

PROGRAMMA

ATTIVITA' APERTE AGLI OPERATORI DI SETTORE

23 Luglio 2019

- **Ore 14.00 - 18.00 Sala San Francesco – Monun Cafè (Piazza Rossano angolo Via Cavour – Grottaglie)**

I Parte - DEGUSTAZIONE VII BLIND TASTING VINO È... MUSICA

I parte degustazione blind-tasting a cura di una giuria di esperti (giornalisti, esperti del settore, buyer e influencer) –

7° Premio VINO è... Musica

Giuria presieduta da Enzo Scivetti

1. **ENZO SCIVETTI** – Assaggiatore internazionale di vino, presidente in vari concorsi internazionali
2. **MI YEUN HONG** – Giornalista, corrispondente italiana per Cookand, wineok.com – South Korea e degustatrice in diversi concorsi internazionali
3. **CLAUDIA MARINELLI** – Degustatrice per varie guide e in diversi Concorsi Internazionali, collabora con la Guida de L'espresso Ristoranti per la Toscana. Si occupa di comunicazione e marketing in aziende vitivinicole, e collabora a livello di selezioni e brokerage con alcuni importatori Cinesi
4. **FRANCESCO GALEONE** - Maestro Assaggiatore, Delegato ONAV provincia di Verona e Docente
5. **GIUSEPPE GENTILE** - Wine Manager per Partesa Adriatico
6. **CARLO DUGO** - Consigliere di ENOSIS srl Società di prodotti alimentari e bevande ROMA; Direttore presso Enoteca Cantina Castrocielo
7. **LUCA MATARAZZO** - Sommelier AIS - Degustatore Ufficiale - ha partecipato a numerosi concorsi enologici e seminari di approfondimento. Wine Consultant collabora attualmente con testate giornalistiche e blog importanti a livello nazionale, tra cui Vinodabere.it
8. **PAOLA POZZOLI** - Corporate Wine&Spirits Event Manager presso Eataly
9. **ILARIA PELLICANE** - Appassionata da sempre di cucina e turismo enogastronomico, ha formato il suo palato con svariati corsi da degustatrice di vino, olio e distillati e, soprattutto, con molte "prove" sul campo. Collabora con la testata online VinoDaBere.
10. **FRANCO SANTINI** - Da 15 anni degusta e scrive per riviste e guide di settore (Vinibuoni d'Italia Touring Club, Acquabuona, Vinodabere...). Gestisce un piccolo gruppo editoriale molto seguito in Abruzzo e a Roma. Giudice in vari concorsi nazionali e internazionali, organizza eventi legati alla diffusione della cultura enogastronomica.
11. **MARCO ROSSI** – Volto e brand Manager di WineTV Sky 815, Consulente Mktg, Sales & PR #Untrending, Giudice Concorso Mondiale di Bruxelles
12. **VITTORIO FERLA** - Giornalista e sommelier, cura le pagine di enogastronomia de Linkiesta, fondatore di GnamGlam
13. **CRISTIANO CHILOIRO** - Enologo

Ingresso riservato alla giuria. È invitata la stampa

Comitato Organizzatore



Viale Gramsci, n. 142
74023 – Grottaglie (TA)
Tel. +39 0992212963
web www.vinoemusica.it
email espositori@vinoemusica.it

24 Luglio 2019

- **Ore 09.00 – 18.00 Sala San Francesco – Monun Cafè (Piazza Rossano angolo Via Cavour – Grottaglie)**

II Parte - DEGUSTAZIONE VII BLIND TASTING VINO é... MUSICA

Il parte degustazione blind-tasting a cura di una giuria di esperti (giornalisti, esperti del settore, buyer e influencer) -
7° Premio VINO è... Musica

Ingresso riservato alla giuria. È invitata la stampa

25 Luglio 2019

- **Ore 18.00-20.30 Atrio del Castello (Largo Maria Immacolata – Grottaglie)**

PREMIAZIONE - VII PREMIO VINO é... MUSICA

Convegno conclusivo del blind-tasting e assegnazione del VII premio VINO è...Musica alle etichette di vino che meglio incarnano le tipicità del vitigno di appartenenza

- **Ore 21.00 Casa Vestita (Via Francesco Crispi, 63 – Grottaglie)**

Serata di Benvenuto a tutti i produttori vitivinicoli della X edizione di Vino è Musica e festeggiamenti per i 10 anni

Momento conviviale assieme ai produttori, alla giuria del premio enologico e un numero ristretto di winelovers

Food a cura di: Casa La Corte, Macchiaviva Bistrot, RistoBio, La Luna nel Pozzo, Gelatika

Ingresso riservato ai produttori, ai giudici e ad un numero ristretto di winelovers. È invitata la stampa solo dopo essersi accreditati

Comitato Organizzatore



Viale Gramsci, n. 142
74023 – Grottaglie (TA)
Tel. +39 0992212963
web www.vinoemusica.it
email espositori@vinoemusica.it

PROGRAMMA

ATTIVITA' APERTE A TUTTI

26 Luglio 2019

- **Ore 18.00-22.30 Quartiere delle Ceramiche, Largo dell'Accoglienza, Grottaglie (TA)**

TERZA EDIZIONE DEL MONDIAL TORNANTI IN TOUR

Inaugurazione, gara e premiazione delle varie categorie

Ingresso aperto a tutti

- **Ore 18.00-00.00 Quartiere delle Ceramiche, Botteghe segnate in mappa tra Via Crispi e Via Leonardo da Vinci, Grottaglie (TA)**

LA CERAMICA INCONTRA IL VINO

Mostra itinerante di manufatti ceramici legati al vino

Elenco delle opere:

