

[Home](#)[Prima pagina](#)[Login](#)

ECOTEC

mercoledì 5 aprile 2017

[...si viaggiare...!](#)

[Attualità](#)

[Attualità & Humor](#)

[Bon Appetit](#)

[Comunicati Stampa](#)

[Cultura](#)

[Elezioni 2017](#)

[Garfagnana](#)

[La Tradizione Lucchese](#)

[L'Altra Stampa](#)

[LuccAffari](#)

[Mediavalle](#)

[Politica](#)

[Racconti Lucchesi](#)

[Satira](#)

[Società](#)

[Sport](#)

[Stravaqanze](#)

[VERSILIA](#)

[Vita nei Comuni](#)

Puoi dare la tua valutazione su questo scritto: ★★★★★

[Scrivi anche tu..](#)

16° ANTEPRIMA VINI DELLA COSTA TOSCANA

Il viaggio tra i sapori e i profumi dei vini nati a un passo dal mar Tirreno da scoprire con appassionanti laboratori e degustazioni guidate

6 - 7 maggio 2017 - Real Collegio, p.zza del Collegio, 13 - Lucca

Lucca, 4 aprile 2017 - Oltre 600 etichette, sette laboratori e una Masterclass: sabato 6 e domenica 7 maggio, le sale e i chioschi del Real Collegio di Lucca ospitano la 16esima edizione di «Anteprima Vini della Costa Toscana», kermesse ideata dall'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana, prodotta in partnership con la Event Service Tuscany, dedicata alle produzioni enoiche realizzate tra le province di Massa Carrara, Lucca, Pisa, Livorno e Grosseto.

Due giorni per scoprire, degustare e acquistare prodotti caratterizzati da una forte tipicità territoriale, vini nati in una terra baciata dal sole e accarezzata dalla brezza del mar Tirreno, in un'area a forte vocazione vitivinicola. Cru molteplici e peculiari che i visitatori avranno modo di apprezzare nel corso dei laboratori e delle degustazioni curate da esperti del settore e dagli stessi vignaioli della costa che illustreranno in prima persona le nuove annate dei vini.

Primo appuntamento, sabato alle ore 12.30, con il primo dei tre laboratori «Anteprima Vini 10 anni dopo: La Vendemmia 2007», in cui sarà possibile incontrare i vini dell'annata 2007 illustrati dalla sapiente guida del giornalista Richard Baudains. In particolare, saranno proposti in assaggio, suddivisi nei tre appuntamenti (sabato alle ore 12.30 e alle ore 18.30 e domenica alle ore 12.30), i vini Caiarossa (Caiarossa), Arnione (Campo alla Sughera), Lombrone (Collemassari), Grattamacco Rosso (Collemassari - Grattamacco), Nero della Spinosa (Fattoria Colleverde), Cabernet (Fattoria di Montechiari), Esse (Fattoria La Torre), Vis Vitae (Giardini Ripadiversilia), Dulcamara (I Giusti & Zanza), Poggio Bestiale (La Fattoria di Magliano), I Castagni (Michele Satta), Avvoltore (Moris Farms), Casalvecchio (Pagani de Marchi), Sabiniano (Podere La Chiesa), La Regola (Podere La Regola), Sapaio (Podere Sapaio), Sesà (Poggio Foco), San Lorenzo (Sassotondo), Il Fortino (Tenuta del Buonamico), Nambrot (Tenuta di Ghizzano), Tenuta di Valgiano (Tenuta di Valgiano), Marsiliana (Tenuta Marsiliana), Poggio de' Paoli (Tenuta Lenzini), Fattoria Bernicchi (Tenuta Maria Teresa), OT (Oliviero Toscani).

Il laboratorio è aperto a tutti fino a esaurimento posti, previa iscrizione obbligatoria, al costo di 15 euro.

