

Al via Perpetuo Wine Fest, la seconda edizione a Misiliscemi

Autore: Manuela Zanni

Data: 24 Ottobre 2023



Prende il via **mercoledì 25 ottobre 2023**, e continua fino al giorno successivo, **giovedì 26 ottobre**, la seconda edizione del Perpetuo Wine Fest, l'evento dedicato ai vini a carattere ossidativo ideato da **AIS Trapani, Associazione Italian Sommelier**.

La seconda edizione del Perpetuo Wine Fest

Tanti gli appuntamenti in programma, tra masterclass, cena di gala, convegno e banchi d'assaggio. In più quest'anno si aggiunge la mixology con i cocktail preparati a base di [Marsala](#) e [Vini Perpetuo](#).

Il programma

Si inizia **mercoledì 26 alle 18** con una masterclass storica sul **Vecchio Samperi Perpetuo** di Marco De Bartoli dal tema "genesi ed evoluzione di un grande vino". Partiremo dal vino base per arrivare a degustare il Vecchio Samperi Perpetuo Quarantennale. Da non perdere. Si continua alle 20:30 con la Cena di Gala dove ad essere protagonisti saranno le eccellenze ittiche e agroalimentari del territorio abbinate ai vini a carattere ossidativo.



L'indomani, **giovedì 26, si parte alle 11** con i Banchi d'Assaggio B2B, dedicati agli operatori di settore, per poi aprire alle 15:00 a tutti gli appassionati e winelover fino alle ore 22:00. Alle 15:00 ci sarà la masterclass dedicata ai vini Perpetuo nelle sue diverse espressioni.

Momento importante è rappresentato dal Convegno in cui si discuterà sul tema "I vini di Marsala e del West Sicily: quale futuro?". Diversi gli interventi in programma: Oscar Farinetti, imprenditore vitivinicolo, fondatore di Eataly e autore di diversi libri; Franco Rodriguez, sommelier AIS e responsabile AIS per la divulgazione storica, culturale e vitivinicola dell'enologia siciliana; Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto; Giacomo Ansaldo, enologo, produttore e ricercatore vitivinicolo; Benedetto Renda, presidente Consorzio di tutela Vini Marsala DOC. Durante il convegno verrà presentato l'ultimo libro di Oscar Farinetti "10 mosse per affrontare il futuro" edito da Solferino.



Dopo il convegno ci sarà l'ultima Masterclass dedicata al Marsala e ai suoi 250 anni di storia. Momento conclusivo della kermesse dedicata ai vini a carattere ossidativo sarà il Party Finale con la Cocktail Experience i cui si potranno gustare ottimi cocktail preparati con vini Marsala e Perpetuo.

Ad accompagnare questo momento finale ci sarà una band con musica dal vivo. Prevista anche un'area food dove gustare ottime pietanze. 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. 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.

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. Per maggiori dettagli sul Perpetuo Wine Fest potete visitare il sito ufficiale della manifestazione.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/al-via-perpetuo-wine-fest-la-seconda-edizione-a-misiliscemi/>

Generato il 12/06/2026