1. Dioniso (Bottega Carriero)
2. Pensiero DiVINO (Bottega Annamaria Quaranta)
3. Le bottiglie a Pupe (Bottega Lucia Patronelli)
4. Genesi - La vigna e il contadino (Laboratorio ceramico Keramos)
5. La Vendemmia (Bottega Perle del Sud)
6. Kòmos (Ceramiche Bentivoglio Ciro)
7. Il Regno di Bacco (Bottega Arces)
8. Siduri (Bottega Marcello Mastro)
9. Pedro bevi qualcosa (Galleria Vincenzo)
10. Bacco per Bacco (Bottega Carpe Diem)

Ingresso aperto a tutti

Comitato Organizzatore



Viale Gramsci, n. 142
74023 – Grottaglie (TA)
Tel. +39 0992212963
web www.vinoemusica.it
email espositori@vinoemusica.it

- **Ore 20.00-01.30 Quartiere delle Ceramiche di Grottaglie**

DEGUSTAZIONI ON THE ROAD

Apertura al pubblico delle degustazioni di vino in abbinamento alla street food

Presso le casse info-point sarà possibile acquistare i ticket per le degustazioni

CANTINE ON THE ROAD

1. A.A. Cannito (BA)
2. Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria (TA)
3. A.A. Toto (BA)
4. Botrugno (BR)
5. Cantina Fiorentino (LE)
6. Cantina Petrelli (LE)
7. Cantina Sampietrana (BR)
8. Cantine Amastuola (TA)
9. Cantine Kandeia (FG)
10. Cantine Lizzano (TA)
11. Cantine Tre Pini (BA)
12. Lama di Rose (TA)
13. Le Radici del Tempo (TA)
14. Masseria Borgo dei Trulli (TA)
15. Morasinsi (BT)
16. Produttori Vini Manduria (TA)
17. Pruvas (TA)
18. Schiena Vini (BR)
19. Schola Sarmenti (LE)
20. Tenute Motolese (TA)
21. Tenute Girolamo (TA)

ENOTECHE

- **Enoteca Vino è Musica**
Degustazione e vendita di vini non presenti on the road
- **Enoteca Evoluzione Naturale**
Degustazione e vendita di vini “naturali”

Comitato Organizzatore



Viale Gramsci, n. 142
74023 – Grottaglie (TA)
Tel. +39 0992212963
web www.vinoemusica.it
email espositori@vinoemusica.it

POSTAZIONI STREET FOOD

1. Rocco Violante (BA)
2. Giacinto Fanelli (BA)
3. Valentina De Palma (TA)
4. Gianfranco Palmisano (TA)
5. Francesca Maselli (TA)

ALTRI ESPOSITORI

- Birrifico Svevo – Birra Artgjanale (BA)
 - Zio Pasquale – Taralli e biscotto ceglieise (BR)
 - Agricola Forte – Taralli dolci e olio (TA)
- **Ore 20.30 – 24.00 Quartiere delle Ceramiche, Piazzale Bottega Ceramiche Colore & Calore di Lucia Patronelli (Via F. Crispi, 18 – Grottaglie)**

SPAZIO “DIREZIONE A SUD”

Area istituzionale dell’evento: racconti, dibattiti, interviste, dj set, esibizioni musicali

Ingresso aperto a tutti

Ore 20.30

INAUGURAZIONE - X EDIZIONE VINO È... MUSICA

Moderano: Maristella Bagiolini e Giuseppe Barretta

Intervengono:

Enza De Carolis, Luigi Armentano, Ciro Cavallo - Organizzatori

Michele Emilano - Presidente della Regione Puglia

Ciro D’Alò - Sindaco di Grottaglie,

Luca Lazzaro - Presidente Confagricoltura Puglia,

Franco Peluso - Fiduciario Condotta Slow Food Grottaglie – Vigne e Ceramiche

Enzo Scivetti - Presidente concorso enologico Vino è Musica

Karin Meriot - Responsabile Eventi Italia del Concorso Mondiale di Bruxelles

Comitato Organizzatore



Viale Gramsci, n. 142
74023 – Grottaglie (TA)
Tel. +39 0992212963
web www.vinoemusica.it
email espositori@vinoemusica.it

Ore 21.00

Djset

a cura di DUBIN

Ore 21.30

Enoturismo

A cura del Senatore Dario Stefano

Ore 21.50

Interviste e collegamenti

Ore 22.00

Opportunità per il territorio dal Gal Magna Grecia con L' Intervento 3.2 adeguamento eco compatibile delle imprese

A cura del Direttore Gal Magna Grecia, Ciro Maranò

Interviene Cosimo Borracino, Assessore Sviluppo Economico – Regione Puglia

Ore 22.15

Djset

a cura di DUBIN

Ore 22.45

Interviste e collegamenti

Ore 23.00

Intervista e concerto

Ospite d'onore DIODATO

Ore 00.00

Interviste e collegamenti

Comitato Organizzatore



Viale Gramsci, n. 142
74023 – Grottaglie (TA)
Tel. +39 0992212963
web www.vinoemusica.it
email espositori@vinoemusica.it

- **Ore 20.30-01.00 Quartiere delle Ceramiche di Grottaglie**

CONCERTI E SPETTACOLI

Concerti e itinerari artistici (mostre, installazioni, spettacoli teatrali)

Ingresso gratuito

I Concerti e gli spettacoli:

- Dubin Dj Set
- Diodato
- Merifiore
- Marzia Stano
- Heidi For President
- BOOOM
- Inude Dj
- Sofia Brunetta
- Dj Set – vari artisti

Lungo il percorso sarà possibile trovare mostre, installazioni e varie attività artistiche. Sarà, inoltre, possibile visitare le esposizioni artistiche delle botteghe ceramiche.

