



TERRAWINE FESTIVAL
il vino, la tavola, la passione, l'umbria

sasaalfieri
ADVICE & PROMOTION

PROGRAMMA

SABATO 30 NOVEMBRE

Ore 16,00

Inaugurazione ed incontro con il Sindaco di Todi, Avv. Antonino Ruggiano, l'Assessore alla Cultura e lo Sport, Claudio Ranchicchio ed altre autorità competenti.

Inaugurazione Mostra "LA LUNA" in esposizione le sculture di Matteo Ponzi. Opere d'arte fortemente materiche, di cui la protagonista indiscussa è la Luna.

Ore 17,00

Apertura al pubblico di Palazzo del Popolo e di Sala delle Pietre fino alle ore 21,00, con la possibilità di incontrare e degustare, attraverso i banchi di assaggio, le aziende selezionate con oltre 300 etichette.

DOMENICA 1 DICEMBRE

Ore 11,30

Apertura al pubblico di Palazzo del Popolo e di Sala delle Pietre fino alle ore 21,00, con la possibilità di incontrare e degustare, attraverso i banchi di assaggio e le masterclass, le aziende selezionate con oltre 300 etichette.

Ore 12,00

Seminario: 6 Lezioni sul cioccolato a cura di Valentina Manieri

Un pregiato accostamento con lo champagne e il vino rosso nel seminario previsto a Terrawine Festival alle ore 12,00 nella Sala del Consiglio Comunale del Palazzo del Capitano.

- **L'invenzione del cioccolato**
(dal seme alla bevanda alla tavoletta)

- **Il fascino del frutto e della biodiversità**
(varietà e caratteristiche aromatiche nei differenti paesi d'origine)

- **La filiera del cacao**
(la lunga avventura del chicco)

- **Degustare il fondente**
- **Cioccolato: vero o falso?**
- **Come il consumo di cioccolato influenza la nostra salute e la terra.**

DEGUSTAZIONE

- Valentina Manieri: un Master universitario relativo alle produzioni di qualità in ambito agroalimentare ed esperienza pluriennale nell'educazione al cibo, nella consulenza e ricerca dei prodotti enogastronomici.
Una "chocolate specialist" che riuscirà a suggerire un modo di approccio più consapevole al cioccolato, alimento che mangiamo spesso ma conosciamo poco.

-

Ore 15,00

Masterclass: TUTTI PER UNO UNO PER TUTTI a cura di Livia Riva

Dalla nascita dello Champagne come vero vino di assemblaggio alla scoperta dei nuovi Champagne di territorio con un solo vitigno.

Livia Riva "E' sempre alla ricerca del suo Champagne preferito, ricerca che spera non abbia mai fine".

Dopo essersi avvicinata ai diversi mondi del vino è approdata allo Champagne, inteso come vino e come posto del cuore. Una regione che conosce e che ama in modo profondo grazie ai numerosi viaggi sul posto.

Ama gli Champagne delle grandi maisons, ma anche, e soprattutto, i piccoli récoltants che conosce molto bene e che imprimono nei vini quell'impronta unica e riconoscibile come la firma di un pittore su un quadro.

IN DEGUSTAZIONE

- Bollinger – Spécial Cuvée
- Hugues Godmé – Brut Réserve

BLANC DE NOIRS – PINOT NOIR • Henri Giraud Code Noir

BLANC DE NOIRS – MEUNIER • Dehours Terre de Meunier

BLANC DE BLANCS – CHARDONNAY • Perrier Jouët Blanc de Blanc

Ore 16,00

Masterclass: L'Umbria incontra il Friuli

"Il Refosco, dai Colli Orientali al Carso" a cura di Lionella Genovese

Il Refosco dal Peduncolo Rosso, ma anche il Refosco Nostrano, è parte dell'eccellenza vitivinicola del Friuli Venezia Giulia.

L'interesse per questo vitigno non è certo diminuito col passare del tempo, è un vitigno nobile che in sordina, senza fare chiasso, ha continuato ed evolversi e rimanere al passo con le mode, rispettando le aspettative. Sarà un percorso di degustazione tra i Colli Orientali, oggi habitat più vocato alla qualità del più nobile della famiglia, il Refosco dal Peduncolo Rosso, percorrendo il territorio di Faedis, dove il Refosco Nostrano continua imperterrito nel tempo a tramandare la grande storia

antica del vitigno, per finire sul versante est del Carso dove piccole tracce di Refosco dal Peduncolo Rosso si fanno spazio in un territorio impavido ma dalle grandi potenzialità.

Un viaggio infinito come questo vitigno generoso che non tramonterà mai nei tempi, una grande carrellata di emozioni raccontate da Lionella Genovese costantemente alla ricerca di vini da vitigni soprattutto autoctoni, espressioni e curiosità da presentare e comunicare.

Estremamente nazionalista nelle sue proposte crede che la viticoltura italiana riservi grandi e meravigliose sorprese.

