

## **Le Grandi Degustazioni**

### **Orizzontali e verticali di grandi vini e di grandi territori del vino**

#### **Hotel Villa Diodoro - Sala Belvedere - 24 ottobre**

**Moët&Chandon:** degustazione e confronto con cinque etichette Gran Vintage  
ore 12:00 - ingresso € 15,00

**Rosati di Puglia:** alla scoperta di una tipologia con dodici etichette  
ore 14:00 - ingresso € 15,00

**Tutto sul Condrieu,** magnifico bianco dalla Francia  
ore 16:00 - ingresso € 15,00

**Un Supertuscan dei Frescobaldi in passerella:** cinque annate di Mormoreto  
ore 18:00 - ingresso € 15,00

#### **Hotel Villa Diodoro - Sala Giardino - 24 ottobre**

**Erbaluce di Caluso, un bianco che non ti aspetti:** sei etichette a confronto  
ore 14:00 - ingresso € 10,00

**A tutta birra con Kuaska:** sei etichette imperdibili tra Europa e America  
ore 16:00 - ingresso € 15,00

**Universo Champagne:** cinque sboccature di Brut Première di Bruno Paillard  
ore 18:00 - ingresso € 15,00

#### **Hotel Villa Diodoro - Sala Belvedere - 25 ottobre**

**Un grande rosso di Sardegna:** degustazione di cinque annate di Tenores di Alessandro Dettori  
ore 12:00 - ingresso € 15,00

**Nanni Copè:** sei annate di un rosso campano sorprendente  
ore 14:00 - ingresso € 15,00

**Quattordici grandi vini del centro-sud Italia selezionati da Doctor Wine. Con Daniele Cernilli**  
ore 16:00 - ingresso € 35,00

**Il Barolo di Beppe Rinaldi:** degustazione imperdibile con quattro etichette  
ore 18:00 - ingresso € 40,00

### Hotel Villa Diodoro - Sala Giardino - 25 ottobre

**Un grande Merlot:** cinque annate di Galatrona  
ore 11:00 - ingresso € 15,00

**Sette annate di Kaid di Alessandro di Camporeale:** un magnifico Sirah  
ore 12:00 - ingresso € 15,00

**Rallo, tra anteprime e grandi classici:** tasting con cinque etichette  
ore 14:00 - ingresso gratuito su prenotazione

**La Barbera di Cantina Iuli:** cinque annate in degustazione  
ore 16:00 - ingresso € 15,00

**Il Nero d'Avola è un grande vitigno:** tasting con cinque aziende e dieci vini  
ore 18:00 - ingresso € 15,00

### Hotel Villa Diodoro - Sala Belvedere - 26 ottobre

**Verticale di Montiano di Falesco:** cinque annate raccontate da Riccardo Cotarella  
ore 14:00 - ingresso € 20,00

**Il Soave, bianco ricco di storia ed energia:** dieci annate con il millesimo 2014  
ore 16:00 - ingresso € 15,00

**Un grande rosso italiano:** cinque annate di Vigna del Pedale di Torreventò  
ore 18:00 - ingresso € 15,00

### Hotel Villa Diodoro - Sala Giardino - 26 ottobre

**Luci sul Marsala:** cinque etichette del progetto Heritage di Francesco Intorcia per scoprire un vino immortale  
ore 12:00 - ingresso € 15,00

**Walter Massa, un grande vigneron e il suo territorio:** degustazione tra Timorasso e Croatina  
ore 14:00 - ingresso € 15,00

**Ampelio Bucci e il suo grande Verdicchio:** tasting con cinque annate  
ore 16:00 - ingresso € 15,00

**Etna e Borgogna:** otto vini tra eleganze e terroirs  
ore 18:00 - ingresso € 20,00

## **I Cooking Show**

**Rinomati chef ai fornelli: creazioni culinarie e abbinamenti raffinati**

### Grand Hotel San Pietro - 24 ottobre

**Peppe Causarano**, chef della "Locanda Gulfi" di Chiaramonte Gulfi, ai fornelli con "Sfumature d'autunno" - Cerasuolo di Vittoria DOCG 2014 Gulfi  
ore 11:30 - ingresso € 15,00

**Caterina Ceraudo**, chef del "Dattilo" di Strongoli, presenta "Alici, Chartreuse e misticanza" - Grillo 2014 Feudo Maccari  
ore 13:00 - ingresso € 15,00

