



TERRE DI VITE 25 E 26 OTTOBRE 2025

Villa Cavazza – Corte della Quadra - Bomporto, Modena 25 e 26 OTTOBRE 2025

COMUNICATO STAMPA

Il vino come esperienza etica e sensoriale: a Villa Cavazza torna Terre di Vite

Terre di Vite 2025: oltre 150 vignaioli, 1300 vini artigianali, laboratori del gusto e arte nella suggestiva cornice di Villa Cavazza

La storica Villa Cavazza – Corte della Quadra, a Solara di Bomporto (MO), apre nuovamente le sue porte per ospitare la **quattordicesima edizione di Terre di Vite**, in programma **sabato 25 e domenica 26 ottobre 2025**. Un appuntamento ormai imprescindibile per appassionati, operatori e curiosi, che qui potranno incontrare oltre **150 vignaioli provenienti da tutta Italia e dall'estero** e degustare più di **1300 vini artigianali**.

Accanto alle degustazioni libere, l'evento proporrà **seminari, laboratori del gusto, momenti musicali e performance artistiche**, all'interno e della corte della villa, in un'atmosfera che unisce convivialità, cultura e bellezza.

Il tema: educarsi al bere

Filo conduttore dell'edizione 2025 sarà **“Educarsi al bere”**, un invito a vivere il vino non solo come esperienza sensoriale, ma anche come **scelta etica e consapevole**.

Il vino artigianale diventa così occasione di scoperta, rispetto per la natura e percorso di conoscenza personale, condiviso nei seminari, nelle degustazioni guidate e nelle attività collaterali.

Oltre centocinquanta produttori di vino artigianale, degustazioni, laboratori, food truck, musica, performance artistiche e un contesto affascinante sono i seducenti ingredienti della quattordicesima edizione di Terre di Vite, in programma sabato 25 e domenica 26 ottobre a Gorghetto di Bomporto, in provincia di Modena, all'interno della storica Villa Cavazza.

La manifestazione offre la rara opportunità di assaporare un migliaio di varietà di vini prodotti con metodi artigianali. Barolo, Traminer Aromatico, Vernaccia, Cesanese, Aglianico, Cirò, Ribolla Gialla, Lambrusco, Albana, Barbera, Dolcetto, Merlot, Erbaluce, Pinot Nero, Nebbiolo, Malbo Gentile, Moscato, Barbaresco, Vermentino, Schiava, Sauvignon, Bonarda, sono solo alcuni dei vini tra cui scegliere.

Protagonista assoluta della manifestazione sarà una nutrita e qualificata rappresentanza di vignaioli che alla qualità del prodotto muniscono il rispetto del territorio e dei ritmi della natura, applicando metodi di coltivazione tradizionali e sostenibili, rifiutando l'impiego di prodotti chimici

di sintesi come pesticidi o diserbanti, e valorizzando i vitigni autoctoni e le antiche pratiche agronomiche.

Filo conduttore della quattordicesima edizione è l'educazione al bere inteso come esperienza non solo gustativa ma come scelta etica vista nell'ottica del rispetto dell'ambiente e come gesto curioso verso se stessi. Il rapporto stretto tra il vino e i sensi di ognuno di noi può essere visto come un viaggio alla scoperta non solo di nuovi sapori ma anche di un sentire profondo che ci apre a nuovi orizzonti di conoscenza di noi stessi e della natura che ci circonda. Un trait d'union che accomunerà i seminari, le degustazioni guidate, le mostre e le performance artistiche che animeranno le due giornate. I vignaioli presenti arrivano da tutta Italia, con alcuni sconfinamenti in Francia, Spagna, Slovenia e Germania, e proporranno i loro vini artigianali in assaggio libero.

Ospiti graditi quest'anno saranno i vignaioli dell'**Associazione "Custodi del Lambrusco"**, associazione nata nel 2025 e che ha scelto Terre di Vite per esporre i vini prodotti dagli associati ed organizzare una Masterclass riservata ai giornalisti di settore.

*“Sin dalla prima edizione abbiamo selezionato produttori che hanno scelto di privilegiare il prodotto artigianale e, anche quest'anno, abbiamo sviluppato questo percorso. Si tratta di un evento che valorizza scelte produttive basate sulla tradizione e sul rispetto di tutto ciò che ci circonda. Non a caso tra gli ospiti più prestigiosi abbiamo **Sandro Sangiorgi**, il maggior esperto italiano di vini naturali. Nostro obiettivo è anche creare un clima di festa, relax e condivisione, col piacere di andare alla scoperta di sapori nuovi”* sottolinea Barbara Brandoli, organizzatrice dell'evento insieme a Ludovica Zanasi.

