

Appuntamenti Brevi

# Taormina Gourmet, 15-17 Ottobre. Tra vino, birre artigianali e cooking show

di: Redazione

14 ottobre 2016



Inizia domani **Taormina Gourmet**, la rassegna dedicata al vino, alla birra e alla cucina ideata da Cronache di Gusto. L'evento, in programma all'hotel **Diodoro** di Taormina dal **15 al 17 di Ottobre**, si articolerà in tre diverse sezioni: le degustazioni nel grande salone con vini siciliani, italiani ed esteri (vedi sotto la lista); i seminari sulle birre artigianali; i workshop con i produttori o esperti della critica enogastronomica. Oltre questo, ci saranno le gare per gli "Chef Under 30" e la consegna di un nuovo premio, il **Sicilian Wine Awards**.

Prezzo del ticket d'ingresso al tasting: 15 euro; può essere acquistato online o direttamente sul posto. Giornalisti, ristoratori e proprietari di enoteche avranno ingresso libero. Le degustazioni guidate e i cooking show avranno un costo variabile tra 10 e 15 euro ciascuno. Di seguito nomi ed eventi.

## Le cantine

Abbazia San Giorgio

Alcesti

Alessandro Di Camporeale

Baglio del Cristo di Campobello

Baglio di Pianetto

Baglio Oro

Barone di Villagrande

Benanti

Bonfiglio

Candido

Cantina Giostra Reitano

Cantina Gurrieri

Cantine Colomba Bianca

Cantine Fina  
Cantine Giglio  
Cantine Nicosia  
Cantine Paolini  
Cantine Rallo  
Caravaglio  
Casa di Grazia  
Ceuso  
Conte Uvaggio  
Cottanera  
Curto  
Cusumano  
Cva Canicatti  
Destro Vini  
Disisa  
Dos Tierras  
Federico Graziani  
Ferrandes  
Feudo Arancio  
Feudo Maccari  
Feudo Montoni  
Fischetti  
Frank Cornelissen  
Gatto  
Girolamo Russo  
Gulfi  
Heritage di Francesco Intorcia  
I Custodi dell'Etna  
Lombardo  
Magiantosa – Amaro Lumìa  
Mandarossa  
Marco De Bartoli  
Milazzo  
Palari  
Palmento Costanzo  
Piano Dei Daini  
Pietradolce  
Porta del Vento

Portelli

Possente

Rapitalà

Riofavara

Salvatore Tamburello Azienda Bio

Spadafora dei Principi di Spadafora

Tasca d'Almerita

Tenuta Benedetta

Tenuta di Aglaea

Tenuta di Fessina

Tenuta Gigliotto

Tenuta La Fauci

Tenuta Masseria Setteporte

Tenuta Monte Gorna

Tenute Caradonna

Tenute di Castellaro

Tenute Gigliotto

Tenute Orestyadi

Terra Costantino

Terre di Gratia

Tornatore

Vasari

Vigneti Primaterra

Vini Viola

**ABRUZZO**

Fattoria La Valentina

**BASILICATA**

Elena Fucci

**CALABRIA**

Ippolito 1845

**CAMPANIA**

Bellaria

Bruno De Conciliis

Feudi di San Gregorio

Galardi

Guido Marsella

Joaquin

La Guardiense

Montevetrano

San Salvatore 1988

EMILIA ROMAGNA

Lini 910

FRIULI

Ronco Blanchis

LAZIO

Falesco

Fontana Candida

LOMBARDIA

Andrea Picchioni

Derbusco Cives

Nino Negri

Ricci Curbastro

MARCHE

Bucci

Failoni

Moncaro

Montecappone

Murola

PIEMONTE

Cascina Bruciata

Cascina Fontana

Coppo

Fontanafredda

Marchesi di Barolo

Monchiero Carbone

Tenuta Carretta

Vajra

Vigneti Massa

PUGLIA

Apollonio

Cantele

Cantine Due Palme

Carvinea

Erminio Campa

Futura 14 – Vespa Vignaioli per passione (Bruno Vespa)

