



TERRE DI VITE 24 E 25 OTTOBRE 2026
Villa Cavazza – Corte della Quadra - Bomporto, Modena

COMUNICATO STAMPA

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

Terre di Vite 2026: oltre 150 vignaioli, 1300 vini artigianali, laboratori del gusto, incontri sul palco e presentazione Docufilm sul Lambrusco e libri 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 **quindicesima edizione di Terre di Vite**, in programma **sabato 24 e domenica 25 ottobre 2026**. (accesso al pubblico dalle 11.00 alle 19.00). 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, presentazione Docufilm e libri**, negli spazi della villa e nella corte, in un'atmosfera che unisce convivialità, cultura e bellezza.

Il tema: Intelligenza artigianale

Filo conduttore dell'edizione 2026 sarà **"Intelligenza artigianale"**, un invito a vivere il vino non solo come esperienza sensoriale, ma anche come **scelta etica e consapevole mettendo al centro l'uomo e la saggezza nel tramandare cultura, gesti e tradizioni**.

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, presentazioni, interviste e un contesto affascinante sono i seducenti ingredienti della quindicesima edizione di Terre di Vite, in programma sabato 24 e domenica 25 ottobre a Solara di Bomporto, in provincia di Modena, all'interno del complesso storico Villa Cavazza-Corte della Quadra.

La manifestazione offre la rara opportunità di assaporare oltre 1300 vini prodotti con metodi artigianali e con possibilità di apprezzare il percorso con soste in un ambiente calmo e rilassato. Barolo, Traminer Aromatico, Vernaccia, Aglianico, Cirò, Ribolla Gialla, Lambrusco, Spergola, Albana, Barbera, Dolcetto, Merlot, Amarone, Erbaluce, Pinot Nero, Nebbiolo, Sylvaner, Moscato, Barbaresco, Vermentino, Schiava, Sauvignon, Champagne, 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 uniscono 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.

Il filo conduttore della quindicesima edizione è l'Intelligenza artigianale, in un momento in cui l'Intelligenza Artificiale rende tutto immediatamente accessibile, veloce e replicabile, Terre di Vite vuole riportare l'attenzione su un'altra forma di conoscenza: quella che nasce dall'esperienza, dal gesto e dal passaggio di competenze tra persone.

Un trait d'union, quello dell'Intelligenza Artigianale, che accomunerà i seminari, le degustazioni guidate, le presentazioni e le interviste sul palco che animeranno le due giornate. I vignaioli presenti arrivano da tutta Italia, con alcuni sconfinamenti in Francia, Portogallo, Bulgaria, Slovenia, Rep. Ceca e Austria, e proporranno i loro vini artigianali in assaggio libero.

*“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.

Novità di questa quindicesima edizione è il Palco di Terre di Vite, allestito nella corte della villa. Andrea Mignolo ospite a Terre di Vite: il regista di "Lambrusco Republic" condurrà alcune interviste sul “Palco di Terre di Vite” nelle giornate dell'evento. Il palco principale diventerà uno spazio di racconto e confronto vivo grazie a un ciclo di interviste animate dal regista stesso Mignolo che dialogherà con una selezione di vignaioli, chef, sommelier e imprenditori. Il fil rouge degli incontri si intreccerà inevitabilmente con le tematiche di "Lambrusco Republic", la serie documentaria da lui ideata e girata. Sul palco si alterneranno infatti molti dei protagonisti della serie, offrendo al pubblico un approfondimento esclusivo sulle storie, le sfide e l'identità del territorio. Un'occasione imperdibile per vivere da vicino la passione e il dietro le quinte del mondo del vino e della cucina.

Un **ricco programma**: accanto alle degustazioni nei due giorni, a partire dalla tarda mattinata, saranno proposti gratuitamente per i visitatori di Terre di Vite otto **Laboratori del Gusto**, di cui 6 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. È necessaria la prenotazione secondo le modalità indicate di seguito.

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 24 ottobre

- **Ore 11.00-19.00:** apertura banchi d'assaggio con i vignaioli.
- **Ore 11.30** *Laboratorio del Gusto – Avviamento alla degustazione* di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a cura di Giorgio Gambigliani Zoccoli
- **Ore 13.00:** Seminario/degustazione condotto dal giornalista Sandro Sangiorgi *“IL POTERE DEL CUORE” Un seminario per riscoprire il Lambrusco fuori dagli stereotipi e comprenderne il carattere più intimo. (a pagamento su prenotazione)*
- **Ore 13.30:** *Laboratorio del Gusto – Finger Food* con lo chef Francesco Esposito
- **Ore 15.30:** *Laboratorio del Gusto – Pane Olio e Vino* Laboratorio a cura di Chef Enrico Borsari
- **Ore 17.00:** *Laboratorio del Gusto – Pasticceria* Laboratorio a cura della Chef Stella Silvestro
- Durante tutto il giorno si alterneranno interviste e approfondimenti sul **Palco di Terre di Vite** nella Corte di Villa Cavazza. Tra gli appuntamenti: ore 13.30 presentazione di “Lambrusco Republic” con il regista Andrea Mignolo

