

TERRE DI VITE E DI SAPORI VINO, VOLTI, SUONI, IMMAGINI E PAROLE

### 14° EDIZIONE TERRE DI VITE 2024

25 Ottobre 2025 | dalle ore 11,00 alle ore 19,00 26 Ottobre 2025 | dalle ore 11,00 alle ore 19,00 Villa Cavazza | Via Gorghetto 100, Bomporto (Mo)



### ESPOSIZIONE E MERCATO VINI ARTIGIANALI DA TUTTA ITALIA

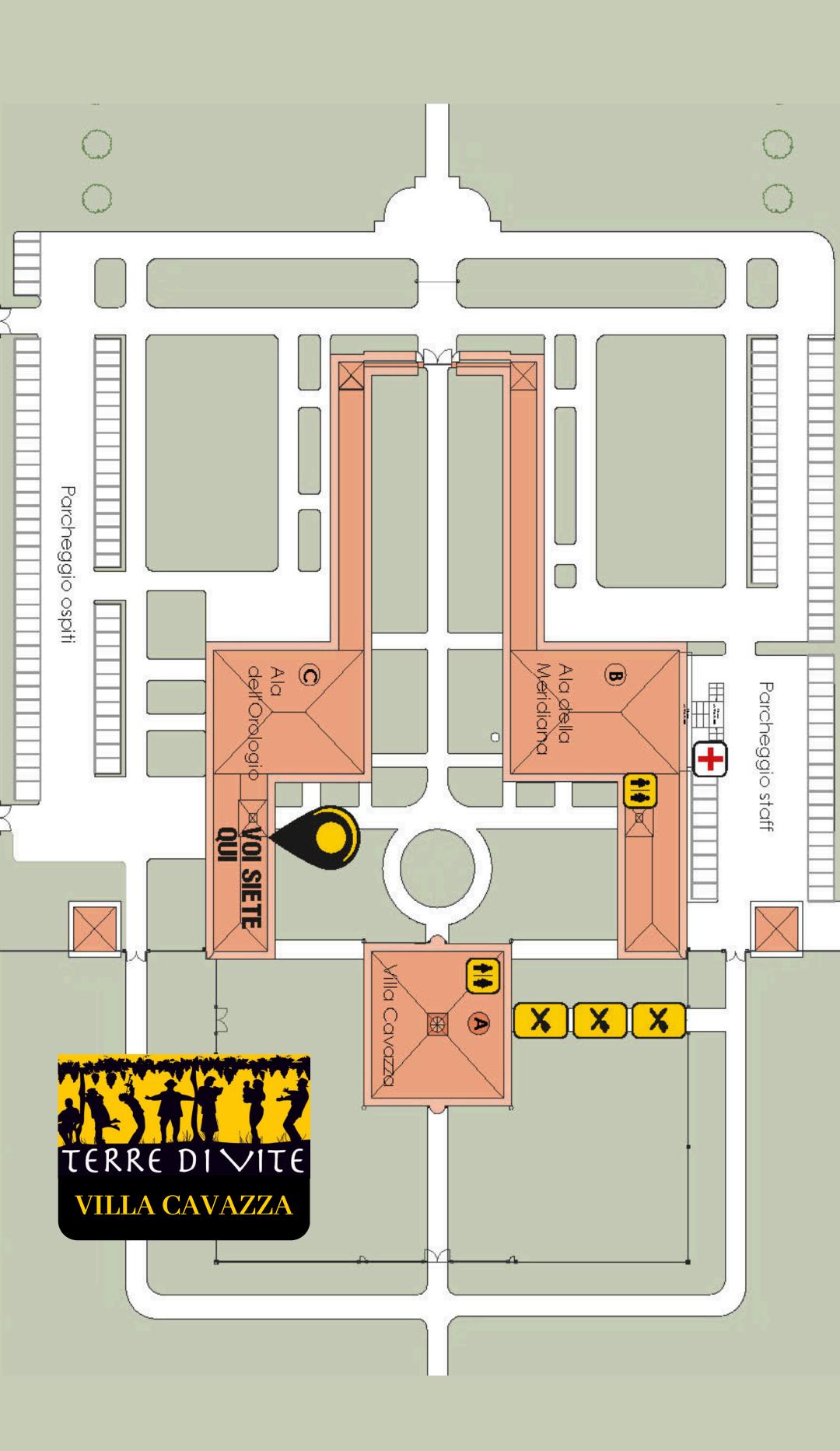
Stand gastronomici Laboratori del gusto con assaggi in abbinamento ai vini