Alle ore 14.30 di sabato si continua con il laboratorio «Metodo classico, tra Franciacorta e Costa Toscana» con la conduzione del wine consultant Bernardo Conticelli che racconterà le specificità delle bollicine della costa, portando gli assaggiatori alla scoperta delle etichette Donna Catherine (Fattoria di Montechiari), Vino Spumante Brut (Podere La Regola), Michele Satta Spumante (Michele Satta), Cuordicru (Diegale), L'Erede Brut (Cupelli), Il Segreto Rosé Brut (Tenuta Mariani) e Il Bruvè (Usiglian del Vescovo), con un'incursione nelle colline bresciane degustando due etichette della Franciacorta.

E sempre sabato, alle 16.30, con Ernesto Gentili, curatore della Guida I Vini d'Italia dell'Espresso, tutti pronti a varcare i confini della costa toscana per assaporare le migliori annate del grande «Galatrona di Petrolo», vino nato a cavallo tra le zone del Chianti aretino e del Valdarno, famoso in tutto il mondo per la sua straordinaria eleganza.

Entrambi i laboratori hanno un costo 25 euro, posti limitati, iscrizione obbligatoria.

Domenica, dopo il terzo e ultimo Laboratorio dedicato alla Vendemmia 2007 in programma alle 12,30, apre alle 14,30 l'esclusiva Masterclass «Ora da Re. Un vino ritrovato», degustazione condotta da Andrea Bonini, direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli, con la partecipazione del produttore Piermario Meletti Cavallari e del distributore Piero Cucchi, dedicata alle tre differenti botti del vino riscoperto nel 1985 da Meletti Cavallari. Vino che ha suscitato l'entusiasmo del grande maestro, primo giornalista enogastronomico d'Italia e fondatore dell'omonimo Seminario Permanente, Luigi Veronelli, che scriveva: "Frutto di uve

Questo sito web fa uso di cookies. Continuando la navigazione, l'utente dà il proprio consenso all'utilizzo dei cookies.

[Ulteriori informazioni](#)

[Iscriviti alla news](#)

[Blog personali](#)

[i Blog dei lucchesi](#)

LUCCAFFARI
La Voce del business a Lucca



che non conosco, della vicina località Sperlinga, s'offre – dopo 50 anni di meditazione – uguale e diverso (da botte a botte) in un modo che non esito a definire superbo... colore tonaco di monaco, sfatto e tuttavia caldo e brillante; bouquet ampio, serto e fitto in cui si sottolinea il sentore di sommacco; sapore secco, sicuro e autoritario, certo vecchio, altrettanto nobile e affascinante; nerbo deciso in stoffa di eccezionale rigore ed estrema persistenza; pieno carattere e razza." Un vino, dunque, rarissimo ed eterno eppure ancora oggi estremamente attuale.

L'iscrizione è obbligatoria, il costo è di 35 euro.

Si prosegue con «La verticale di Costa: Avvolto di Moris Farms», alle 16,30, un percorso enoico lungo 10 annate (1998, 1999, 2000, 2001, 2003, 2004, 2007, 2009, 2010, 2011) con la conduzione del presidente Onav, Vito Intini, per attraversare 20 anni di storia di un grande vino della costa toscana che fin nel nome ricorda la terra d'origine, ispirandosi al Falco della Maremma, rapace che vola spesso su queste vigne.

Infine, a chiudere la due giorni, il laboratorio «Invecchiare bene», passeggiata tra i bianchi di Costa Toscana della Vendemmia 2007, alle 18,30. Anche in questo caso è richiesta la prenotazione dato il numero limitato di posti.

Alcuni laboratori potranno subire delle leggere variazioni orarie.

La manifestazione sostenuta da Conad, Strada dell'Olio e del Vino Lucca, Fondazione Bertarelli, con numerosi partner tecnici, sarà dunque occasione per approfondire un'infinita varietà di terre, di altitudini e di vitigni perdendosi – e ritrovandosi – nelle essenze dei vini e negli animi dei loro vignaioli.

