svolgerà dalle 20.30 alle 01.00. Si accede all'evento dall'ingresso di Baglio Sorìa (Contrada Sorìa - Trapani - Coordinate GPS: 37.9784, 12.6035). Per il primo anno Baglio Ciachea Restaurant si accende con luci, suoni e colori la notte del 10 agosto dalle ore 19.00 per Calici sotto le Stelle. Sarà un evento imperdibile per gli amanti del buon cibo e dell'ottimo vino. Nella notte di San Lorenzo arriva l'evento più atteso dell'anno per esprimere i desideri di fronte alla volta celeste nell'incantevole giardino incastonato nell'affascinante convento dell'Ordine dei Monaci Domenicani risalente al 1800. Una cena per riscoprire tutti i buoni sapori della tradizione in chiave rivisitata. Musica del Duo Acustico Valentina Migliore (voce e percussioni) e Angelo Battaglia alla chitarra. Repertorio caldo ed avvolgente che spazia dalla musica italiana a quella brasiliana, dalla musica siciliana fino ai jazz americani. I piatti saranno abbinati ai vini Feudo di Dainasturi 20 40. Dall'aperitivo alla cena, gli chef Ivan Gottuso e Antonio Giambanco sorprenderanno i cinque sensi, offrendo le migliori pietanze della cucina tradizionale, realizzate con i prodotti locali. Gli ortaggi provengono dall'orto del Baglio e alcuni prodotti dalle conserve dell'azienda di famiglia. Il menù contiene un percorso degustazione di carne e uno di pesce. E spazia dall'immane tagliere con ricotta e formaggi freschi di Salemi alle verdure pastellate, ma anche l'insalata di mare e la zuppa di cozze. Tra i primi piatti la pasta di grano duro con ragù di maialino nero dei Nebrodi, pomodoro secco e ricotta; la pasta fresca con cozze e tenerumi dell'orto. E' gradita prenotazione. Info & Contatti: Baglio Ciachea Restaurant Via Pertini 39 - Carini (zona Parco degli Ulivi - Strada SP3 per Torretta) Telefono +39 328 0462651 (ph. credits copertina di Fabio Gambina)