Domenica 25 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 POTERE DEL TALENTO” La degustazione comprenderà quattro vini scelti tra alcune delle zone più significative di espressione di Nebbiolo, Pinot Noir e Riesling, (a pagamento su prenotazione)*
- **Ore 13.30:** *Laboratorio del Gusto – Cucina Vegetale* Laboratorio a cura di Chef Marco Cervi
- **Ore 15.00:** *Laboratorio del Gusto – Gnocco Fritto 360°* Laboratorio a cura di Luca Bonacini
- **Ore 17.00:** *Laboratorio del Gusto – Sfogliatine Dolci e Salate* a cura della Chef Chiara Bracali
- Durante tutto il giorno si alterneranno interviste e approfondimenti sul **Palco di Terre di Vite** nella Corte di Villa Cavazza. Tra gli appuntamenti: ore 17.30 presentazione del libro “Vino, Donna” di Chiara Giorleo con Luca Bonacini.

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

La cornice: Villa Cavazza – Corte della Quadra

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 24 e domenica 25 ottobre 2026, 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 un Laboratorio del Gusto (su prenotazione).
- **Prevendita online:** €22 + diritti fino al 23 ottobre su <https://sl1nk.com/tr2p7by>

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://shortlink.win/1E6gc>

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

Sabato 24.10.2026

Ore 11.30 “Avviamento alla degustazione dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena”

Una degustazione guidata di aceto balsamico Tradizionale e tre abbinamenti gastronomici.

A cura di Giorgio Gambigliani Zoccoli.

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, 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.

Ore 15.30 “Pane Olio e Vino”

Laboratorio a cura di Chef Enrico Borsari, in collaborazione con Modena con Gusto

Un viaggio tra impasti, aromi e calici, per riscoprire tre protagonisti senza tempo della cultura gastronomica italiana.

Ore 17.00 “Pasticceria”

Laboratorio a cura della Chef Stella Silvestro, in collaborazione con Modena con Gusto

Tecniche di pasticceria, equilibrio e precisione danno vita a dolci contemporanei, da scoprire insieme a vini artigianali scelti per esaltarne profumi e consistenze.

Domenica 25.10.2026

Ore 12.00 “Street Food”

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

La tradizione modenese incontra lo street food in ricette creative, tra impasti, farciture e tecniche contemporanee, da gustare in abbinamento a una selezione di vini artigianali.

Ore 13.30 “Cucina Vegetale”

Laboratorio a cura dello Chef Marco Cervi, in collaborazione con Modena con Gusto

Verdure, legumi e aromi di stagione saranno protagonisti di una cucina vegetale creativa, capace di valorizzare ogni ingrediente e di dialogare con i vini artigianali

Ore 15.00 “Gnocco fritto 360° con Luca Bonacini”

La tradizione dello gnocco fritto incontra nuove interpretazioni, passando dalle farciture salate alle combinazioni dolci. Un laboratorio dedicato al gusto, alle consistenze e alla creatività, completato dall'abbinamento con vini artigianali selezionati.

Ore 17.00 “Sfogliatine dolci e salate”

Laboratorio a cura della Chef Chiara Bracali, in collaborazione con Modena con Gusto.

Friabili e leggere, le sfogliatine dolci e salate prendono forma in un percorso tra tecnica, creatività e farciture, accompagnato da una selezione di vini artigianali

SEMINARI DI APPROFONDIMENTO:

Ideati e condotti dal giornalista Sandro Sangiorgi, prevedono una partecipazione a pagamento con acquisto diretto alla biglietteria online: <https://terredivite.it/programma/>

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

SABATO 24 OTTOBRE 2026 ORE 13.00 “IL POTERE DEL CUORE ”

Un seminario per riscoprire il Lambrusco fuori dagli stereotipi e comprenderne il carattere più intimo: quello capace di unire immediatezza e complessità, leggerezza e memoria.

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

DOMENICA 25 OTTOBRE 2026 ORE 13.00 “IL POTERE DEL TALENTO”

Nebbiolo, Pinot Noir e Riesling sono considerati tra i vitigni più affascinanti e complessi del mondo. Il loro talento, però, non è sufficiente da solo. Per esprimersi pienamente hanno bisogno di luoghi capaci di accoglierli, interpretarli e restituirne ogni sfumatura.

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