

## L'EVENTO

# Brindisi pronta al "brindisi" Sarà festa con Vinibus Terrae

*Dal 2 al 5 giugno la manifestazione dedicata al vino*

di **Carmen VESCO**

Oltre 40 cantine, una decina di stand gastronomici e cultura del vino. Tutto e solo made in Puglia. Questo sarà Vinibus Terrae edizione 2018 che aprirà i battenti sabato 2 giugno prossimo per chiuderli martedì 5 giugno.

L'evento è stato presentato, ieri, in conferenza stampa a Palazzo Nervegna alla presenza del commissario prefettizio Santi Giuffrè e degli organizzatori del consorzio Discovery e del consorzio tutela vini Doc Brindisi e Doc Squinzano. Il commissario, che ha aperto la conferenza, ha tenuto per prima cosa a rispondere alle polemiche sul patrocinio concesso alla manifestazione che ammonta a 50 mila euro: «Abbiamo scelto di supportare questa e non altre iniziative perché riteniamo sia di qualità, non certo una sagra di paese. Si parla di uno dei settori più rappresentativi del nostro territorio, il vino, e per questo il Comune di Brindisi (così come la Regione Puglia, ndr) incentiva iniziative come questa».

E, infatti, di vino pugliese



si tratta, con le oltre 40 cantine, molte anzi moltissime delle aderenti al consorzio appunto, che hanno già dato l'ok alla partecipazione alla manifestazione e che esporranno sul lungomare Regina Margherita a Brindisi, nel cosiddetto "wine&food experience". Nelle sale dell'ex convento Santa Chiara e del complesso Scuole Pie, invece, i momenti più interessanti per i veri appassionati di vino: le degustazioni con



Un momento della conferenza stampa di ieri mattina a Palazzo Nervegna per la presentazione del Vinibus Terrae: prevista la presenza di oltre 40 cantine. Alla conferenza di ieri era presente anche il commissario straordinario del Comune di Brindisi Santi Giuffrè

esperti del settore. Tutti rigorosamente pugliesi.

Quest'anno manca la guest star, che lo scorso anno era uno degli chef più conosciuti della tv, Gianfranco Vissani, ma ci sono interessanti nomi del panorama enologico, perché come hanno detto gli organizzatori «si è puntato tutto sul vino». A partire da Duccio Armenio, napoletano cresciuto a Brindisi, appassionato esperto di vini, con la predilezione

per quelli della propria terra, quella dove è cresciuto, però, umanamente e professionalmente, che terrà i quattro wine tasting a cura di PugliaExpò, nel complesso delle ex scuole Pie per tutti e 4 i giorni, alle 19: uno sul primitivo con Giacomo Mojoli, filosofo e fondatore di Slow Food, suo il famoso appello alla Puglia affinché non cada "nell'autoreferenzialità narrativa"; l'altro sul rosato con il wine lover Giovanni Resta; il terzo Top e Pop Wine, che quasi certamente verterà su una scelta di 6 vini rossi, nuovamente con Mojoli e l'ultimo su una vera curiosità: le bollicine pugliesi con Davide Gangi presidente dell'Associazione culturale e di promozione Vinoway Italia nonché editor di Vinoway.com. E poi le masterclass con i sommelier della delegazione pugliese dell'Ais. Sabato tutto sul Negramaro con Fabrizio Miccoli Ais Lecce e la più giovane enologa di Puglia Laura Minoia; domenica un confronto tra primitivo e il californiano zinfadel con Giuseppe Baldassarre, medico e studioso di vino, sommelier Ais Puglia e Gregory Perrucci, produttore di vino e proprietario delle cantine Feline, suo il primitivo di Manduria zinfadel "Racemi" premiato col massimo riconoscimento dal Gambero Rosso; lunedì sorprende con una masterclass di Baldassarre e Gangi sui bianchi pugliesi. Poi tasting di vini e distillati ogni sera con il "gustosofo" bar tender Michele De Carlo e il sommelier Enzo Scivetti; due conferenze in apertura su "Il vino in terra di Brindisi" e una in chiusura su "Nuove idee di lavoro per la Puglia che verrà"; incontri su presentazioni di libri a tema e qualche accenno alla gastronomia locale.