L'offerta è arricchita dalla presenza di una trentina di spazi espositivi collocati sotto i portici della villa, dedicati prevalentemente al buon cibo, con la presenza di alcuni artisti che realizzano gioielli a mano e candele artigianali. I visitatori più golosi potranno completare la propria esperienza culinaria approfittando dei **food truck** presenti che prepareranno piatti tipici emiliani.

Un **ricco programma**: accanto alle degustazioni nei due giorni, a partire dal primo pomeriggio, saranno proposti gratuitamente per i visitatori di Terre di Vite otto **Laboratori del Gusto**, di cui 4 in collaborazione con **Modena con Gusto**, opportunità da non perdere per assaporare prodotti tutti da scoprire, sotto la guida di esperti chef e Sommelier e comodamente seduti all'interno di splendidi spazi. E' necessaria la prenotazione con modalità più oltre indicate.

Alla riuscita della manifestazione contribuiranno anche le **Scuole alberghiere Nazareno di Carpi e I.A.L. di Serramazzoni**. Diversi studenti che frequentano i due istituti saranno impegnati a garantire un servizio accurato, mettendo in atto quanto stanno imparando nell'arte dell'accoglienza.

Il programma in sintesi:

Sabato 25 ottobre

- **Ore 11.00-19.00:** apertura banchi d'assaggio con i vignaioli.
- **Ore 12.00:** *Laboratorio del Gusto – Avviamento alla degustazione* di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a cura di AED
- **Ore 13.00:** Seminario/degustazione condotto dal giornalista Sandro Sangiorgi *“IL VINO E L'UMANITÀ, UNA STORIA D'AMORE” L'educazione al bere passa dalla conoscenza dei sentimenti (a pagamento su prenotazione)*
- **Ore 13.30:** *Laboratorio del Gusto – Finger Food* con gli chef Francesco Esposito & Andrea Prodi
- **Ore 15.30:** *Laboratorio del Gusto – Orto e Cantina* con chef Donata Carlucci.
- **Ore 17.00:** *Laboratorio del Gusto – Dulcis in Vino* con il Pastry chef Tiziano Busuoli.
- Nel pomeriggio: musica dal vivo con il progetto **“Pedala Piano”** nella Corte di Villa Cavazza.

Domenica 26 ottobre

- **Ore 11.00-19.00:** apertura banchi d'assaggio con i vignaioli.
- **Ore 12.00:** *Laboratorio del Gusto – Street Food* con il pizza chef Luigi Pagano.
- **Ore 13.00:** Seminario/degustazione condotto dal giornalista Sandro Sangiorgi “*IL MESSAGGERO DEL SAPERE*” - I° concorso sulla sensibilità e l'intuito alla scoperta del vino buono
- **Ore 13.30:** *Laboratorio del Gusto – Wine Fusion* con chef Domenico Della Salandra.
- **Ore 15.30:** *Laboratorio del Gusto – Sapori d'Altura: Vini e Formaggi* (Cantine Cà Bora, Versante, Cantina del Frignano + caseifici di montagna).
- **Ore 17.00:** *Laboratorio del Gusto – L'Abruzzo incontra la cucina reggiana* con Patrizia e Loris della Macelleria Campari di Luzzara.
- Nel pomeriggio: musica dal vivo con il saxofonista **Enzo Balestrazzi** nella Corte di Villa Cavazza.

Tutti i **Laboratori del Gusto** sono a ingresso gratuito con prenotazione (previo acquisto di biglietto di ingresso all'evento Terre di Vite) e condotti dal sommelier professionista **Alessandro Ticci**.

La cornice: Villa Cavazza

Villa Cavazza, storica dimora a pochi chilometri da Modena, con i suoi portici, i saloni affrescati rappresenta una location di straordinaria suggestione.

Oltre ai banchi d'assaggio, la corte esterna ospiterà **food truck con specialità emiliane**, stand gastronomici e artigiani che proporranno prodotti di qualità, gioielli e creazioni fatte a mano.

Informazioni pratiche

- **Date e orari:** sabato 25 e domenica 26 ottobre 2025, dalle ore 11.00 alle 19.00.
- **Luogo:** Villa Cavazza – Corte della Quadra, via Gorghetto 92/100, Solara di Bomporto (MO).
- **Ingresso:** €25 con calice e tracolla inclusi, degustazioni libere di tutti i vini e accesso a due Laboratori del Gusto (su prenotazione).
- **Prevendita online:** €22 + diritti fino al 24 ottobre su <https://bit.ly/2025TDV>

Per informazioni: www.terredivite.it – info@terredivite.it – tel. 338 5474185

DETTAGLI INCONTRI

LABORATORI DEL GUSTO:

con il biglietto d'ingresso si ha la possibilità di partecipare gratuitamente a un laboratorio del gusto su prenotazione (fino ad esaurimento posti).