Comitato Organizzatore



Viale Gramsci, n. 142
74023 – Grottaglie (TA)
Tel. +39 0992212963
web www.vinoemusica.it
email espositori@vinoemusica.it

- **Ore 21.00 c/o Giardino Casa Vestita, Via Crispi, 63/A**

IL PRIMITIVO DI MANDURIA TRA TERRA E MARE - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE DEDICATO AI VINI DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL PRIMITIVO DI MANDURIA

Una grande degustazione che punterà sul proprio terroir che metterà in mostra il potenziale e la versatilità del rosso più famoso di Puglia. Un vero e proprio viaggio olfattivo in territorio legato sia alla terra e che al mare dove il Primitivo assimila i profumi e i sapori delle diverse connotazioni climatiche. E saranno le piccole e grandi aziende a raccontarlo con il fascino della loro diversità. Sono 18 i comuni che producono Primitivo di Manduria ma i microclimi e le caratteristiche sono diverse. Il vitigno di apparenza è uno ma è il territorio del Primitivo di Manduria riesce a declinarlo in tanti modi. Tutto dipende dal vento, dalla terra e dal clima. Il Primitivo nasce vicino al mare e nell'entroterra, e porta dentro di sé l'essenza di due mondi: quello del suolo rosso e ferroso e quello più sabbioso e minerale delle acque dello Ionio. Un vino più fruttato da una parte e uno più sapido dall'altra. Nel laboratorio si degustano 6 etichette di vino, 3 di mare e 3 di terra. L'abbinamento food sarà curato da Franco Camassa, uno dei migliori macellai al mondo, che presenterà e farà degustare carni frollate con differenti anni di invecchiamento più lunghe cotture. Relatori: Giuseppe Baldassarre, AIS Puglia, e Mauro Maggio, Presidente Consorzio Tutela Primitivo di Manduria. Posti limitati: 30

€ 25,00 Ticket normale

€ 20,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 15,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Mauro Di Maggio, Presidente Consorzio Tutela Primitivo di Manduria

Giuseppe Baldassarre, Sommelier, referente regionale per la Puglia per la Guida Vini AIS e membro della Commissione Didattica Nazionale dell'AIS

VINI IN DEGUSTAZIONE:

N. 3 etichette di Primitivo di Manduria allevato a Terra

N. 3 etichette di Primitivo di Manduria allevato a Mare

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

Carni frollate e lunghe cotture a cura di Franco Camassa, Presidente Associazione Italiana Macellerie Artigiane (AIMA)

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

- **Ore 21.00 c/o Terrazza Bonfrate, Ceramica Ciro Bonfrate di Eligio Bonfrate, Via Crispi, 30**

VITIGNO PUGLIA - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DI AIS TARANTO

Tutte le sfumature del vitigno Puglia, dalla Daunia al Salento. Nel laboratorio si degustano 5/7 etichette di vino prodotti in Puglia in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie. Relatori AIS (Associazione Italiana Sommelier). Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Relatore AIS Taranto

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Moscato, Bianco, Puglia IGP, “Morasinsi Moscato Puglia IGP” - Morasinsi (Minervino Murge, BT)
2. Montepulciano, Rosato, Puglia IGP, “Morasinsi Rosato Puglia IGP” - Morasinsi (Minervino Murge, BT)
3. Susumaniello, Rosato, Valle D'Itria IGP, “Sussumaniello” - Paolo Leo (San Donaci, BR)
4. Negroamaro, Rosato, Salento IGP, "Dama" - Schiena Vini (Villa Castelli, BR)
5. Primitivo, Rosato, Salento IGT, “Aka”, - Produttori Vini Manduria (Manduria, TA)
6. Primitivo, Rosso, Primitivo di Manduria Dop, “Carus” - Tenute Tocci (Carosino, TA)
7. Primitivo, Rosso, IGP Salento, “Es” - Gianfranco Fino Viticoltore (Sava, TA)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati dal Ristorante La Luna nel Pozzo di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro Ciro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Grotta Keramos, Bottega Keramos di Eligio Nigro, Via Crispi, 12/A**

VITIGNO PUGLIA - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DI AIS TARANTO

Tutte le sfumature del vitigno Puglia, dalla Daunia al Salento. Nel laboratorio si degustano 5/6 etichette di vino prodotti in Puglia in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie. Relatori AIS (Associazione Italiana Sommelier). Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Relatore AIS Taranto

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Fiano, Bianco, IGP Salento, “Luna Decima” - Borrega (Francavilla Fontana, BR)
2. Negroamaro, Rosato, Salento IGP, “Taranta” - Vetrere (Taranto, TA)
3. Nero di Troia, Rosato, Puglia, “Calarosa” - Borgo Turrito (Foggia, FG)
4. Primitivo, Rosso, Primitivo di Manduria DOP, “Lutum” - Cantine De Quarto (Lizzano, TA)
5. Primitivo, Rosso, Primitivo di Manduria DOC, “Imperio” - Cantine San Giorgio (San Giorgio Ionico, TA)
6. Primitivo, Rosso, Primitivo DOP, “Angioino” - Schiena Vini (Villa Castelli, BR)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati da RistoBio di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Cortile Pinca, Bottega Ceramiche Artistiche Pinca, Via Crispi, 63/65**

BOLLICINE DEL SUD ITALIA - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DI AIS TARANTO

Per chi vuole approfondire le tecniche di assaggio del vino, e tutto il percorso che dalla vite porta dal grappolo al mosto, i vari tipi di vinificazione e l'affinamento del vino spumantizzato. Nel laboratorio si degustano 5/6 etichette di vino spumantizzato prodotto nelle regioni del Sud Italia in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie. Relatori AIS (Associazione Italiana Sommelier). Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Relatore AIS Taranto