IN DEGUSTAZIONE:

Refosco di Faedis 2015 DOC Friuli Colli Orientali – Ronch Dai Luchis Faedis UD

Refosco di Faedis 2013 DOC Friuli Colli Orientali – Di Gaspero e Faedis UD

Refosco dal Peduncolo Rosso 2016 DOC Friuli Grave – Due Torri Corno di Rosazzo UD

Refosco dal Peduncolo Rosso 2016 DOC Friuli Colli Orientali– Antico Broilo Prepotto UD

Refosco 2016 IGT Venezia Giulia – Grgic' Padriciano TS

Refosco 2016 IGT Venezia Giulia – Rado Kocjancic Dolina TS

Refosco 2016 Magnum IGT Venezia Giulia – Zahar Dolina TS

Lionella Genovese: Il primo evento "Rosati d'Italia" nel 2014 a Firenze dove collabora con EnoClub Siena, un successo personale dove mostracapacità di comunicazione e serietà professionale.

La svolta dopo qualche altra collaborazione nel 2014 con The Luxury Wine Lab il primo di una lunga serie di Wine Tasting a Treviso sulle Malvasie Nazionali ripetuto dopo un anno a Conegliano con molti plausi dovuti anche a collaborazioni importanti con i maestri di vita come Giampiero Rorato, Fabio Guerra, Fabrizio Zardini, Alberto Faggiani, Davide Bonucci, persone che hanno contribuito alla sua crescita professionale.

Ore 17,00

Masterclass: TODI TERRA DI VINI a cura di Antonio Boco e Sara Boriosi

Incontro seminario con i produttori dell'Associazione TODI TERRA DI VINI

Far conoscere Todi attraverso i suoi autoctoni.

Quattrocento ettari di vigneti, oltre un milione e mezzo di bottiglie prodotte, un centinaio di addetti: sono le dimensioni del comparto vitivinicolo Tuderte, che si è ritagliato una fetta sempre più importante nell'economia territoriale, sia da un punto di vista produttivo-occupazionale che turistico-promozionale. Una crescita che ha conosciuto di recente una ulteriore positiva evoluzione rappresentata dalla costituzione dell'associazione "Todi Terra di Vini", soggetto che ricomprende tutte e tredici le cantine operanti nel territorio della DOC Todi e che si è dato l'obiettivo di promuovere e diffondere la cultura della qualità della produzione vitivinicola Tuderte, valorizzando in particolare quella del Grechetto di Todi, la più importante espressione enologica autoctona del territorio.

Antonio Boco collabora da oltre 15 anni con il Gambero Rosso, dalle più importanti guide, tra cui il best seller Vini d'Italia, al mensile. Tiene inoltre lezioni, corsi, convegni e seminari sull'enogastronomia di qualità, ha un blog (tipicamente.it) e gira in lungo e in largo i più significativi territori mondiali del vino. Nel febbraio 2007, in occasione delle celebrazioni per il ventennale delle Città del Vino, riceve un premio "per aver contribuito a trasformare il modo di comunicare l'agroalimentare, il vino e i prodotti

tipici in strumento di conoscenza e di valorizzazione delle tante diversità italiane". Nell'Aprile 2010 l'Associazione Grandi Cru d'Italia gli conferisce il titolo di "Miglior giovane giornalista del vino italiano".

Sara Boriosi, classe 75, bevitrice regressiva, ha scelto di abbandonare la Storia dell'Arte per dedicarsi al vino, convinta che le due strade abbiano molto in comune. Dirige un'importante enoteca del capoluogo perugino, da anni scrive con godimento per Intravino e quando ha tempo anche per il suo blog. Più del vino, ama tutto quello che c'è intorno ad esso: persone, luoghi e ripete spesso "Assaggio di tutto ma mi innamoro raramente".

IN DEGUSTAZIONE

I vini selezionati dall'Associazione Todi Terra di Vini.

Ore 19,00

Masterclass: Champagne & Sparkling Wine a cura di Vania Valentini

"Insieme, andremo a ripercorrere la nascita dello Champagne e del metodo classico, per orientarci poi su quello che è il mondo delle bollicine di oggi: territori, uomini, e filosofie diverse. Un'ottima occasione per degustare e conoscere da vicino le prestigiose bollicine francesi e alcune delle migliori bollicine italiane, che ho selezionato" Vania Valentini.

Vania Valentini, Master Sommelier ALMA AIS e Degustatrice Ufficiale, è coautrice della Guida Italiana dedicata agli Champagne "Grandi Champagne", nonché redattrice del sito "Le mie bollicine". È stata docente ALMA, l'Accademia Internazionale della Cucina, tiene lezioni dedicate allo Champagne all'Università Internazionale delle Scienze Gastronomiche UNISG e alla Scuola di Alta Formazione INTRECCI. Tiene, inoltre, numerosi seminari in tutta Italia dedicati alla Champagne e agli Sparkling Wine.

IN DEGUSTAZIONE

- Franciacorta Pas Dosé Riserva "Girolamo Bosio" Bosio 2011
- Champagne DRAPPIER Sans Soufre
- Champagne DRAPPIER Quattuor
- Champagne Rochet-Bocart Blanc de Noirs
- Champagne Rochet-Bocart Blanc de Blancs
- Champagne Trousset -Guillemart Rosé
- Champagne Trousset -Guillemart Anne T.
- Lambrusco Metodo Classico LINI 910

Ore 21,00

Chiusura evento