Gianfranco Fino

Leone de Castris

Rivera

Tenuta Marano

Torrevento

Vallone

SARDEGNA

Tenute Dettori

TOSCANA

Badia a Coltibuono

Le Macchiole

Marchesi Antinori

Piaggia

Querciabella

Trequanda

TRENTINO ALTO ADIGE

Mezzacorona

Tenutae Lageder

UMBRIA

Pucciarella

VALLE D'AOSTA

Les Crêtes

VENETO

Antolini

Carpené Malvolti

Graziano Prà

La Biancara di Angiolino Maule

La Gioiosa

Nino Franco

Santi

AUSTRIA

Christoph Hoch – Kremstal

Fritsch – Wagram

Tegernseerhof – Wachau

Weinrieder

FRANCIA

Bedel – Champagne

Château de Tracy – Loira

Château Las Collas – Languedoc Roussillon

Domaine Gitton – Loira

Domaine Gros Frere Et Soeur – Borgogna

Domaine Leflaive – Borgogna

Guigal – Condrieu

Mailly – Champagne

Palmer – Champagne

Zind Humbrecht – Alsazia

GERMANIA

Emrich Schonleber – Nahe

Heymann – Lowenstein – Mosella

Markus Molitor – Mosella

Prinz – Rheingau

NUOVA ZELANDA

Saint Clair – Marlborough

SLOVENIA

Marjan Simčič

---

## Degustazioni

15 OTTOBRE

### LE GRANDI DEGUSTAZIONI

Caffè pregiati: tasting esclusivo con Alessandro Galtieri

Hotel Villa Diodoro, Sala Bar – 15 ottobre 2016 – ore 11.30 – € 5

I grandi Barolo di Giovanni Rosso: una doppia verticale

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 15 ottobre 2016 – ore 12 – €15

Veuve Cliquot, cinque millesimati in degustazione

Hotel Villa Diodoro, Sala Giardino – 15 ottobre 2016 – ore 12 – €15

Cinque declinazioni del Marsala (più 3 cocktail). Masterclass con Heritage di Francesco Intorcia

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 15 ottobre 2016 – ore 18 – €15

Graticciaia, cinque annate di un grande rosso del Sud

Hotel Villa Diodoro, Sala Giardino – 15 ottobre 2016 – ore 16

Fiano di Avellino vs Riesling tedesco e austriaco

Hotel Villa Diodoro, Sala Giardino – 15 ottobre 2016 – ore 14 – € 15

### SEMINARI BIRRE ARTIGIANALI

The Magic Moment in Italian Craft Brewing/1 – Lorenzo Dabove “Kuaska”

La storia dei birrifici artigianali e cinque degustazioni esclusive

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 15 ottobre 2016 – ore 14 – €15

“Beer & Food: power to the Italian people/1” – Luigi “Schigi” D’Amelio

Cinque degustazioni di birre artigianali in abbinamento a una selezione di formaggi

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 15 ottobre 2016 – ore 16 – €15

“The Magic Moment in Italian Craft Brewing/2” – Lorenzo Dabove “Kuaska”

Il futuro dei birrifici artigianali e cinque degustazioni di birre esclusive

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 15 ottobre 2016 – ore 18 – €15

“Beer & Food: power to the Italian people/2” – Luigi “Schigi” D’Amelio

Cinque degustazioni con selezione di salumi

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 15 ottobre 2016 – ore 20 – €15

## COOKING SHOW

Davide Guidara – Eolian Milazzo – Milazzo (Me)

“Il pesce alla griglia... senza pesce”

Hotel Villa Diodoro, Sala Bar – 15/10/2016 – ore 13,15 – €10

Cinque sfumature di Provola dei Nebrodi

Verticale di cinque stagionature

Hotel Villa Diodoro, Sala Bar – 15 ottobre 2016 – ore 15 – €10

Degustazione con 4 stagionature di Parmigiano Reggiano

Hotel Villa Diodoro, Sala Bar – 15 ottobre 2016 – ore 16,45 – € 15

Pasquale Torrente – Al Convento – Cetara (Sa)

La colatura di alici

Hotel Villa Diodoro, Sala Bar – 15 ottobre 2016 – ore 18,30 – € 15

---

## 16 OTTOBRE

### LE GRANDI DEGUSTAZIONI

Walter Massa, degustazione di otto vini – annate 1990, 2000, 2010

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 16 ottobre 2016 – ore 16 – €15