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Verdeca, Bianco, Valle D'Itria IGP, “1759” - I Pastini (Locorotondo, BA)
2. Fiano, Bianco, Salento IGP, “Leggiadro Brut” - Produttori Vini Manduria (Manduria, TA)
3. Asprinio, Bianco, Campania IGT, “Asprinio Brut” - De Angelis Francesco (Casal di Principe, CE)
4. Susumaniello, Rosè, IGP Salento, “Susumante” - L'Archetipo (Altamura, BA)
5. Aglianico, Rosè, Salento Rosè, “Aureo Rosè” - Vetrere (Taranto)
6. Aglianico, Rosè, Puglia IGT, “Galletto” - Colli della Murgia (Gravina In Puglia, BA)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati da Macchiaviva Bistrot di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro (Grottaglie)

Comitato Organizzatore



Viale Gramsci, n. 142
74023 – Grottaglie (TA)
Tel. +39 0992212963
web www.vinoemusica.it
email espositori@vinoemusica.it

- **Ore 21.00 c/o Terrazza Scardino, Via Francesco Crispi, 31**

I VINI DELLA GUIDA SLOWINE - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DI SLOW WINE E SLOW FOOD

Per chi vuole scoprire, conoscere ed apprezzare la filosofia del Buono, Pulito e Giusto. Per chi vuole fare un viaggio nella produzione enologica del sud Italia e conoscere i vini che secondo la guida Slowine raccontano il territorio e le tradizioni di una terra da sempre vocata alla viticoltura, e che, attraverso gli uomini, ha saputo affermarsi per la capacità di regalare grandi vini. Nel laboratorio si degustano 9 etichette di vino in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie. Relatori SLOWINE.

Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Relatore Slowine

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Minutolo, Bianco, Salento IGP, “Crè” - Vetrere (Taranto, TA)
2. Fiano, Bianco, Salento IGP, “Cillenza” - Schola Sarmanti (Nardò, LE)
3. Negroamaro, Rosato, DOC Nardò, “Danza della Contessa” - Bonsegna (Nardò, LE)
4. Malvasia Nera, Rosso, IGP Puglia, “D’Arcangelo” - Palamà (Cutrofiano, LE)
5. Nero di Troia, Rosso, IGP Puglia, “Sale della Terra” - Antica Enotria (Cerignola, FG)
6. Negroamaro, Rosso, IGP Puglia, “Alberello di Negroamaro” - Masseria L’Astore (Cutrofiano, LE)
7. Primitivo di Gioia Del Colle, Rosso, DOC Gioia del Colle, “Baronaggio” - Giuliani (Turi, BA)
8. Primitivo, Rosso, Primitivo di Manduria DOP, “Lyrica” - Produttori Vini Manduria (Manduria, TA)
9. Primitivo, Rosso, DOCG Primitivo di Manduria, “Dolce Naturale Attanasio” - Attanasio (Manduria, TA)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati dal Ristorante Casa La Corte di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro Ciro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Marco Rocco Studio, Via Crispi, 53**

INCONTRO TRA TERRITORI - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DI AIS TARANTO

Per chi vuole approfondire le proprie conoscenze e abilità nella tecnica della degustazione del vino. Il tema della degustazione è l'INCONTRO TRA I TERRITORI, ossia l'approfondimento dei vini prodotti da vitigni autoctoni nei vari territori del Sud Italia. Nel laboratorio si degustano 4/5 etichette di vino in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie. Relatori AIS (Associazione Italiana Sommelier). Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Relatore AIS Taranto

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Malvasia Nera, Rosso, Salento IGP, “Tiranno” - Cantine San Giorgio (San Giorgio Ionico)
2. Moscato, Bianco, Puglia IGP, “Morasinsi Moscato Puglia IGP” - Morasinsi (Minervino Murge, BT)
3. Montepulciano, Rosato, Puglia IGP, “Morasinsi Rosato Puglia IGP” - Morasinsi (Minervino Murge, BT)
4. Asprinio, Bianco, Campania IGT, “Primo” - De Angelis Francesco (Casal di Principe, CE)
5. Enneoro, Rosso, Negroamaro Salento IGP- Schiena Vini (Villa Castelli, BR)
6. Muro Sant'Angelo, Rosso, Gioia del Colle DOC Primitivo – Tenute Chiaromonte (Acquaviva delle Fonti, BA)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati da GustiAmo di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Atrio Caretta, Via Caravaggio, 2**

I VINI BIANCHI MACERATI - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DEL DOCENTE MATTEO GALLELLO

Per chi vuole approfondire le proprie conoscenze e abilità nella tecnica della degustazione dei vini bianchi macerati. Una tipologia di vini prodotti con uve bianche, molto diversa dai vini bianchi “moderni” che acquisiscono una tonalità intensa, spesso tendente all'“orange”. Nel laboratorio si degustano 5/6 etichette di vino in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie.

Relatore: Matteo Gallelo, Porthos Racconta. Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Matteo Gallelo, Porthos Racconta

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Coda di Volpe, ..., “Quarta” - Cantina di Enza (Montemarano, AV)
2. Malvasia, IGP Basilicata, “Accamilla” - Camerlengo (Rapolla,PZ)
3. Fiano Minutolo, Puglia IGP, “Petracavallo Fiano” - Petracavallo (Mottola, TA)
4. Verdeca, Puglia IGP, “Verdeca” - Tenute Macchiarola (Taranto, TA)
5. Verdeca, “Mons Roni Cannitum” - Cantina Giara (Adelfia, BA)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati da uno dei ristoratori di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Terrazza Nardina, Via Crispi, 12/A**

I VINI BIANCHI MACERATI - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DELLA DOCENTE M.TERESA BILANCIA

Per chi vuole approfondire le proprie conoscenze e abilità nella tecnica della degustazione dei vini bianchi macerati. Una tipologia di vini prodotti con uve bianche, molto diversa dai vini bianchi “moderni” che acquisiscono una tonalità intensa, spesso tendente all'“orange”. Nel laboratorio si degustano 5/6 etichette di vino in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie.

