



## TERRE DI VITE PRIMAVERA – IL PROGRAMMA

Villa Cavazza – Corte della Quadra Bomporto, Modena 6 E 7 Maggio 2023

**Sabato 6 Maggio apertura al pubblico dalle 11.00 alle 20.00 dei banchi d'assaggio**

**Domenica 7 Maggio apertura al pubblico dalle 12.00 alle 20.00 con banchi d'assaggio**

**Domenica 7 Maggio apertura anticipata solo per Operatori HORECA dalle 9.00 alle 12.00**

**Terre di vite** torna nella location di **Villa Cavazza a Bomporto** con un programma ricco di novità e di suggestioni. A caratterizzare l'undicesima edizione - che si svolgerà **sabato 6 e domenica 7 Maggio** - sarà il tema del **Dono**. Un trait d'union che accomunerà i seminari, le degustazioni guidate, le esposizioni e le performances artistiche che animeranno le due giornate.

Al centro di tutto rimangono i vignaioli, quest'anno più di cento provenienti da tutta Italia, che proporranno i loro vini in assaggio libero. Al talento e alla competenza del direttore di Porthos, Sandro Sangiorgi, sia sabato che domenica, sono affidate le due degustazioni guidate: solo su prenotazione e a numero ristretto di partecipanti. La domenica 7 Maggio, ospiteremo gli Chef di "Modena a Tavola" che si alterneranno proponendo piatti della tradizione e non, che andremo ad abbinare in diretta ad alcuni vini dei vignaioli presenti. Evento coordinato da Alessandra Caroni Sommelier professionista e titolare dell'agenzia Wine Soul. Sempre domenica 7 Maggio, si terrà un seminario/degustazione guidata dal titolo "L'ALT(R)A CALABRIA" organizzato e condotto dal gruppo di vignaioli Calabresi VAC.

Due giorni che includono anche due masterclass sull'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. a cura del Consorzio Produttori Antiche Acetaie e Associazione Esperti Degustatori a cura dell'Associazione Esperti degustatori di Modena ABTM e ad ingresso libero per i visitatori della manifestazione.

Non mancano le proposte culturali che prevedono la proiezione, in entrambi i giorni, del Docu Film dedicato alla vita del Maestro Lino Maga : *"Maga Lino. Un contadino, una terra, il coraggio"*

La musica dei ragazzi del progetto **Pedala Piano** a fare da colonna sonora per gli assaggi nel giardino della villa si alternerà nei due giorni con il **Duo GEZ a GOGO**.

L'offerta gastronomica sarà come di consueto dedicata alle eccellenze gastronomiche del territorio attraverso la presenza di alcuni food truck e banchetti con specialità emiliane posizionati nella corte interna della villa.

### Programma dell'Evento:

Contributo d'ingresso alla cassa presso Villa Cavazza: 25 Euro che comprende tracolla, calice in vetro e darà accesso alla degustazione libera di tutti i vini dei vignaioli presenti.

Prevendita Ticket online ingresso per 1 giorno 20 Euro

Per informazioni: [info@terredivite.it](mailto:info@terredivite.it)

### **SABATO 6 MAGGIO 2023**

**ORE 11.00 -20.00 Banchi d'assaggio aperti a cura dei vignaioli presenti**

**Ore 11.00 alle 20.00 "Maga Lino. Un contadino, una terra, il coraggio"**

Proiezione a ciclo continuo del Docu-film sulla vita di Lino Maga -Maestro del Barbaracarlo - del regista Ermanno Bidone prodotto da "Il Quattro"

*Villa, piano primo - Ingresso libero*

### **ORE 15.00 "Omaggio alla famiglia Maga"**

Degustazione/seminario ideata e condotta da Sandro Sangiorgi. Degustazione incrociata di Barbacarlo e Montebuono. Sei annate a confronto.

*Villa, Sala degustazioni, piano secondo* - Ingresso a pagamento con

prenotazione obbligatoria all'email: [info@terredivite.it](mailto:info@terredivite.it) oppure tel: 338-5474185

Quota di partecipazione 75€ che comprende l'ingresso alla manifestazione

(sconti da applicare ai soci Ais, Fisar, Onav, Slow Food, Aies, Fis, AssoSommelier)

### **ORE 15.30 "Avviamento alla degustazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**

**D.O.P."** Masterclass a cura dell'Ass. Esperti Degustatori di Modena ABTM

*Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra* - Ingresso gratuito su prenotazione

([info@terredivite.it](mailto:info@terredivite.it) oppure 338 5474185)

*Accompagnerà la giornata la musica al pianoforte con i musicisti del "Pedala Piano"*

## **DOMENICA 7 MAGGIO 2023**

### **ORE 12.00 -20.00 Banchi d'assaggio aperti a cura dei vignaioli presenti**

#### **Ore 11.00 alle 20.00 "Maga Lino. Un contadino, una terra, il coraggio"**

Proiezione a ciclo continuo del Docu-film sulla vita di Lino Maga -Maestro del Barbaracarlo – del regista Ermanno Bidone prodotto da "Il Quattro"

*Villa, piano primo* - Ingresso libero

#### **Ore 12.00 fino alle 19.00 Show Cooking in diretta degli Chef dell'Ass. Modena a Tavola**

A partire dalle Ore 12.00 fino alle 19.00 nel cortile di Villa Cavazza, si alterneranno 4 selezionati Chef dell'Ass. Modena a Tavola che prepareranno -attraverso Show Cooking in diretta- deliziosi finger food che verranno abbinati ai vini dei vignaioli presenti alla manifestazione. Spazio abbinamenti e racconto esperienza enogastronomica a cura della *Sommelier Alessandra Caroni di Wine Soul*.

#### **Ore 13.00 Masterclass "L'ALT(R)A CALABRIA"**

degustazione/seminario condotto da Eugenio Muzzillo di 10 vini dei 10 vignaioli che fanno parte del gruppo VAC - VIGNAIOLI ALTA CALABRIA

*Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra* - ingresso a pagamento con prenotazione obbligatoria all'email: [info@terredivite.it](mailto:info@terredivite.it) oppure tel: 338-5474185

Quota di partecipazione 40€ che comprende l'ingresso alla manifestazione

(sconti da applicare ai soci Ais, Fisar, Onav, Slow Food, Aies, Fis, AssoSommelier)

#### **ORE 15.00 "Biotica, Sintropia e Alchimia i vini di luce di Giorgio Mercandelli"**

Degustazione/seminario ideata e condotta da Sandro Sangiorgi. In degustazione Sei vini da bottiglie servite coperte.

*Villa, Sala degustazioni, piano secondo* - Ingresso a pagamento con

prenotazione obbligatoria all'email: [info@terredivite.it](mailto:info@terredivite.it) oppure tel: 338-5474185

Quota di partecipazione 75€ che comprende l'ingresso alla manifestazione

(sconti da applicare ai soci Ais, Fisar, Onav, Slow Food, Aies, Fis, AssoSommelier)

#### **ORE 16.00 "Avviamento alla degustazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**

**D.O.P. insieme all'az. Cerasicola Morselli specializzata nella lavorazione delle amarene"**

Masterclass a cura dell'Ass. Esperti Degustatori di Modena ABTM in collaborazione con

Gaia Venturelli de l'Az. Cerasicola Morselli: degustazione di marmellate e composte di frutta dolci e salate in abbinamento all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

*Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra* - Ingresso gratuito con prenotazione

([info@terredivite.it](mailto:info@terredivite.it) oppure 3385474185)

*Accompagnerà la giornata la musica al pianoforte con i musicisti del "DUO GEZ A GOGO"*