Food Truck emiliani

Organizzazione e prenotazioni Barbara Brandoli info@terredivite.it - www.terredivite.it - tel. 338 5474185

con il Patrocinio del Comune di Bomporto





### PROGRAMMA DELL'EVENTO

### SABATO 25 OTTOBRE 2025

### ORE 11.00 - 19.00 Banchi d'assaggio aperti a cura dei vignaioli presenti

### ORE 13.00

### "L'educazione al bere passa dalla conoscenza..."

Degustazione/seminario ideata e condotto da Sandro Sangiorgi.
I sei campioni di vino in degustazione saranno serviti a bottiglie coperte.

Villa, Sala degustazioni, piano secondo – Ingresso a pagamento con prenotazione obbligatoria all'email: info@terredivite.it oppure tel: 338-5474185

Quota di partecipazione 60€ che comprende l'ingresso alla manifestazione (sconti da applicare ai soci Ais, Fisar, Onav, Slow Food, Aies, Fis, AssoSommelier)

### ORE 12.00

### "LABORATORI DEL GUSTO" "Avviamento alla degustazione" Masterclass 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. Posti limitati max 20 persone. (info@terredivite.it oppure 338 5474185) Ala dell'Orologio, piano terra - Ingresso gratuito con prenotazione

### ORE 13.30

### "LABORATORI DEL GUSTO" "Finger Food"

### 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, abbinate a vini artigianali.

Posti limitati max 20 persone. (info@terredivite.it oppure 338 5474185). Ala dell'Orologio, piano terra - Ingresso gratuito con prenotazione

### ORE 15.30

### "LABORATORI DEL GUSTO" "Orto e Cantina" con Chef Marco Cervi, 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.

Posti limitati max 20 persone. (info@terredivite.it oppure 338 5474185) Ala dell'Orologio, piano terra - Ingresso gratuito con prenotazione

### ORE 17.00

### "LABORATORI DEL GUSTO" " Dulcis in Vino" 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.

Posti limitati max 20 persone (info@terredivite.it oppure 338 5474185)

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

Nel pomeriggio musica dal vivo con II "Pedala Piano" nella corte di Villa Cavazza.

### **DOMENICA 26 OTTOBRE 2025**

### ORE 11.00 - 19.00 Banchi d'assaggio aperti a cura dei vignaioli presenti

### ORE 13.00

Degustazione/seminario ideata e condotto da **Sandro Sangiorgi**.

"1" concorso sulla sensibilità e l'intuito nella scoperta del vino buono" a cura di Porthos e Terre di Vite.

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

Villa, Sala degustazioni, piano secondo - Ingresso a pagamento con
prenotazione obbligatoria all'email: info@terredivite.it oppure tel: 338-5474185

Quota di partecipazione 50€ che comprende l'ingresso alla manifestazione
(sconti da applicare ai soci Ais, Fisar, Onav, Slow Food, Aies, Fis, AssoSommelier)

### ORE 12.00

### "LABORATORI DEL GUSTO" "Street Food" con il 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 produttri presenti in fiera.

Posti limitati max 20 persone (info@terredivite.it oppure 338 5474185) Ala dell'Orologio, piano terra - Ingresso gratuito con prenotazione

### ORE 13.30

### "LABORATORI DEL GUSTO" "Wine Fusion" con 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. Posti limitati max 20 persone (info@terredivite.it oppure 338 5474185) Ala dell'Orologio, piano terra - Ingresso gratuito con prenotazione

### ORE 15.30

### "LABORATORI DEL GUSTO" "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.

Posti limitati max 20 persone (info@terredivite.it oppure 338 5474185)

Ala dell'Orologio, piano terra - Ingresso gratuito con prenotazione

### ORE 17.00

### "LABORATORI DEL GUSTO" "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.

Posti limitati max 15 persone (info@terredivite.it oppure 338 5474185)

Posti limitati max 15 persone (info@terredivite.it oppure 338 5474185) Ala dell'Orologio, piano terra - Ingresso gratuito con prenotazione

Nel pomeriggio musica dal vivo del saxofonista Enzo Balestrazzi nella corte di Villa Cavazza.