Relatore: Maria Teresa Bilancia, Relatrice esperta di vino. Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Maria Teresa Bilancia, Relatrice esperta di vino

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Verdeca, IGP Puglia, “Verdeca” - Polvanera (Gioia del Colle, BA)
2. Moscato, Puglia IGP, “Bianco” - Morasinsi (Minervino Murge, BT)
3. Manzoni, Puglia IGP, “Bianco” - Morasinsi (Minervino Murge, BT)
4. Trebbiano, Puglia IGP, “Amforéas” - Marco Ludovico (Mottola, TA)
5. Malvasia, Puglia IGP, “Occhio di Sole” - Masseria Ludovico (Mottola, TA)
6. Fiano, Puglia IGP, “Domè” - Cantine Tre Pini (Cassano Murge, BA)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati da RistoBio di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro Ciro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Piazzale Via Caravaggio, 6**

I VINI INTERNAZIONALI - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE DEDICATO AD ALCUNI DEI VINI VINCITORI AL CONSORSO MONDIALE DI BRUXELLES (CMB) – A CURA DEL DOCENTE ENZO SCIVETTI

Una degustazione unica per scoprire vitigni autoctoni esteri, vini selezionati con accuratezza e vincitori alla scorsa edizione del Concorso Mondiale di Bruxelles.

Nel laboratorio si degustano 6 etichette di vino prodotto nelle regioni dell'Est Europa (Georgia, Armenia, Bulgaria, etc.) in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie. Posti limitati: 30

Le caratteristiche dei vini e delle aziende saranno raccontate da Enzo Scivetti, Assaggiatore Internazionale di vino e da Karin Meriot, Coordinatrice eventi Italia - Concours Mondial de Bruxelles.

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Enzo Scivetti, Assaggiatore internazionale di vino, presidente di giuria di vari concorsi internazionali
Karin Meriot, Coordinatrice eventi Italia - Concours Mondial de Bruxelles

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Bianco, Vinarstvi Pialek & Jäger Palava, Národní Vinaské Centrum, Repubblica Ceca
2. Bianco, Leva Chardonnay - Dimiat - Muscat, Vinex Slavyantsi AD, Bulgaria
3. Bianco, Cotnari Feteasca Alba Dd, SC Cotnari SA - Cotnari, Jud. IASI, Romania
4. Bianco, Château Vartely Feteasca Regala IGP Codru, Château Vartely, Moldavia
5. Bianco, Alaverdi Tradition Qvevri White, Badagoni, Georgia
6. Bianco Van Ardi Voskehat White, Van Ardi LLC, Armenia

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati da uno dei ristoratori di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro Ciro (Grottaglie)

27 Luglio 2019

- **Ore 18.00-22.30 Quartiere delle Ceramiche, Largo dell'Accoglienza, Grottaglie (TA)**

TERZA EDIZIONE DEL MONDIAL TORNANTI IN TOUR

Gara e premiazione delle varie categorie

Ingresso aperto a tutti

- **Ore 18.00-00.00 Quartiere delle Ceramiche, Botteghe segnate in mappa tra Via Crispi e Via Leonardo da Vinci, Grottaglie (TA)**

LA CERAMICA INCONTRA IL VINO

Mostra itinerante di manufatti ceramici legati al vino

Elenco delle opere:

1. Dioniso (Bottega Carriero)
2. Pensiero DiVINO (Bottega Annamaria Quaranta)
3. Le bottiglie a Pupe (Bottega Lucia Patronelli)
4. Genesi - La vigna e il contadino (Laboratorio ceramico Keramos)
5. La Vendemmia (Bottega Perle del Sud)
6. Kòmos (Ceramiche Bentivoglio Ciro)
7. Il Regno di Bacco (Bottega Arces)
8. Siduri (Bottega Marcello Mastro)
9. Pedro bevi qualcosa (Galleria Vincenzo)
10. Bacco per Bacco (Bottega Carpe Diem)

Ingresso aperto a tutti

Comitato Organizzatore



Viale Gramsci, n. 142
74023 – Grottaglie (TA)
Tel. +39 0992212963
web www.vinoemusica.it
email espositori@vinoemusica.it

- **Ore 20.00-01.00 Quartiere delle Ceramiche di Grottaglie**

DEGUSTAZIONI ON THE ROAD

Apertura al pubblico delle degustazioni di vino in abbinamento alla street food

Presso le casse info-point sarà possibile acquistare i ticket per le degustazioni

CANTINE ON THE ROAD

1. A.A. Cannito (BA)
2. Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria (TA)
3. A.A. Toto (BA)
4. Botrugno (BR)
5. Cantina Fiorentino (LE)
6. Cantina Petrelli (LE)
7. Cantina Sampietrana (BR)
8. Cantine Amastuola (TA)
9. Cantine Kandeia (FG)
10. Cantine Lizzano (TA)
11. Cantine Tre Pini (BA)
12. Lama di Rose (TA)
13. Le Radici del Tempo (TA)
14. Masseria Borgo dei Trulli (TA)
15. Morasinsi (BT)
16. Produttori Vini Manduria (TA)
17. Pruvas (TA)
18. Schiena Vini (BR)
19. Schola Sarmenti (LE)
20. Tenute Motolese (TA)
21. Tenute Girolamo (TA)

