



## LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE MARSALA VERGINE: LE DEBUT DU VOYAGE (1960s - 2000s)

Mars el-Allah...traduit « le port de Dieu » est l'origine du nom de cette ville située sur la pointe ouest de la Sicile.

Le paradis naturel des îles Egadi, la tradition de la pêche au thon de Favignana, le commerce maritime...tout se retrouve cristallisé dans l'histoire de ce vin fortifié, le Marsala, qui prend le nom de sa ville natale.

Grillo, Catarratto, Inzolia, Perricone, etc. sont les variétés qui peuplent ces terres côtières sablonneuses, caillouteuses et riches en fer.

La production viticole dans ce secteur est témoinnée par les anglais depuis la fin du siècle XVIII quand, experts du commerce international, ils transforment ce vin solaire et naturellement concentré par l'ajout d'eau de vie ou brandy afin de le rendre apte au voyage international.

Au fil des années le produit se décline en plusieurs catégories selon la couleur, la concentration en sucre, le temps de vieillissement, etc.

Notre voyage démarre avec une première soirée dédiée au **Marsala Vergine**, considéré comme **sec (< 40 g/l de sucre résiduel)\* et totalement exempté d'assemblages avec du moût cuit ou « mistelles »**.

Au vu de la spécificité de ces vins fortifiés, j'ai demandé support à **Dominique Fornage, grand connaisseur et ami**, afin de co-animer la soirée.

Dominique dans ses longues années d'expérience n'a jamais abordé le sujet du Marsala et je ne pouvais que saisir l'opportunité de lui les faire découvrir !

Une deuxième rencontre sera proposée en terre valaisanne sur la catégorie Marsala Superiore (Riserva), aux tonalités ambrées et au profil plus riche et baroque.

Rendez-vous à St.-Saphorin pour ce voyage en Sicile et ses saveurs d'antan.

### NOTES SUR LA DÉGUSTATION

**Styles de vins proposés:** 10 vins fortifiés secs\* sur la période 1960s - 2000s

**Connaissances souhaitées :** aucune, si ce n'est l'amour pour des vins qui ont une longue histoire à raconter !

**Conseils pour profiter au mieux de cette rencontre:** Vue la richesse du programme, je vous conseille de réserver la soirée entière à cette rencontre et grignoter un petit quelque chose avant de nous rejoindre...en attendant de partager une assiette en toute amitié.

#### Après la dégustation:

Une agape inspirée au thème de la soirée vous sera proposée à bien plaisir.

Vous êtes priés de notifier d'éventuelles allergies alimentaires au moment de l'inscription.

### DÉTAILS & INSCRIPTION

**LIEU:** Salle communale de St.-Saphorin, Chemin de l'Ancien Collège 1, 1071 St-Saphorin (déplacement en train conseillé)

**DATE:** le jeudi 27 novembre 2025 entre 18h30 et 21h00

**PLACES LIMITÉES A 14**

**PRIX :** 180.- CHF

Inscription auprès de Michele Caimotto, [mc@winerose.ch](mailto:mc@winerose.ch) moyennant un virement de CHF 180.- TTC en faveur de Wine Rose Sarl (IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0) ou Twint au 076 78 90 587

Consulter nos [conditions générales de vente CGV](#)

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sarl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**