**Alessandro Ticci** è il Sommelier Professionista che condurrà le degustazioni guidate nei "Laboratori del Gusto" in entrambi i giorni dell'evento.

	THE ASSESSMENT SHEWARD REPORTED TO A TOTAL OF THE STANDARD OF
	VINO:
001	TENUTA IO Ponzano Monferrato (AL)
002	FATTORIA DI CASPRI Caspri (AR)
003	MARCO CAPRA S. Stefano Belbo (CN)
004	PALTRINIERI Sorbara (M0)
005	NEPOS VILLAE Negrar di Valpolicella (VR)
006	FONDO SAN GIUSEPPE Brisighella (FC)
007	ROMOLO FOLLADOR Valdobbiadene (TV)
800	ORCHESTRA WINE Modena
009	ILARIA ADDIS Luras (SS)
010	SAGONA Loro Ciuffenna (AR)
011	CANTINA DIVINJA Sorbara (MO)
012	LA RIVIERA MASSERANO Masserano (BI)
013	CANTINE DEL CASTELLO CONTI Maggiora (NO)
014	TERRE DEL CIMA Conegliano (TV)
015	PODERE PRASIANO Marano Sul Panaro (MO)
016	PODERE CASELLA MUZIGHIN Urbania (PU)
017	VILLA PICTA Villimpenta (MN)
018	CANTINE LUCA' Bianco (RC)
019	BELCREDI WINES Montu' Beccaria (PV)
020	CANTINA LIGIOS La Muddizza Valledoria (SS)
021	IVITI WINERY Cortona (AR)
022	CORTE SAIBANTE S. Pietro in Cariano (VR)
023	CANTINA ZAZZERA Collevalenza (PG)
024	TORCIBRENCOLI Greve in Chianti (FI)
025	TENUTA DI BIBBIANO Castellina in Chianti (SI)
026	VALENTINA CUBI Fumane (VR)
027	PEZZALUNGA VIGNETI Brendola (VI)
028	VIGLIONE ANTONIO & FIGLI Monteu Roero (CN)
029	CANTINE JELASI 1881 Bianco (RC)
030	LA VITE DI MONICA Montagnana (PD)
031	IL POGGIOLO Montu' Beccaria (PV)
032	BARONIA DELLA PIETRA Alessandria Della Rocca (AG)
033	CANTINA PRIORINO Abbadia di Montepulciano (SI)
034	CANTINA DESSOLIS Mamoiada (NU)
035	MADRI LEONE Trinitapoli (BT)
036	VETTORETTI 1902 Valdobbiadene (TV)
037	LA COLLINA DEI SAPORI Monteveglio (BO)
038	CANTINA 366 Bairo (TO)
039	ANTONIO TADIOTTO Marmirolo (RE)
040	VIGNIS DI MARIAN Farra D'Isonzo (GO)
041	KRISTALVIN WINERY Dobrovo (SLO)
042	

