

Home > News > Vinibus Terrae: Brindisi riparte dal vino

VINIBUS TERRAE: BRINDISI RIPARTE DAL VINO

In scena la 1° edizione dell'evento enogastronomico sulle eccellenze pugliesi.

"Siete mai stati a Brindisi?". Preparatevi a sentirvelo chiedere più volte quando arrivate nella città pugliese. La forza di aver imboccato la strada del cambiamento è una nota di orgoglio per i suoi cittadini. Vi diranno che negli ultimi 10 anni Brindisi è cambiata, ha maturato la consapevolezza di non essere solo 'la città da cui si prendeva il traghetto' o 'quella tra Bari e Lecce'.



Da sx Argenterii, Rubino, Vissani, Titi e Danese



Le specialità pugliesi a Vinibus Terrae



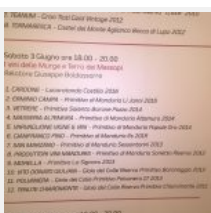
Filippo Bartolotta, giornalista e wine educator



Da sx: Davide Gangi (Vinoway), Rocco Caliandro e Giuseppe Baldassarre (AIS)



I vini della 1° Masterclass



I vini della 2° Masterclass



Dal 2 al 6 giugno è andata in scena la 1° edizione di **Vinibus Terrae**, evento sulle eccellenze enogastronomiche locali organizzato dal **Consorzio Discovery**, nato per creare sinergie permanenti e trasmettere fiducia al tessuto economico brindisino dopo anni di crisi. La sfida nasce da 4 imprenditori (Pierangelo Argenterii – vice presidente della Federalberghi di Puglia, Teo Titi – presidente della sezione Turismo Confindustria di Brindisi, Giuseppe Danese – organizzatore del campionato mondiale della motonautica per la Puglia, Luigi Rubino delle Tenute Rubino) che si sono uniti per dare un segnale alle istituzioni, creare dialogo, offrire *know how* e risorse per il futuro della loro terra. E i

bagliori di fiducia sono stati tangibili. 'Il Prof' (ex professore di filosofia), proprietario e chef del ristorante da **Iaccato** lo dice a chiare lettere: "Siamo pronti a offrire le strutture idonee ad accogliere un turismo di qualità. La gente del Sud ha cuore e passione: se ci uniamo possiamo rendere Brindisi meta e non luogo di passaggio". Mentre **Marianna Cardone** dice: "Vinibus Terrae per me parte da una telefonata di un altro produttore, Luigi Rubino, non di un fornitore o un organizzatore di eventi. È tempo di fare squadra e comunicare i nostri vini con professionalità. Vinibus Terrae può essere l'anello di congiunzione tra appassionato e addetto ai lavori, un'occasione per contestualizzare i nostri prodotti e

trasmetterne le sfaccettature". La premessa di Vinibus Terrae è essere un 'pensatoio' e infatti ha scatenato il confronto durante il convegno *Vino, cibo e sostenibilità* a cui hanno partecipato lo chef Gianfranco Vissani, i giornalisti Othmar Kiem e Marco Sabellico e, virtualmente con un video messaggio, il Ministro De Castro. Vissani ha sottolineato il valore della tradizione gastronomica e della qualità delle materie prime; Kiem ha citato l'esempio vincente del brand Trentino; mentre Sabellico ha ricordato il recente cambiamento del territorio che il Senatore Dario

RICERCA UN PRODUTTORE

Search ...

Regione
Tutte le regioni ▼

Provincia
Tutte le province ▼

Submit

Reset

NEWSLETTER

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER E RICEVI LA RIVISTA GRATUITA

* Email:

* Nome:

ISCRIVITI

per cercare digita e premi invio

TAG

birra champagne degustazione enogastronomia
enoturismo eventi food&wine
eventi vino expo 2015 export vino
grappa prosecco puglia Toscana vini biologici vini naturali
vini pregiati Vinitaly vinitaly 2016 vino

TOUR



Dal 1987 tutta la qualità di
Montalpruno
10 novembre 2016

DEGUSTAZIONI GUIDATE



Dal 5 all'8 dicembre viaggio tra i
Musei del Cibo, Parma
23 novembre 2015

I vini della 3° Masterclass

Stefano ha illustrato con i numeri: nel 2009 la Puglia vinificava in qualità solo il 19% delle sue uve. Oggi l'80%. 3 le Masterclass che hanno



Lo staff del ristorante Iaccato

descritto una regione di 700 km attraverso vini e zone di produzione: una sui vini di Capitanata e Castel del Monte; una sui vini delle Murge e della Terra dei Messapi; e una sui vini del Salento. Un percorso partito dal **Nero di Troia**, passato da **Primitivo** e **Locorotondo**, concluso col **Negroamaro**, tra certezze (il Primitivo) e piacevoli sorprese (il Brut Rosé Metodo Classico e il **Susumaniello**, vitigno salvato in extremis dai produttori locali). Vini dalla personalità forte, dall'inconfondibile profumo di frutta rossa e la gradazione potente (fino a 18 %). Quando andrete a degustarli tra masserie e trulli, sappiate che vi diranno di Diomede che portò un tralcio di Nero di Troia risalendo il fiume Ofanto, delle viti ad alberello, dei filari ad 'S', dell'uva appassita sui graticci, accompagnandovi nella storia di una terra dai frutti generosi.

CONDIVIDI!



INTERVISTE IN FIERA



Un 2017 ricco di novità per Poderi Gianni Gagliardo
30 maggio 2017

Tag dell'articolo:

BRINDISI

CONSORZIO DISCOVERY

DE CASTRO

FILIPPO BARTOLOTTA

GIANFRANCO VISSANI

MARCO SABELLICO

NEGROAMARO

NERO DI TROIA

OTHMAR KIEM

PRIMITIVO

SUSUMANIELLO

VINIBUS TERRAE

VINO

ABOUT BARBARA AMOROSO



Nata da una famiglia di appassionati piccoli produttori di Chianti, il profumo del vino mescolato a quello dei vecchi muri delle cantine, risveglia i suoi ricordi d'infanzia. Dopo la carriera sportiva e la laurea in Media e Giornalismo, approda alla carta stampata attraverso la rassegna stampa, per diventare poi redattore. Versatile e curiosa per lei il vino è il sale della vita.

ARTICOLI INTERESSANTI



Il Falerno e Cotarella, uno spozalizio che dura da 22 anni

5 luglio 2017



Mongioia crea il primo moscato secco ottenuto con metodo classico

29 giugno 2017



Il 6 luglio al Paulishop di Cagliari, vino, formaggi e 3D

29 giugno 2017

INSERISCI UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. Required fields are marked *

Nome *

Email *

Website

Invia il commento!

[ABBONATI ORA]

i Grandi Vini

6 NUMERI

35,00 €