**Andrej Godina**, tutti i segreti per bere un grande caffè. Degustazione di quattro monorigine  
ore 14:30 - ingresso € 5,00

**Guido Castagna**, grande cioccolatiere d'Italia: "Biscuit al cioccolato con mousse al cioccolato e cremoso al pistacchio di Bronte" - Kaid vendemmia tardiva 2012  
ore 16:00 - ingresso € 15,00

**Pietro D'Agostino**, chef de "La Capinera" di Taormina: un'indimenticabile "Passeggiata per la Sicilia" - Helios bianco 2014 Di Giovanna  
ore 17:30 - ingresso € 15,00

### Grand Hotel San Pietro - 25 ottobre

**Martina Caruso**, chef "Hotel Signum" di Salina: alla scoperta del suo "Assoluto di triglia" - Adènzia Bianco 2014 DOC Sicilia Baglio del Cristo di Campobello  
ore 11:30 - ingresso € 15,00

**Luca Abbruzzino**, chef del ristorante "Antonio Abbruzzino Alta cucina locale" di Catanzaro. Giovanissimo talento alle prese con il dolce "Uovo, tartufo, castagne e latte di capra" - Teodora 2012 Terre Nobili  
ore 13:00 - ingresso € 15,00

**Antonia Klugmann**, chef de "L'Argine" a Dolegna del Collio: i suoi piatti "Paté di fegato e mele di Vencò" e "Riso burro e salvia" - Champagne Bruno Paillard  
ore 14:30 - ingresso € 15,00

**Luciano Monosilio e Alessandro Pipero**, del ristorante "Pipero al Rex" di Roma: ai fornelli con "Seppie e piselli" - Castel del Monte DOCG Rosato 2014 Torreventuro  
ore 16:00 - ingresso € 15,00

## Grand Hotel San Pietro - 26 ottobre

**Massimo Spigaroli:** un'imperdibile verticale di Culatello di Zibello - Pas Dosé 2008 Rotari  
ore 11:30 - ingresso € 15,00

**Paolo Barrale,** chef del "Marennà" di Sorbo Serpico: alla scoperta de "Il risotto e la caprese" - Ciuri  
2014 Terrazze dell'Etna  
ore 13:00 - ingresso € 15,00

**Haruo Ichikawa,** il maestro del ristorante "Iyo" di Milano: "Wagyu tataki", tagliata di manzo nobile  
giapponese, erbette al burro di soia, funghi porcini, senape in grani e sesamo bianco tostato - Rosso  
del Soprano 2013 Palari  
ore 14:30 - ingresso € 15,00

**Carmelo Trentacosti,** chef del Gran Hotel Villa Igia di Palermo: "Triglia alle verdure croccanti, con  
bisque di crostacei, gambero bianco, crema di lattuga e bottarga di caviale" - Maria Costanza 2013  
Milazzo  
ore 16:00 - ingresso € 15,00

**Il Parmigiano Reggiano:** l'attesissima verticale. Cinque stagionature in abbinamento con l'Aceto  
Balsamico Tradizionale di Modena DOP affinato ed extravecchio e con il Marsala Vergine Riserva  
DOC 2000 Pellegrino  
ore 17:30 - ingresso € 20,00

### **Il Maxi Banco d'Assaggio**

**Un viaggio nel mondo del vino attraverso eccellenze gastronomiche. Rinomate cantine del  
panorama italiano ed estero raccontano la loro storia.**

#### Hotel Villa Diodoro - Sala Convegni - 25 e 26 ottobre

domenica - ore 15:00 - 21:00 / lunedì - ore 11:00 - 18:00 / ingresso € 15,00

### **Gli Aperitivi d'Autore**

**Le frontiere sperimentali dei mixologist: i barman del futuro.**

#### Grand Hotel San Pietro - La Terrazza - 24 e 25 ottobre

**Raffaele Caruso** - Hotel Signum Salina - sabato ore 18:30

**Mattia Cilia** - Bocum Palermo - domenica ore 18:30

ingresso € 5,00

### **La Grande Cena**

**Chef stellati per una cena esclusiva: raffinate creazioni culinarie con Luca Abbruzzino,  
Antonia Klugmann e Pino Cuttaia, in abbinamento a quattordici grandi vini selezionati da  
Daniele Cernilli, alias Doctor Wine**

#### Grand Hotel San Pietro - 25 ottobre

ore 21:00 - ingresso su prenotazione € 100,00