## **AWW**

### VINO: 043 LA GENISIA Codevilla (PV) LA BANDINA Casatico di Langhirano (PR) 044 045 SOCCI Castelplanio (AN) DIANETTI VINI Carassai (AP) 046 MOLINETTO DI CARREA Francavilla Bisio (AL) 047 TENUTA UCCELLINA Russi (RA) 048 GIUSEPPE LIVESI Calangianus (SS) 049 TENUTA PALTUSA Calangianus (SS) 050 051 MASSIMO COLETTI San Fior (TV) 052 MARINO ABATE Marsala (TP) 053 TERRE DEL FAET Cormons (GO) CANTINA RONCAGLIA Carpi (MO) 054 055 CA' BORA Serramazzoni (MO) PARTITURA 8 Formigine (MO) 056 ANTICA CASCINA CONTI DI ROERO Vezza D'Alba (CN) 057 F.LLI RAGUZZONI Modena 058 059 PODERE PAGANICO Montalcino (SI) VENTIVENTI Medolla (MO) 060 GARUTI VINI Custodi del Lambrusco (MO) 061 LINI 910 Custodi del Lambrusco (RE) 061 VENTURINI BALDINI Custodi del Lambrusco (RE) 061 061 CANTINA BUONARIVA Custodi del Lambrusco (MO) TERRAQUILIA Custodi del Lambrusco (MO) 061 061 FATTORIA MORETTO Custodi del Lambrusco (MO) CLETO CHIARLI TENUTE AGRICOLE Custodi del Lambrusco (MO) 061 CANTINA ZUCCHI Custodi del Lambrusco (MO) 061 AZ. AGR. PEZZUOLI Custodi del Lambrusco (MO) 061 LA PIANA WINERY Custodi del Lambrusco (MO) 061 VILLA DI CORLO Custodi del Lambrusco (MO) 061 CANTINA VEZZELLI FRANCESCO Custodi del Lambrusco (MO) 061 062 CANTINA DELLA VOLTA Bomporto (MO) 063 CORTE LAUREANA Laureana Cilento (SA) 064 TAPPERO MERLO Loranze' (TO) 065 **LUTERAIA** Montepulciano (SI) BIOSS - LE BOLLICINE DI CASTELVETRO Castelvetro (MO) 066 067 **RESSIA** Neive (CN) 068 CASA CATERINA Monticelli Brusati (BS) 069 **ADRIWINE** (Distribuzione) Firenze 069/A **BODEGAS SAN VALERO** Spagna (ESP) 069/B VITIVINICOLA 86 Chiuduno (BG) 069/C ANTONIO MOLETTIERI Castelfranci (AV) 069/D IFALCO Paternopoli (AV) 069/E PONTEROTTO Petrano (AV) 069/F ELISEO SANTORO Paternopoli (AV)

## 

071	SECULA Carpi (MO)
072	LA SALVADORA Poviglio (RE)
073	VITIVINICOLA FANGAREGGI Carpi (MO)
074	LEGAMI WINE Guardia Sanframondi (BN)
075	CASTELLO POGGIARELLO Sovicille (SI)
076	AZ. AGR. FABIANI Cinigiano (GR)
077	CANTINA DA PIERI Caomaggiore (VE)
078	GIACOMO MANNONE Petrosino (TP)
079	CANTINA MONTE FENOSU Muros (SS)
080	CASCINA ROCCABIANCA Cartosio (AL)
081	TRANSIT FARM Fara Vicentino (VC)
082	DANIELE GUGLIELMI Canelli (AT)
083	LAGRE VINI Pasiano di Pordenone (PN)
084	TENUTE FASOLI Valpolicella (VR)
085	AZ. AGR. VEGGIARI Fano (PU)
086	LA ROMIGLIA Verona
087	CANTINA MARTINELLI Carpi (MO)
088	ROGGERO Albugnano (AT)
089	ZANNI VINI Reggio Emilia
090	ULISSE SIMEONI Fumane (VR)
091	STROPPOLATINI Cividale del Friuli (UD)
092	VALDANGIUS Montefalco (PG)
093	TENUTA GALVANA SUPERIORE Castelvetro (MO)

CAMPISIDRASI Contrada Campi Sidrasi (AG)

