

Appuntamenti In evidenza

Beviamoci Sud, Roma, 14 – 15 maggio 2022

di: Redazione
13 maggio 2022



BEVIAMOCI SUD Roma

BEVIAMOCI SUD è una manifestazione con sede a Roma ideata dall'agenzia Riserva Grande, in collaborazione con il blogger Andrea Petrini e con il giornalista Luciano Pignataro volta a promuovere aziende di qualità rappresentative delle varie aree vitivinicole del Sud Italia. È una occasione straordinaria per poter degustare vini di un territorio dalla potente personalità, intrisi di storia e cultura.

Le date: sabato 14 e domenica 15 maggio

Il Sud della penisola è un'area ricchissima di vitigni autoctoni, terroir, climi e tradizioni vinicole uniche. Tra le varietà, Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Carricante, Gaglioppo, Maglioppo, Cesanese, Greco Bianco, Primitivo, Aglianico, Cannonau, Malvasia Puntinata, Susumaniello, Bombino, Fiano, Falanghina, solo per citarne alcuni.

Grande rilevanza ai principali terroir e ai vitigni di elezione con "seminari", che avranno come obiettivo quello di evidenziarne le caratteristiche. Interverrà il Master of Wine Gabriele Gorelli in qualità di direttore tecnico.

Quattordici le aziende di **Assovini Sicilia** che rappresenteranno la ricchezza e la varietà dell'Isola.

Nella collettiva, è la diversità degli areali e delle zone vocate insieme alla biodiversità a rappresentare l'Isola come continente vinicolo unico. Due i seminari dedicati alla Sicilia e guidati dal Master of Wine Gabriele Gorelli:

- “Il variegato universo dei bianchi nelle terre dell'Ovest siciliano”;
- “Cinque sfumature di rosso nella Sicilia orientale”.

“La Sicilia è portavoce di una realtà vitivinicola importante e unica – afferma Laurent de la Gatinais, presidente di Assovini Sicilia – un contenitore di biodiversità, dai diversi terroir ai vitigni autoctoni. L'Isola si contraddistingue sempre di più per la sua offerta ampia, generosa e di qualità. Un mosaico estremamente affascinante e competitivo”.

Dai rossi dell'Est ai bianchi dell'Ovest, il primo Master of Wine italiano, Gabriele Gorelli, racconterà la complessità e varietà enoica dell'Isola in due seminari rivolti alla stampa.

“Sono particolarmente contento di essere ambasciatore di quella che oggi è probabilmente la regione italiana che ha più possibilità e potenzialità di racconto, in quanto è così frammentata e, allo stesso tempo, è diventata sempre più contemporanea nei confronti dei mercati e soprattutto dei consumatori più giovani. Avere questa opportunità, per me, è particolarmente significativo” commenta il Master of Wine Gabriele Gorelli.

Aziende Assovini Sicilia partecipanti:

- Barone di Villagrande,
- Baglio del Cristo di Campobello,
- Cantine Nicosia,
- Donnafugata,
- Gorghi Tondi,
- Masseria del Feudo,
- Rapitalà,
- Tasca d'Almerita,
- Tenuta Santo Spirito,
- Terra Costantino,
- Tenute Bosco,
- Torre Mora,
- Valle dell'Acate,
- Zisola – Feudo Mazzei

PROGRAMMA

Sabato 14 maggio 2022

Ore 14:00 – Apertura banchi di assaggio

Ore 14:15 – Seminario Assovini Sicilia a cura del Master of Wine Gabriele Gorelli (su invito): “Il variegato universo dei bianchi nelle terre dell'Ovest siciliano”.

Ore 16:30 – Seminario Assovini Sicilia a cura del Master of Wine Gabriele Gorelli (su invito): “Cinque sfumature di rosso nella Sicilia orientale”.

Ore 20:00 – Chiusura banchi di assaggio.

Domenica 15 maggio 2022

Ore 11:00 – Apertura banchi di assaggio

Ore 19:00- Chiusura banchi di assaggio

Location: Hotel Villa Pamphili, via della Nocetta, 105 – 00164 – Roma

Ticket e prenotazioni:

Ingresso alla manifestazione (non occorre prenotazione):

il biglietto potrà essere acquistato con le seguenti modalità:

- all'ingresso della manifestazione (25€)
- online, al seguente link: <https://bit.ly/3qjJfTw> (20 €)

Convenzioni

- Sommelier: 20€ (Previa dimostrazione con tesserino valido anno corrente)
- Fidelity Card Riserva Grande: 20€

All'ingresso verrà fornita una tasca porta bicchiere e sarà richiesta una cauzione di 5 euro per la consegna del bicchiere da degustazione, che sarà restituita alla riconsegna del bicchiere.

Operatori di settore

Possono accedere all'evento solo mediante registrazione tramite e-mail: accrediti@beviamicisudroma.it. La richiesta deve pervenire entro e non oltre il 12 maggio alle ore 14:00. L'accredito deve essere confermato tramite risposta da parte dell'organizzazione. Può essere richiesto SOLO un posto per ogni testata\blog