

[Link alla pagina web](#)

## MENO DUE GIORNI AL TAGLIO DEL NASTRO DELL'EDIZIONE 2018 DI VINIBUS TERRAE - VIDEO

Vinibus Terrae edizione 2018 sul Lungomare Regina Margherita a Brindisi: 4 giorni di esposizioni e degustazioni con esperti del settore, tutto made in Puglia, dalle cantine ai sommelier ed esperti del settore che terranno le classi di degustazione. Si comincia sabato 2 giugno e si chiude martedì 5. Ecco i nomi delle cantine aderenti accoppiate per



stand: Agricole Vallone, e Tormaresca; Azienda agricola pugliese e Vinicola Mediterranea; Botrugno e Cantine Paolo Leo; Calitro e Coppi; Cantele e L'astore masseria; Cantina fiorentino e Menhir salento; Cantina sampietrana e **Tenute Rubino**; Cantine Amastuola e Fellingine; Cantine Due Palme e Cantina San Donaci; Cantine Pandora e Cantine San Pancrazio; Cardonee Giuliani; Consorzio di tutela primitivo di Manduria dop e docg; Consorzio tutela dei vini Brindisi doc e Squinzano doc; Consorzio di tutela vini dop Salice Salentino e Consorzio Vinum Apulie; Conti Zecca e De Palma; Masseria Altemura e Cantina Cellinese; Mocavero e Schola Sarmenti; Produttori di Manduria e Vetrère; Risveglio agricolo e Tenute Lu Spada; Santa Lucia e Terre Carsiche; Tenute Chiaromonte e Ognissole; Cantine Incantalupi e azienda agricola Tor dei Falchi. Per le degustazioni, che hanno un costo di 15 euro a classe, e si tengono ogni giorno dalle 18 in poi, tra i nomi spicca Duccio Armenio, nato a Napoli ma cresciuto a Brindisi e con la passione vini pugliesi che terrà i quattro wine tasting a cura di PugliaExpò, nel complesso delle ex scuole Pie per tutti e 4 i giorni, alle 19. Insieme a lui Giacomo Mojoli, filosofo e fondatore di Slow Food, terrà quello sul primitivo; il wine lover Giovanni Resta quello sul rosato; il terzo Top e Pop Wine vedrà una scelta di 6 vini rossi, nuovamente con Mojoli e l'ultimo su una vera curiosità: le bollicine pugliesi con Davide Gangi presidente dell'Associazione culturale e di promozione Vinoway Italia nonché editor di Vinoway.com. Le master class con i sommelier della delegazione pugliese dell'Ais saranno sul negramaro con Fabrizio Miccoli Ais Lecce e la più giovane enologa di Puglia Laura Minoia; domenica un confronto tra primitivo e il californiano zinfadel con Giuseppe Baldassarre, medico e studioso di vino, sommelier Ais Puglia e Gregory Perrucci, produttore di vino e proprietario delle cantine Fellingine, suo il primitivo di Manduria zinfadel "Racemi" premiato col massimo riconoscimento dal Gambero Rosso; la più particolare degustazione sarà quella di Baldassarre e Gangi sui bianchi pugliesi. I tasting di vini

e distillati ogni sera sono tenuti dal “gustosofo” bar tender Michele De Carlo e il sommelier Enzo Scivetti.