Per prenotarsi compilare il modulo https://bit.ly/2025TDV_lab

I laboratori hanno posti limitati (max 20 persone ciascuno) e si terranno alle ore previste in *Ala della Meridiana, Sala Archi, piano terra*

Sabato 25.10.2025

Ore 12.00 “Avviamento alla degustazione dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena”

Laboratorio a cura del Consorzio Produttori Antiche Acetaie e Ass. Esperti Degustatori di Modena ABTM.

In questo laboratorio ci inoltreremo nell'intero processo di creazione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP attraverso racconti e assaggi.

Ore 13.30 “Finger Food”

Laboratorio a cura di Chef Francesco Esposito & Andrea Prodi, in collaborazione con Modena con Gusto

Assaggi creativi e curati nel dettaglio, perfetti per un aperitivo contemporaneo. Un laboratorio dedicato alla preparazione di piccole porzioni ricche di gusto, abbinare a vini artigianali.

Ore 15.30 “Orto e Cantina”

Laboratorio a cura di Chef Donata Carlucci, in collaborazione con Modena Con Gusto

Un laboratorio dedicato alla cucina vegetale, tra tecniche contemporanee e valorizzazione dell'ingrediente. Verdure, legumi e aromi di stagione si trasformano in piatti creativi da abbinare ai vini artigianali.

Ore 17.00 “Dulcis in Vino”

Laboratorio a cura del Pastry Chef Tiziano Busuoli

Una degustazione con alcune delle sue creazioni artigianali come panettoni e altri dolci tipici. In abbinamento a vini dei produttori presenti ed a una selezione di spirits e distillati della ditta Distilla.

Domenica 26.10.2025

Ore 12.00 “Street Food”

Laboratorio a cura del Pizza Chef Luigi Pagano, in collaborazione con Modena con Gusto

Ricette di pizza reinterpretate in chiave moderna: impasti, farciture e tecniche per un gusto che unisce tradizione e creatività. Il tutto accompagnato da vini artigianali selezionati tra i produttori presenti in fiera.

Ore 13.30 “Wine Fusion”

Laboratorio a cura di Chef Domenico Della Salandra, in collaborazione con Modena con Gusto

Un percorso tra cucine internazionali e vini artigianali italiani. Sapori, profumi e abbinamenti originali per un'esperienza di gusto che unisce culture diverse.

Ore 15.30 “Sapori d'Altura: Vini e Formaggi”

Le cantine Cà Bora, Versante e Cantina del Frignano propongono un viaggio sensoriale tra i profumi intensi dei loro vini — da ancestrali e metodo classico a passiti — in abbinamento ai migliori Parmigiani Reggiani di montagna stagionati fino a 60 mesi, dei caseifici Rio San Michele, Rosola e Malandrone.

Ore 17.00 “L'Abruzzo incontra la cucina reggiana”

Patrizia e Loris della Macelleria Campari di Luzzara, ci propongono un percorso di gusto attraverso l'assaggio di specialità quali il Salame con la Lingua e altri piatti della loro gastronomia. In abbinamento a 5 grandi vini Abruzzesi magistralmente presentati da Alessandro Calabretta, agenzia Antidotes.

SEMINARI DI APPROFONDIMENTO:

Ideati e condotti dal giornalista Sandro Sangiorgi, prevedono una partecipazione a pagamento, con prenotazione obbligatoria. Per prenotare email: info@terredivite.it - tel: 338 5474185

I seminari di approfondimento si terranno in Villa in Sala Degustazioni al piano secondo

SABATO 25 OTTOBRE 2025 ORE 13.00 “IL VINO E L'UMANITÀ, UNA STORIA D'AMORE”

L'educazione al bere passa dalla conoscenza dei sentimenti.

I sei campioni di vino in degustazione saranno serviti a bottiglie coperte

Quota di partecipazione 60€ che comprende l'ingresso alla manifestazione

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

DOMENICA 26 OTTOBRE 2025 ORE 13.00 “IL MESSAGGERO DEL SAPERE” -

1° concorso sulla sensibilità e l'intuito alla scoperta del vino buono.

I sei campioni di vino in degustazione saranno serviti a bottiglie coperte
Quota di partecipazione 50€ che comprende l'ingresso alla manifestazione
(sconti da applicare ai soci Ais, Fisar, Onav, Slow Food, Aies, Fis, AssoSommelier)