070

### AREA GIARDINO

### MO CHE TIGELLE STAPPO MODENA SOCIAL EAT Food Truck

# **OZ**

### D P P P P P Ш SALA MERIDIAN

	VINO:
094	ANTIDOTES (Distribuzione) Chieti
094/A	TENUTA PESCARINA Spoltore (PE)
094/B	AGRICOLA VADDINELLI San Giacomo (TE)
094/C	PIEDE FERMO CARFTWINE Notaresco (TE)
095	IL FARNETO Castellarano (RE)
096	MASO GRENER Pressano di Lavis (TN)
097	PODERE EMA Bagno a Ripoli (FI)
098	WIDUM BAUMANN Avigna (BZ)
099	CIECK San Giorgio Canavese (TO)
100	ALFIO MOZZI Castione Andevenno (SO)
101	VINICOLA CICELLA Taranto
102	ANTONIO BUCCOLIERO Taranto
103	DE QUARTO Taranto
104	40 ARE Taranto
105	IL CARPINO Gorizia
106	SOSOL Gorizia
107	LA MOSCA BIANCA Nizza Monferrato (AT)
108	MILA VUOLO Salerno
109	DUMATT Pitigliano (GR)
110	CANTINA BELLO Albanella (SA)
111	TENUTA VASAL Mezzane di Sotto (VR)
	GLI ARCHI Fauglia (PT)
	CANTINE GUIDI 1929 San Gimignano (SI)
114	LA BELLANOTTE Farra D'Isonzo (GO)

115 LE FURIE Castanea Delle Furie (PA)

116 BOSCO FALCONERIA Partinico (PA)

### ARCH SALA DEGLI NERIDIAN

	VINO:
117	CANTINA LA CIUCA Massa Martana (PG)
118	VALLERIS S. Floriano del Collio (GO)
119	LE CIME BASSE Matelica (MC)
120	LIGNANELLO Siena
121	GUIDETTI FRANCESCO Guiglia (MO)
122	AZ. AGR. REASSI Carbonara di Rovolon (PD)
123	WERNER SEPPI Caldaro (BZ)
124	VINI RONZONI Reggio Emilia
125	LEONARDO PALLOTTA San Severo (FG)
126	VERS.ANTE Montefiorino (MO)
127	PODERE LUISA Rendola (AR)
128	NILO AZ. AGRICOLA Vasto (CH)
129	GIANLUCA SALCE Tocco da Casauria (PE)
130	LA CANTINA DI ANNA Villeneuve (AO)
131	LA SMERALDA Briona (NO)
132	CANTINA DEL FRIGNANO Serramazzoni (MO)
133	BORGO DELLE OCHE Valvasone Arzene (PN)
134	
135	MARCO PINAT Savorgnano D. Torre (UD)
136	CORTE ZECCHINA Piove di Sacco (PD)
137	LA TOMMASINA Frassinello Monferrato (AL)
138	FORNELLI Lastra a Signa (FI)
139	LA MASERA Piverone (TO)
140	COLARAJ Alba (CN)

### 0 1 U ARA POR

CERASICOLA MORSELLI Modena
FRAMMENTI D'AUTORE Modena
SAPORE SENZA SALE Modena
MELIODAS APICULTURA Modena
GHIRLANGINA Modena
CONSORZIO PRODUTTORI ANTICHE ACETAIE Modena
GORFER Modena
VALICO TERMINUS Reggio Emilia
MARCYS CAKE Pavullo (MO)
SAVORINI 1835 Bologna
CONDIMENTERIA Serramazzoni (MO)
CHE SUD! Santa Maria del Cedro (CS)
IL PICCANTE DI ARGENTA Ferrara
LABORATORIO XSBAGLIO Nizza Monferrato (AT)
BIRRIFICIO BIRRAMANTE Serramazzoni (MO)
MAURIZIO CANAPA COSMESI Reggio Emilia
PURA FIAMMA Modena
SIRGRAPE SUCCHI D'UVA Modena
ILARIA SPACCIATRICE DI GUSTO Padova
LOIS SPECK - ALTO ADIGE Bolzano
OFFICINA DELLA VITE Modena
GIN VITALE Ravenna
FRANTOIO CONIO 18 Firenze
NINNI FARM Carpi (MO)
CASEIFICIO BIO REGGIANI Modena
OLTRE IL GELATO Modena
ALMAYER SOCIETY Bologna
PASTICCERIA BUSUOLI Mirandola (MO)
AZ. AGR. SALVATORE CARVELLI Mesoraca (KR)
AZ. AGR. REGGIANI Modena
DISTILLA CH3 CH2 OH Modena

**OVERSEAS ONLUS** Spilamberto (MO)

CELESTIA MOMENTS Reggio Emilia

RE GUESTHOUSE GESTIONI Reggio Emilia