Le aziende che parteciperanno ad Anteprema:

SOCI ASSOCIAZIONE GRANDI CRU: Az. Bertazzoli, Cantine Belmesseri, Fattoria Ruschi Noceti, Terenzuola, Colle delle 100 Bottiglie, Colle di Bordocheo, Fattoria Colleverde, Fattoria di Fubbiano, Fattoria di Montechiari, Fattoria La Torre, Fattoria Sardi Giustiniani, Fuso Carmignani (solo en primeur), Giardini Ripadiversilia, Pieve di Santo Stefano, Tenuta del Buonamico, Tenuta Lenzini, Tenuta Maria Teresa, Tenuta di Valgiano Valle del Sole, Villa Santo Stefano, Badia di Morrona, Caiarossa, Colline di Sopra, Fattoria Varamista, I Giusti & Zanza Vigneti, Marchesi Ginori Lisci, OT Wine, Pagani de Marchi, Podere La Chiesa, Podere La Regola, Podere Marcampo, Podere Morazzano, Tenuta di Ghizzano, Tenuta Podernovo, Tenuta Prima Pietra, Usiglian del Vescovo, Argentiera, Az. Cecilia, Campo alla Sughera, Castello di Bolgheri, Collemassari – Grattamacco, Fattoria delle Ripalte, Giorgio Meletti Cavallari (LI) (solo en primeur e "in commercio"), Michele Satta, Petra, Podere Sapaio, Tenuta Campo al Mare, Tenuta Poggio Rosso, Tenuta San Guido, Collemassari – Montecucco, Diegale, Fattoria di Magliano, Fattoria Le Pupille, L'Apparita, Moris Farms, Poggio Foco, Sassotondo, Simona Ceccherini e Tenuta Marsiliana.

NON SOCI: Az. Agrisole, Az. Pascale, Monastero dei Frati Bianchi, Vini Apuani Castagnini Roberto, Fattoria del Teso, La Badiola, Tenuta dello Scompiglio, Tenuta Mariani, Cupelli, Fattoria Poggio Gagliardo, Torre a Cenaia, Sator, Az. Arrighi, Az. Agricola Ceralti, Eucaliptus, Az. Agricola Petricci e Del Pianta az. Agricola, Az. Rigoli, Monte Solaio, Terre del Marchesato, Az. Agr. Benvenuti, Az. Agr. Roccapesta, Cantina Vignaioli Morellino di Scansano, Castello di Vicarello, Poggio La Luna, Serraiola, Stile di Vino, Tenuta La Badiola, Val delle Rose. Az. Agr. Col di Bacche, Az. Poggiopaoli.

AREA FIVI: Az. Agr. Canneta, Az. Agr. Castel del Piano, Az. Agr. Fabio Motta, Az. Agr. Podere La Madia, Az. Muralia, Fattoria di Poggiopiano, Fattoria Majnoni Guicciardini, La Salceta, Le Cinciole Soc. Agr., Mulini di Segalari, Palazzo di Piero Soc. Agr., Pietro Beconcini, Pieve de' Pitti, Podere dell'Anselmo, Podere Guado al Melo, Podere Riparbella, Società Agricola Casa Sola, Società La Querce, Soc. Agr. Castaldi, Morandi Wines.

PER INFO E PRENOTAZIONI

info@antepriamavini.com - www.antepriamavini.com
tel. + 329 6740444 - 0583 491880

ORARI

dalle 12 alle 21. Apertura banchi dei produttori
dalle 10 alle 17. Apertura sala stampa e degustazioni en primeur

INGRESSI

Acquisto del biglietto online e nei punti vendita autorizzati.

A pagamento: 25,00 € Intero. 20,00 € Ridotto (Soci Ais, Fisar, Onav, ASPI, AIES, Slow Food, Studenti di Enologia).

Gratuità (previa registrazione online) riservata a: titolari di ristoranti ed enoteche; sommelier professionisti; importatori, distributori, broker, agenti del settore vino; produttori di vino, enologi e agronomi viticoli professionisti.

Redazione - inviato in data 05/04/2017 alle ore 9.55.32 -

SCRIVI IL TUO COMMENTO



[Contatti](#)

[Informativa](#)

[Le regole del Blog](#)

[Internet Policy](#)

[Amici della Voce](#)

P.IVA 02320580463

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.