ENOTECHES

- **Enoteca Vino è Musica**
Degustazione e vendita di vini non presenti on the road
- **Enoteca Evoluzione Naturale**
Degustazione e vendita di vini “naturali”

Comitato Organizzatore



Viale Gramsci, n. 142
74023 – Grottaglie (TA)
Tel. +39 0992212963
web www.vinoemusica.it
email espositori@vinoemusica.it

POSTAZIONI STREET FOOD

6. Rocco Violante (BA)
7. Giacinto Fanelli (BA)
8. Valentina De Palma (TA)
9. Gianfranco Palmisano (TA)
10. Francesca Maselli (TA)

ALTRI ESPOSITORI

- Birrificio Svevo – Birra Artgjanale (BA)
 - Zio Pasquale – Taralli e biscotto ceglieise (BR)
 - Agricola Forte – Taralli dolci e olio (TA)
- **Ore 20.30-01.00 Quartiere delle Ceramiche di Grottaglie**

CONCERTI E SPETTACOLI

Concerti e itinerari artistici (mostre, installazioni, spettacoli teatrali)

Ingresso gratuito

I Concerti e gli spettacoli:

- Dubin Dj Set
- Lercio.it
- Valentina e il trio d'Eau
- Antonio Mastria
- Almoraima
- D'Amicis FPA
- Respiro
- La Chirurgia Etica
- Dj Set – vari artisti

Lungo il percorso sarà possibile trovare mostre, installazioni e varie attività artistiche. Sarà, inoltre, possibile visitare le esposizioni artistiche delle botteghe ceramiche.

- **Ore 21.00 – 24.00 Quartiere delle Ceramiche, Piazzale Bottega Ceramiche Colore & Calore di Lucia Patronelli (Via F. Crispi, 18 – Grottaglie)**

SPAZIO “DIREZIONE A SUD”

Area istituzionale dell’evento: racconti, dibattiti, interviste, dj set, esibizioni musicali

Ingresso aperto a tutti

Ore 21.00

Djset

A cura di Dubin

Ore 21.15

Aneddoti sul Quartiere e su Grottaglie

Ospite a sorpresa

Ore 21.45

Interviste e collegamenti

Ore 22.00

Condivisione e collaborazione per una vera promozione del territorio

A cura di Michele Bruno, Organizzatore del Mercatino del Gusto e Enza De Carolis, Organizzatrice di Vino è Musica

Ore 22.30

Spettacolo

A cura di Lercio.it

Ore 23.30

Interviste e collegamenti

Ore 24.00

Djset

A cura di Dubin

- **Ore 21.00 c/o Giardino Casa Vestita, Via Crispi, 63/A**

FUORI DI CAMPO - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE DEDICATO AI VINI DEL PROGETTO SOCIALE FUORI DI CAMPO (Padova)

La sera del 27 luglio a Casa Vestita, nell'ambito della X edizione di Vino è Musica, sarà presentato il progetto “Fuori di Campo”. L'evento nasce da un'idea di Franco Peluso – promotore di iniziative per lo sviluppo del territorio - che, per l'occasione, presenterà l'iniziativa insieme ai responsabili del Gruppo Polis, venuti per la prima volta a Grottaglie per raccontare la loro storia e il loro impegno sociale.

Il progetto di agricoltura biologica Fuori di Campo nasce con l'obiettivo di favorire uno sviluppo sostenibile dell'ambiente, producendo cibo sano lontano dalle logiche di sfruttamento dei terreni e delle risorse naturali attraverso la coltivazione di 5 ettari di terreno ed attuando pratiche a basso impatto ambientale nel rispetto del territorio e di chi ci lavora. Ma Fuori di Campo è soprattutto un progetto sociale per promuovere l'integrazione lavorativa di persone svantaggiate in contesti protetti. Grazie a questa iniziativa Gruppo Polis (che dal 1985 riunisce 4 cooperative a Padova) riesce a offrire un'attività nuova e continuativa, a contatto con la natura e l'ambiente. Diffondere la cultura della solidarietà e dei diritti delle persone fa parte integrante di questa mission ed in funzione di questo Gruppo Polis ha sempre cercato di realizzare momenti di sensibilizzazione che potessero modificare la percezione delle persone. Nel laboratorio si degusteranno 7 etichette di vino. Relatori: Responsabili del Progetto Fuori di Campo. Posti limitati: 30

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

ANGELO SAORIN, Responsabile Progetto Agricoltura Sociale "Fuori di Campo"

BARBARA MOSCATO, AMMINISTRATORE DELLA COOPERATIVA "Fuori di Campo"

VINI IN DEGUSTAZIONE:

N. 7 etichette di vino biologico dei Colli Euganei nelle varie sfumature (bianco, rosato e rosso) fermi e frizzanti

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati da La Luna del Pozzo

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro Ciro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Terrazza Bonfrate, Ceramica Ciro Bonfrate di Eligio Bonfrate, Via Crispi, 30**

VITIGNO PUGLIA - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DI AIS TARANTO

Tutte le sfumature del vitigno Puglia, dalla Daunia al Salento. Nel laboratorio si degustano 5/7 etichette di vino prodotti in Puglia in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie. Relatori AIS (Associazione Italiana Sommelier). Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Relatore AIS Taranto

