



# Questa mattina la presentazione dell'evento sul lungomare Regina Margherita Meno due al Vinibus Terrae Oltre 40 cantine partecipanti

di **Carmen VESCO**

Meno due giorni all'inaugurazione del Vinibus Terrae edizione 2018 che aprirà i battenti sabato 2 giugno per chiuderli martedì 5 giugno. Questa mattina verranno presentate le cantine partecipanti e tutti i dettagli sulla imminente apertura dai rappresentanti dei Consorzi Discovery e di tutela Vini Doc Brindisi e Doc Squinzano, che alle ore 11, sul lungomare Regina Margherita, vicino a palazzo Montenegro dove sono già allestiti gli stand, incontreranno i rappresentanti degli organi di informazione.

Saranno più di 40 le cantine partecipanti, la maggior parte aderenti ai due consorzi appunto, e una decina di stand di gastronomia locale. In ogni stand saranno accoppiate due cantine: Agricole Vallone, e Tormaresca; Azienda agricola pugliese e Vinicola Mediterranea; Botrugno e Cantine Paolo Leo; Calitro e

Coppi; Cantele e L'astore masseria; Cantina fiorentino e Menhir salento; Cantina sampietrana e Tenute Rubino; Cantine Amastuola e Fellingine; Cantine Due Palme e Cantina San Donaci; Cantine Pandora e Cantine San Pancrazio; Cardonee Giuliani; Consorzio di tutela primitivo di Manduria dop e docg; Consorzio di tutela dei vini Brindisi doc e Squinzano doc; Consorzio di tutela vini dop Salice Salentino e Consorzio Vinum Apulie; Conti Zecca e De Palma; Masseria Altemura e Cantina Cellinese; Mocavero e Schola Sarmenti; Produttori di Manduria e Vetrère; Risveglio agricolo e Tenute Lu Spada; Santa Lucia e Terre Carsiche; Tenute Chiaromonte e Ognissole; Cantine Incantalupi e azienda agricola Tor dei Falchi. Proprio la cantine esporranno sul lungomare Regina Margherita a Brindisi, nel cosiddetto "wine&food experience" dove si terrà stamani la conferenza e il brindisi benau-

gurale con la stampa. L'evento comincia ufficialmente sabato mattina con la wine conference presso la sala dell'università di Palazzo Nervegna alle 10.30, e il tema sarà "Il vino in terra di Brindisi". Nei quattro giorni poi si alterneranno sommelier dell'Ais e esperti enologi nelle master class e nei wine tasting, ovvero le degustazioni, che si terranno nelle sale dell'ex convento Santa Chiara e del complesso Scuole Pie. A tenerle solo pugliesi.

Tra i nomi spicca Duccio Armenio, nato a Napoli ma cresciuto a Brindisi e con la passione vini pugliesi che terrà i quattro wine tasting a cura di PugliaExpò, nel complesso delle ex scuole Pie per tutti e quattro i giorni, alle 19. Insieme a lui Giacomo Mojoli, filosofo e fondatore di Slow Food, terrà quello sul primitivo; il wine lover Giovanni Resta quello sul rosato; il terzo Top e Pop Wine vedrà una scelta di 6 vini rossi,

## L'agenda

**1**

Questa mattina l'inaugurazione sul lungomare di Brindisi

**2**

Sabato "Wine Conference" presso Palazzo Nervegna

**3**

Presso le ex Scuole Pie tutti i giorni alle 19 ci saranno wine tasting

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. Le master class con i sommelier della delegazione pugliese dell'Ais saranno sul negramaro con Fabrizio Miccoli Ais Lecce e la più giovane enologa di Puglia Laura Minoia; domenica un confronto tra primitivo e il californiano zinfedel con Giuseppe Baldassare, medico e studioso di vino, sommelier Ais Puglia e Gregory Perrucci, produttore di vino e proprietario delle cantine Fellingine, suo il primitivo di Manduria zinfedel "Racemi" premiato col massimo riconoscimento dal Gambero Rosso; la più particolare degustazione sarà quella di Baldassare e Gangi sui bianchi pugliesi. I tasting di vini e distillati ogni sera sono tenuti dal "gustosofo" bar tender Michele De Carlo e il sommelier Enzo Scivetti.