



VITIGNI & VINI, TESORO D'ITALIA 2023
VII EDIZIONE
09 GIUGNO 2023 TAMERICI BEACH CLUB - MONOPOLI (BA)

Metti una sera d'estate sulle dune di un lido, la musica che va e nei calici colori e profumi dei vini della **VII** edizione di **Vitigni & Vini, tesoro d'Italia!**

Sarà questo lo scenario che metterà in scena oltre **100** etichette di vini provenienti da tutta **Italia** a rappresentare la riscoperta e l'interpretazione tra nuove tendenze e antiche culture.

Nell'ampelografia nazionale risiedono vitigni dal volto sconosciuto e vini ottenuti da vinificazioni non convenzionali, dei quali gran parte degli enofili, sommelier e consumatori potrebbero non conoscerne le radici. Piccole produzioni ed a volte ancora in micro-vinificazioni ad opera di mani di vignaioli o produttori disposti ad investire su potenzialità a tutela del patrimonio vitivinicolo, non solo per incuriosire ma per progettare nuove produzioni diversificando così il mercato.

Una selezione ricercatissima che mette a nudo il desiderio della scoperta e il fascino ammaliante ma a volte anche non scontato come spesso invece accade in altre degustazioni.

Vitigni & Vini, tesoro d'Italia è uno dei tanti Eventi a firma AIS Murgia che ben si collocano tra le eccellenze delle attività con diffusione nazionale. La presenza di alcuni dei produttori che vorranno intervenire, per svelare direttamente dalla loro voce, alcuni aneddoti o semplicemente curiosità sui loro prodotti.

Alle ore 19:00 nella sala del ristorante **Tamerici** adiacente al lido, la presentazione dell'evento e dei vitigni e vini, dal titolo: **Finalmente protagonisti. L'epopea dei vitigni meno noti!** Seguiranno i suggerimenti sul percorso da seguire subito dopo. A condurre la presentazione, **Vincenzo Carrasso/Delegato Murgia AIS Puglia** e ideatore della rassegna, mentre al racconto dei vini e dei vitigni, il dr **Giuseppe Baldassarre/ Consigliere Nazionale AIS** e responsabile eventi **AIS Murgia**, che ne ha anche curata la selezione.

Alcuni dei vitigni che scoprirete nei calici: **Priè Blanc, Nascetta, Ruchè, Cari, Rebo, Gropello, Jhoannitter, Bronner, Solaris, Pavana, Fraueler, Zweigelt, Recantina, Granaccia, Albarola, Pollera nera, Scimiscià, Orpicchio, Colorino, Barsagliana, Pugnitello, Foglia tonda, Spergola, Famoso, Barbarossa, Uva longanesi, Maceratino, Garofanata, Abbuoto, Camaiola, Coda di volpe, Catalanesca, Roviello, Pecorello, Nasco, Panzale, Cagnulari, Notardomenico, ...e tanti, tanti, tanti altri!**

Dal tramonto aspettando la notte in compagnia di un calice con lo sguardo verso il cielo stellato e dal riflesso lunare a illuminare il mare e la sabbia. Magari con un sandalo, un infradito o comodamente scalzi sulle sabbie finissime del magico ed unico **Tamerici Beach Club** che per una sera si aprirà al nostro pubblico. <https://www.lidotamerici.com/>

Le tradizioni gastronomiche nella brace all'aperto per degustare la zampina (salsiccia di vitello allo spiedo), scottarsi dita e labbra con un panzerotto tradizionalmente fritto, il sapore di salumi e caseari artigianali e magari mordendo una fetta di pane DOP di Altamura con gli straordinari oli dell'Azienda Olio Mancino di Gioia del Colle www.oliomancino.it

Il tempo e il ritmo lo porterà la esilarante band musicale di **Colfischiosenza** per danzare e cantare guardando il mare, toccando il mare! https://www.facebook.com/colfischiosenza/?locale=it_IT

Evento in collaborazione con:

Divani Living www.divaniliving.it , Caroli Pietro Costruzioni www.carolipietrocostruzioni.it , Edil Tecno Group www.ediltecno.com

COSA PREVEDE LA SERATA:

Il calice con la tradizionale sportina, le degustazioni libere dei vini raccontati dai nostri sommelier, panino caldo con la zampina (salsiccia), il panzerotto, i salumi, i formaggi e il pane; musica live.

Vincenzo Carrasso
Delegato Murgia / Coordinatore Didattico AIS Puglia cell. 368 7137978

AIS PUGLIA, via M. Bianchi 38 70015 Noci (BA)tel 080/4949189 P.I. 06066520724



Sarà presente la pluripremiata gelateria “**La Cremeria**” di Mottola con il gelato artigianale, storico partner di Dolce Puglia.

L'accesso a Vitigni & Vini, tesoro d'Italia al costo di **€ 30,00** per i soci AIS e di **€ 35,00** per i non soci AIS sarà possibile solo previo acquisto online dal seguente link: <https://www.sommelierpuglia.it/prodotto/vitigni-e-viti-2023/>

Vieni con noi ad aprire la festa d'Estate di AIS Murgia! Ti aspettiamo!

Vincenzo Carrasso

Delegato Murgia / Coordinatore Didattico AIS Puglia cell. 368 7137978

AIS PUGLIA, via M. Bianchi 38 70015 Noci (BA)tel 080/4949189 P.I. 06066520724