

Quattro giorni di eventi in nome del buon bere. Il programma in riva all'Adriatico

# VINIBUS TERRAE

## LE CANTINE

# SUL MARE DI BRINDISI

di **Carmen VESCO**

Quattro giorni di vini a tutta Puglia: ecco cosa sarà la seconda edizione del Vinibus Terrae targata 2018 che si terrà sul lungomare Regina Margherita a Brindisi da oggi a martedì. Quattro giorni di esposizioni e degustazioni con esperti del settore, tutto made in Puglia, dalle cantine ai sommelier ed esperti del settore che terranno le classi di degustazione.

Molte delle 46 cantine partecipanti sono aderenti ai Consorzi organizzatori quello di Tutela del Brindisi doc e dello Squinzano doc. Vengono da Brindisi, Taranto e Lecce e rispettive province, qualcuna anche dal barese come Coppi di Turi, Terre Carsiche di Castellana Grotte, Santa Lucia di Corato, Cardone di Locorotondo, Giuliani e Chiaromonte di Gioia del Colle, azienda agricola Tor dei Falchi di Minervino Murge. Tutte esporranno sul lungomare a Brindisi, nel cosiddetto "wine&food experience".

Per le degustazioni, che

hanno un costo di 10-15 euro a classe e si tengono ogni giorno dalle 18 in poi, tra tutti spicca il nome di Duccio Armenio, nato a Napoli ma cresciuto a Brindisi, con la passione vini pugliesi. Terrà i quattro wine tasting a cura di PugliaExpò, nel complesso delle ex scuole Pie e Convento Santa Chiara, 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, e insieme cercheranno affinità e paragoni possibili con i vini francesi della Provenza; il terzo Top e Pop Wine, che quasi 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

Le master class sono, invece, organizzate dai sommelier della delegazione pugliese dell'Ais (tutte alle 18) e verte-

ranno la prima sul negramaro con Fabrizio Miccoli dell'Ais Lecce e la più giovane enologa di Puglia Laura Minoia; domenica un confronto tra primitivo e il californiano zinfedel con Giuseppe Baldassarre, medico e studioso di vino, sommelier Ais Puglia e Gregory Perrucci, produttore di vino e proprietario delle cantine Fellingine una delle partecipanti, suo il primitivo di Manduria zinfedel "Racemi" premiato col massimo riconoscimento dal Gambero Rosso; la più particolare degustazione sarà quella di Baldassarre e Gangi sui bianchi pugliesi. In notturna, alle 22, Wine&More, degustazioni anche di distillati accompagnati da fave di cacao. Le altre saranno accompagnate da assaggi di street food. Ad ingresso gratuito solo le conferenze di apertura e chiusura, quest'ultima dedicata alle nuove idee di lavoro dove interverrà Loredana Capone, assessore al turismo della Regione Puglia e l'assessore al ramo del Comune di Bari. Gratuite anche le sessioni letture divine dove vengono presentati libri ed esperienze di autori brindisi-



sini che hanno a che fare col vino. Per le prenotazioni: 392-3471785.

Ecco l'elenco completo delle cantine aderenti accoppiate per stand: 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 Pancra-

zio; Cardone e Giuliani; Consorzio di tutela primitivo di Manduria dop e docg; Consorzio tutela dei vini Brindisi doc e Squinzano doc; Consorzio di tutela vini dop Salice Salentino e Consorzio Vinum Apuliae; 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.