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Primitivo, Rosso, Primitivo di Manduria Dop, “Carus” - Tenute Tocci (Carosino, TA)
2. Primitivo, Rosato, Salento IGT, “Aka”, - Produttori Vini Manduria (Manduria, TA)
3. Negroamaro, Rosato, “Dama” - Schiena Vini (Villa Castelli, BR)
4. Susumaniello, Rosato, Valle D’Itria IGP, “Susumaniello” - Paolo Leo (San Donaci, BR)
5. Moscato, Giallo Paglierino, Puglia IGP, “Morasinsi Moscato Puglia IGP” - Morasinsi (Minervino Murge, BT)
6. Montepulciano, Rosato, Puglia IGP, “Morasinsi Rosato Puglia IGP” - Morasinsi (Minervino Murge, BT)
7. Primitivo, Rosso, IGP Salento, “Es” - Gianfranco Fino Viticoltore (Sava, TA)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati dal Ristorante La Luna nel Pozzo di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Grotta Keramos, Bottega Keramos di Eligio Nigro, Via Crispi, 12/A**

VITIGNO PUGLIA - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DI AIS TARANTO

Tutte le sfumature del vitigno Puglia, dalla Daunia al Salento. Nel laboratorio si degustano 5/6 etichette di vino prodotti in Puglia in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie. Relatori AIS (Associazione Italiana Sommelier). Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Relatore AIS Taranto

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Fiano, Bianco, IGP Salento, “Luna Decima” - Borrega (Francavilla Fontana, BR)
2. Primitivo, Rosso, Primitivo di Manduria DOP, “Lutum” - Cantine De Quarto (Lizzano, TA)
3. Primitivo, Rosso, Primitivo di Manduria DOC, “Imperio” - Cantine San Giorgio (San Giorgio Ionico, TA)
4. Negroamaro, Rosato, Salento IGP, “Taranta” - Vetrere (Taranto, TA)
5. Primitivo, Rosso, Primitivo DOP, “Angioino” - Schiena Vini (Villa Castelli, BR)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati da RistoBio di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Cortile Pinca, Bottega Ceramiche Artistiche Pinca, Via Crispi, 63/65**

BOLLICINE DEL SUD ITALIA - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DI AIS TARANTO

Per chi vuole approfondire le tecniche di assaggio del vino, e tutto il percorso che dalla vite porta dal grappolo al mosto, i vari tipi di vinificazione e l'affinamento del vino spumantizzato. Nel laboratorio si degustano 5/6 etichette di vino spumantizzato prodotto nelle regioni del Sud Italia in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie. Relatori AIS (Associazione Italiana Sommelier). Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Relatore AIS Taranto

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Aglianico, Rosè, Puglia IGT, “Galletto” - Colli della Murgia (Gravina In Puglia, BA)
2. Fiano, Bianco, Salento IGP, “Leggiadro Brut” - Produttori Vini Manduria (Manduria, TA)
3. Verdeca, Bianco, Valle D'Itria IGP, “1759” - I Pastini (Locorotondo, BA)
4. Susumaniello, Rosè, IGP Salento, “Susumante” - L'Archetipo (Altamura, BA)
5. Aglianico, Rosè, Salento Rosè, “Aureo Rosè” - Vetrere (Taranto)
6. Asprinio, Bianco, Campania IGT, “Asprinio Brut” - De Angelis Francesco (Casal di Principe, CE)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati da Macchiaviva Bistrot di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Terrazza Scardino, Via Francesco Crispi, 31**

I VINI DELLA GUIDA SLOWINE - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DI SLOW WINE E SLOW FOOD

Per chi vuole scoprire, conoscere ed apprezzare la filosofia del Buono, Pulito e Giusto. Per chi vuole fare un viaggio nella produzione enologica del sud Italia e conoscere i vini che secondo la guida Slowine raccontano il territorio e le tradizioni di una terra da sempre vocata alla viticoltura, e che, attraverso gli uomini, ha saputo affermarsi per la capacità di regalare grandi vini. Nel laboratorio si degustano 8/9 etichette di vino in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie. Relatori SLOWINE. Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Relatore Slowine

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Negroamaro, Rosato, DOC Nardò, “Danza della Contessa” - Bonsegna (Nardò, LE)
2. Primitivo, Rosso, Primitivo di Manduria DOP, “Lyrici” - Produttori Vini Manduria (Manduria, TA)
3. Negroamaro, Rosso, IGP Puglia, “Alberello di Negroamaro” - Masseria L’Astore (Cutrofiano, LE)
4. Malvasia Nera, Rosso, IGP Puglia, “D’Arcangelo” - Palamà (Cutrofiano, LE)
5. Primitivo di Gioia Del Colle, Rosso, DOC Gioia del Colle, “Baronaggio” - Giuliani (Turi, BA)
6. Minutolo, Bianco, Salento IGP, “Crè” - Vetrere (Taranto, TA)
7. Nero di Troia, Rosso, IGP Puglia, “Sale della Terra” - Antica Enotria (Cerignola, FG)
8. Fiano, Bianco, Salento IGP, “Cillenza” - Schola Sarmenti (Nardò, LE)
9. Primitivo, Rosso, DOCG Primitivo di Manduria, “Dolce Naturale Attanasio” - Attanasio (Manduria, TA)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati dal Ristorante Casa La Corte di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro Ciro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Marco Rocco Studio, Via Crispi, 53**

INCONTRO TRA TERRITORI - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DI AIS TARANTO

Per chi vuole approfondire le proprie conoscenze e abilità nella tecnica della degustazione del vino. Il tema della degustazione è l'INCONTRO TRA I TERRITORI, ossia l'approfondimento dei vini prodotti da vitigni autoctoni nei vari territori del Sud Italia. Nel laboratorio si degustano 4/5 etichette di vino in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie. Relatori AIS (Associazione Italiana Sommelier). Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Relatore AIS Taranto