Tasting esclusivo con i vini più sorprendenti d'Italia

Hotel Villa Diodoro, Sala Giardino – 16 ottobre 2016 – ore 16 – €15

Il Barolo di Borgogno, verticale che sfida il tempo – annate 2009, 2006, 2004, 2003, 1998, 1996

Hotel Villa Diodoro, Sala Giardino – 16 ottobre 2016 – ore 12 – € 15

I vini di Torrovento, degustazione con Castel del Monte e Ottagono

Hotel Villa Diodoro, Sala Giardino – 16 ottobre 2016 – ore 18 – € 15

Bruno Vespa presenta il suo Helena 2014

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 16 ottobre 2016 – ore 13,30 – gratuita, solo su prenotazione

I vini senza solfiti di Riccardo Cotarella – Presentazione del Progetto Wrt con Cotarella e Attilio Scienza

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 16 ottobre 2016 – ore 10,30 – gratuita, solo su prenotazione

A spasso per l'Italia con i grandi vini di Daniele Cernilli

Hotel Villa Diodoro – Sala Giardino – 16 ottobre 2016 – ore 16 – € 15

Nero di Troia, doppia verticale di un rosso sorprendente

Hotel Villa Diodoro, Sala Giardino – 16 ottobre 2016 – ore 18 – € 15

#### COOKING SHOW

Giuseppe Biuso – Therasia, Isola di Vulcano, Eolie – ME

“Il maialino nero ai fichi, caprino e amaretto”

Hotel Villa Diodoro, Sala Bar – 16 ottobre 2016 – ore 13,15 – €15

Terry Giacomello – Inkiostro – Parma

“Il falso risotto con uova di coregone con cavolfiore”

Hotel Villa Diodoro, Sala Bar – 16 ottobre 2016 – ore 15 – €15

Emanuele Cottone – Macelleria Salumeria Emanuele Cottone – Palermo

“Alla scoperta del quinto quarto: tutto sul caldume”

Hotel Villa Diodoro, Sala Bar – 16 ottobre – ore 16,45 – €10

Salvatore Vicari – Ristorante Vicari – Noto (Sr)

Il risotto con caviale di lumaca

Hotel Villa Diodoro, Sala Bar – 16 ottobre – ore 18,30 – € 10

---

#### 17 OTTOBRE

##### LE GRANDI DEGUSTAZIONI

Il Grillo nelle sue declinazioni: masterclass con Rallo e sette vini

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 17 ottobre 2016 – ore 12, €15

Verticale di Chardonnay Cuvée Bois di Les Crêtes (Costantino Charrère)

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 17 ottobre 2016 – ore 14 – € 15

Grande degustazione di birre artigianali con Kuaska – 9 etichette

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 17 ottobre 2016 – ore 16 – € 15

Tra vodka e vermouth, masterclass sui cocktail con Valeria Bassetti

Hotel Villa Diodoro, Sala Giardino – 17 ottobre 2016 – ore 12 – € 15

La prima verticale di Archineri: i rossi dell'Etna della Famiglia Faro

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 17 ottobre 2016 – ore 18 – € 15

La bittra siciliana in grande fermento: degustazione con 5 etichette

Hotel Villa Diodoro, Sala Belvedere – 17 ottobre 2016 – ore 16 – € 15

#### COOKING SHOW

Luca Abbruzzino – Ristorante Antonio Abbruzzino – Catanzaro

“Tre passi per l'equilibrio tra terra e mare”

Hotel Villa Diodoro, Sala Bar – 17 ottobre 2016 – ore 11,30 – €15

Giorgio Damini – Damini Macelleria & Affini – Arzignano (VI)

“Frittella di pacchero, rognone e wasabi”

Hotel Villa Diodoro, Sala Bar – 17 ottobre 2016 – ore 13,15 – €15

Paolo Barrale – Marennà – Sorbo Serpico (AV)

“Tra divertimento e sapori: un ramen fuori dalla Norma”

Hotel Villa Diodoro, Sala Bar – 17 ottobre 2016 – ore 15 – €15

Info e prenotazioni: [www.taorminagourmet.com](http://www.taorminagourmet.com)