

+39 0547 23821

✉ lamadia@lamadia.com



Cerca nel sito

18 maggio 2017 Appuntamenti

Maremmachevini – II Edizione

Ritorna la rassegna dei vini della DOC Maremma Toscana
a Castiglione della Pescaia domenica 11 e lunedì 12 giugno



CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (GR) – Dopo il grande successo della prima edizione, torna **Maremmachevini**, l'immane appuntamento con i vini della **DOC Maremma Toscana** organizzato dal **Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana**. L'evento, in programma **domenica 11 e lunedì 12 giugno**, vede quest'anno la partecipazione di **40 produttori** della zona che accoglieranno il pubblico con i loro prodotti di eccellenza presso l'elegante location dell'**Hotel e Residence Roccamare a Castiglione della Pescaia (Grosseto)**.

Domenica 11 giugno la degustazione a banco aperto inizierà alle ore 17.30 fino alle ore 21.00. I visitatori avranno modo di dedicarsi appieno agli assaggi degli oltre **120 vini presentati**: dai vitigni internazionali sino a quelli autoctoni sempre più caratterizzanti del territorio d'origine. La serata si concluderà con un concerto, dalle ore 21.00 alle ore 22.00, a cura del gruppo *Musica da Ripostiglio*.

Le degustazioni riprenderanno poi il giorno successivo, **lunedì 12 giugno**, dalle ore 17.30 fino alle ore 20.30.

L'iniziativa è aperta al pubblico, alla stampa internazionale, ai ristoratori e agli enotecari del territorio che avranno modo di approfondire la propria conoscenza enoica, ma non solo.

Maremmachevini – II Edizione ha infatti l'obiettivo di offrire uno spaccato della Maremma più tradizionale con i suoi prodotti tipici, come i formaggi e i salumi e naturalmente l'olio extravergine d'oliva della zona.

E' entusiasta **Edoardo Donato**, Presidente del Consorzio: *"Maremmachevini vuole essere l'evento che presenta l'eterogenea realtà della Maremma non solo enologica, ma anche turistica, agricola, storica e culturale, promuovendo al contempo le migliori tecnologie nel rispetto della natura"* – e prosegue – *"Lo scopo della kermesse è quello di affascinare e stupire gli amanti del bello e del buono provenienti dall'Italia e dall'estero, valorizzando le diversità del nostro sorprendente territorio e*



EDITORIALI

PENSIERI DI CARTA

Non sto neanche a discutere con quanti, perlopiù dall'alto del loro privato sentire, pontificano sul fatto che nessuno consulta più la carta stampata e che il web sarebbe l'unica fonte di lettura oggi...



Si è verificato un errore.

Si è verificato un errore.

Si è verificato un errore.



IL BLOG DI CLAUDIA DEB

Chef Luigi Cacciapuoti: l'arte di essere figlio d'arte

Essere figlio d'arte non sempre è

ampliando gli orizzonti del gusto toscano attraverso la varietà e la qualità dei nostri pregiati vini".

Per facilitare i percorsi di degustazione e fornire i contatti delle aziende partecipanti il **Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana** realizzerà dei Tasting Book dettagliati contenenti le informazioni di ogni vino presentato e del suo produttore.

L'entrata a Maremmachevini è libera durante i walk around tasting e prevede il pagamento di 10 euro per il ritiro del bicchiere e della tasca personalizzati all'entrata.

Maremmachevini – II edizione

11-12 giugno 2017

Hotel e Residence Roccamare

Via delle Rocchette – Castiglione della Pescaia (Grosseto)

Il programma

Domenica 11 giugno

Ore 17.30- 21.00 degustazione a banco aperto

Ore 21.00 concerto a cura del gruppo Musica da Ripostiglio.

Lunedì 12 giugno

Ore 17.30 – 20.30 degustazione a banco aperto

I produttori partecipanti alla II Edizione di MAREMMACHEVINI:

Agricola del Nudo

Az. Agr. Berretta s.s.

Az. Agr. Colle Petruccio di Ruffo Sandro

Az. Agr. La Pierotta

Az. Agr. Pian del Crognolo

Azienda Agricola Bruni

Azienda Bioagricola Poggiolella di Michele Consaga

Basile – Az. Agricola Biologica

Belguardo

Cacciagrande

Cantina "I Vini di Maremma" S.A.C.

De Vinosalvo Vignaioli

Fattoria Acquaviva

Fattoria di Magliano

Fattoria Il Casalone

Fattoria Le Mortelle

facile. Lo spirito di competizione spesso insano, l'idea di vivere all'ombra del maestro, i pregiudizi di chi è del settore, l'etichetta di raccomandato e il timore di...



LA CULTURA DEL BENESSERE

STRESS E ALIMENTAZIONE

Collegamento diretto tra cervello e pancia: dobbiamo imparare a controllarlo

Stress e dieta: che binomio imprescindibile! Questi due aspetti della nostra vita sono talmente legati che è quasi impossibile riuscire a parlare dell'uno senza tirare in ballo l'altro. Se facciamo la dieta ci...

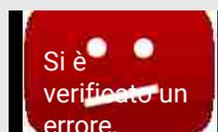


ALESSANDRO MAGNUM

ALTA LANGA

Viaggio nella nostra Sparkling Italy

Champagne e Metodo Classico Italiano? Non c'è storia. Inutile iniziare la partita. Lo Champagne sarà sempre sul gradino più alto del podio ma per due fattori assoluti difficili da contrastare: storia e geologia. E'...



LA SCELTA VEGANA

Fattoria Mantellassi
 Frantoio La Pieve
 La Biagiola
 La Chimera d'Albegna
 La Cura
 La Selva Società Bioagricola
 Mambrini Viticoltori
 Montauto
 Morisfarms
 Muralia
 Podere San Cristoforo
 Poggio Cagnano
 Poggio L'Apparita
 Prato al Pozzo
 Rocca di Frassinello
 Roccapesta
 Sassotondo
 Simona Ceccherini
 Società Agricola Le Sode di Sant'Angelo srl
 Tenuta Casteani
 Tenuta La Badiola
 Tenuta Rocca di Montemassi
 Val delle Rose – Tenuta della Famiglia Cecchi
 Val di Toro

Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana nasce nel 2014 dopo il conferimento della DOC con l'obiettivo di promuovere la qualità dei suoi vini e garantire il rispetto delle norme di produzione previste dal disciplinare, dedicandosi, inoltre, alla tutela del marchio e all'assistenza ai soci sulle normative che regolano il settore. Ad oggi il Consorzio conta 260 aziende associate, di cui 186 viticoltori (per la maggior parte conferenti uve a cantine cooperative), 1 imbottigliatore e 73 aziende "verticali" – che vinificano le proprie uve e imbottigliano i propri vini – per un totale di 4 milioni di bottiglie prodotte all'anno.



Articoli correlati



DUBAI: LA CITTÀ DEL LUSO È VEGAN

Il mondo arabo ed i suoi miliardari sono conosciuti per le loro stravaganze, l'ostentazione delle ricchezze con sontuosi palazzi e lussuose auto ed in generale per la noncuranza ed insensibilità agli sprechi. Avendo...