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Malvasia Nera, Rosso, Salento IGP, “Tiranno” - Cantine San Giorgio (San Giorgio Ionico)
2. Moscato, Bianco, Puglia IGP, “Morasinsi Moscato Puglia IGP” - Morasinsi (Minervino Murge, BT)
3. Montepulciano, Rosato, Puglia IGP, “Morasinsi Rosato Puglia IGP” - Morasinsi (Minervino Murge, BT)
4. Asprinio, Bianco, Campania IGT, “Primo” - De Angelis Francesco (Casal di Principe, CE)
5. Enneoro, Rosso, Negroamaro Salento IGP- Schiena Vini (Villa Castelli, BR)
6. Muro Sant'Angelo, Rosso, Gioia del Colle DOC Primitivo – Tenute Chiaromonte (Acquaviva delle Fonti, BA)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati da GustiAmo di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Atrio Caretta, Via Caravaggio, 2**

I VINI BIANCHI MACERATI - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DEL DOCENTE MATTEO GALLELLO

Per chi vuole approfondire le proprie conoscenze e abilità nella tecnica della degustazione dei vini bianchi macerati. Una tipologia di vini prodotti con uve bianche, molto diversa dai vini bianchi “moderni” che acquisiscono una tonalità intensa, spesso tendente all'“orange”. Nel laboratorio si degustano 5/6 etichette di vino in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie.

Relatore: Matteo Gallelo, Porthos Racconta. Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Matteo Gallelo, Porthos Racconta

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Coda di Volpe, ..., “Quarta” - Cantina di Enza (Montemarano, AV)
2. Malvasia, IGP Basilicata, “Accamilla” - Camerlengo (Rapolla, PZ)
3. Fiano Minutolo, Puglia IGP, “Petracavallo Fiano” - Petracavallo (Mottola, TA)
4. Verdeca, Puglia IGP, “Verdeca” - Tenute Macchiarola (Taranto, TA)
5. Verdeca, “Mons Roni Cannitum” - Cantina Giara (Adelfia, BA)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati da uno dei ristoratori di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Terrazza Nardina, Via Crispi, 12/A**

I VINI BIANCHI MACERATI - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A CURA DELLA DOCENTE M.TERESA BILANCIA

Per chi vuole approfondire le proprie conoscenze e abilità nella tecnica della degustazione dei vini bianchi macerati. Una tipologia di vini prodotti con uve bianche, molto diversa dai vini bianchi “moderni” che acquisiscono una tonalità intensa, spesso tendente all'“orange”. Nel laboratorio si degustano 5/6 etichette di vino in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie.

Relatore: Maria Teresa Bilancia, Relatrice esperta di vino. Posti limitati: 30

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Maria Teresa Bilancia, Relatrice esperta di vino

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Verdeca, IGP Puglia, “Verdeca” - Polvanera (Gioia del Colle, BA)
2. Moscato, Puglia IGP, “Bianco” - Morasinsi (Minervino Murge, BT)
3. Manzoni, Puglia IGP, “Bianco” - Morasinsi (Minervino Murge, BT)
4. Trebbiano, Puglia IGP, “Amforéas” - Marco Ludovico (Mottola, TA)
5. Malvasia, Puglia IGP, “Occhio di Sole” - Masseria Ludovico (Mottola, TA)
6. Fiano, Puglia IGP, “Domè” - Cantine Tre Pini (Cassano Murge, BA)

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati da RistoBio di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro Ciro (Grottaglie)

- **Ore 21.00 c/o Piazzale Via Caravaggio, 6**

I VINI INTERNAZIONALI - LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE DEDICATO AD ALCUNI DEI VINI VINCITORI AL CONSORSO MONDIALE DI BRUXELLES (CMB) – A CURA DEL DOCENTE ENZO SCIVETTI

Una degustazione unica per scoprire vitigni autoctoni esteri, vini selezionati con accuratezza e vincitori alla scorsa edizione del Concorso Mondiale di Bruxelles.

Nel laboratorio si degustano 6 etichette di vino prodotto nelle regioni dell'Est Europa (Georgia, Armenia, Bulgaria, etc.) in abbinamento ai piatti preparati dai migliori ristoratori della città e per chiudere il gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie. Posti limitati: 30

Le caratteristiche dei vini e delle aziende saranno raccontate da Enzo Scivetti, Assaggiatore Internazionale di vino e da Karin Meriot, Coordinatrice eventi Italia - Concours Mondial de Bruxelles.

Costi

€ 15,00 Ticket normale

€ 10,00 Socio Ais/Slow Food/Fisar/Fis/Onav o altra associazione enogastronomica riconosciuta

€ 5,00 Operatore Horeca (max 2 per azienda)

RELATORE:

Enzo Scivetti, Assaggiatore internazionale di vino, presidente di giuria di vari concorsi internazionali
Karin Meriot, Coordinatrice eventi Italia - Concours Mondial de Bruxelles

VINI IN DEGUSTAZIONE:

1. Rosè, Cricova Feteasca Neagra Rose, CV Cricova SA, Moldavia
2. Rosso, Panciu Riserva Babeasca Neagra, Natura SRL, Romania
3. Rosso, Blues Kékfrankos, Kovacs Nimrod Winery, Ungheria
4. Rosso, Glekhuri - Kisiskhevi Saperavi Qvevri, JSC Teliani Valley, Georgia
5. Rosso, Voskevaz Karasi Collection - Areni Noir, Voskevaz Wine Cellar LLC, Armenia
6. Rosso, Todoroff Teres Mavrud, Todoroff wine cellar, Bulgaria

FOOD IN DEGUSTAZIONE:

N. 2 piatti realizzati da uno dei ristoratori di Grottaglie

Gelato gourmet della Gelateria Gelatika di Grottaglie

Prodotti utilizzati: InMasseria (Grottaglie), Caseificio Contento (Grottaglie), Salumi Cervellera (Martina Franca), Azienda Agricola Nigro Ciro (Grottaglie)