



Avvinando Wine Fest torna a Palermo e si rifà il look

Dal 17 al 18 maggio, ai Cantieri Culturali della Zisa, si celebrano i dieci anni della manifestazione dedicata ai migliori vini siciliani e italiani. Nuovo il format, con oltre 80 cantine e un fitto programma tra masterclass, talk e degustazioni

Tutto pronto per **Avvinando Wine Fest** che andrà in scena a Palermo, **sabato 17 e domenica 18 maggio**, con un'edizione speciale.

Quest'anno la kermesse compie dieci anni e si presenta per l'occasione con un format completamente rinnovato. Sarà una festa, ma anche una svolta decisiva per un evento enoico che si preannuncia come momento di crescita e connessione tra addetti al settore, winelover ed esperti ma in grado di intercettare curiosi e appassionati.

Avvinando Wine Fest: le novità della decima edizione

La sede scelta per la decima edizione è la novità di quest'anno che indirizza a una nuova visione. Difatti, i **Cantieri Culturali alla Zisa** – ex area industriale rigenerata e trasformata in un centro

culturale – rappresentano il legame profondo tra vino e cultura. Questo luogo, situato alle spalle del Castello della Zisa, accoglierà degustazioni, masterclass, talk show e presentazioni di libri, offrendo spazi versatili e funzionali per l'esperienza.

Tutto ruoterà attorno al vino di qualità con la presenza di **80 cantine selezionate** e **20 aziende di spirits e distillati** che proporranno in degustazione sino a cinque etichette ciascuna presso l'area Zero dei Cantieri Culturali.

Nel corso della manifestazione, l'area Zero ospiterà i banchi d'assaggio con **vini e spirits di 100 aziende selezionate**, e sarà aperta agli accessi dalle **ore 11 alle 20.30**. **Domenica sera**, Avvinando Wine Fest si chiuderà con un closing party con dj set allo **Spazio Open**.

Storia e numeri dell'evento

Promossa dall'Assessorato regionale delle Attività Produttive con il coinvolgimento dello Sportello Sprint per favorire l'internazionalizzazione delle aziende siciliane, da Confcommercio Palermo e da Fipe, Avvinando Wine Fest è nata nel 2011 da un'idea dei tre soci fondatori, **Marco Busalacchi**, **Massimiliano Morghese** e **Giuseppe D'Aguanno**. I numeri registrati nel corso degli anni sono stati importanti: oltre 60.000 visitatori, 900 aziende coinvolte, 4.000 etichette presentate e 80 masterclass condotte.

«Questa sarà un'edizione che, pur mantenendo una linea di continuità con il passato, introdurrà nuove modalità di comunicazione per intercettare un pubblico trasversale. Il nuovo format intreccia vino, cultura, editoria, business e introduce nuovi linguaggi e nuovi spazi di dialogo», spiegano i fondatori.



Avvinando Wine Fest è nata nel 2011 (Foto © Ufficio stampa).

Masterclass, talk e focus sulla Champagne

Il programma di Avvinando Wine Fest 2025 sarà arricchito da masterclass e talk all'interno dei vari spazi dei Cantieri Culturali alla Zisa, rispettivamente **Noz**, **Cre.Zi. Plus** e **Zero**:

Sabato 17 maggio nello Spazio Noz

- **Alle 12.00:** si inizia con la masterclass *“Sicilia continente vitivinicolo e le Donne del Vino”*, moderata dalla giornalista **Francesca Landolina**, con otto produttrici siciliane.
- **Alle 16.00:** *“L'Italia dei grandi rossi”* guidata dal sommelier Fisar **Enrico Grimaldi**.
- **Alle 18.00:** *“Nonino: la rivoluzione della grappa”*.

In contemporanea al **Cre.Zi. Plus**:

- **Alle 12.00:** **Tommaso Di Matteo**, responsabile Sportello Sprint per l'internazionalizzazione del sistema delle imprese dell'Assessorato regionale alle attività produttive, modererà il talk *“Dalla vigna al mondo: strategie per l'internazionalizzazione del vino”*.
- **Alle 16.30:** presentazione del libro *“Vino è Donna, da baccante a sommelier”* di **Maria Luisa Alberico** (Pedrini Editore).

Domenica 18 maggio nello Spazio Noz

- **Alle 12.00:** la masterclass *“La Doc Monreale si racconta”*.
- **Alle 16.00:** *“Il Marsala tra storia e tradizione”*, masterclass condotta da **Cantine Florio** con **Irene Taormina**.
- **Alle 18.00:** *“Bolle d’Italia: viaggio nel Metodo Classico italiano”* con **Glenda Lo Giudice**.

Lunedì 19 maggio nello Spazio Noz

Alle 15.30: *“Avvinando Off”*, evento esclusivo dedicato alla Champagne, guidato da **Riccardo Orsini** ((Chevalier de l’Ordre des Coteaux de Champagne).

Per trovare **informazioni utili e acquistare il biglietto d’ingresso** alla manifestazione (costo 30 euro, ridotto a 25 euro se acquistato online in prevendita) e i ticket delle masterclass (i posti sono limitati), bisogna consultare il sito www.avvinandowinefest.it.

Data di creazione

07/05/2025

Autore

amanda-arena