

### 3 LABORATORIO DEL GUSTO® LE NEW ENTRY DEL MONTEREGIO

**SELEZIONE VINI DELLE NUOVE AZIENDE**  
BABONE 2007 - Igt Maremma Toscana  
MURALIA (Sangiovese, Syrah, Merlot)

IL BIRBESCO 2006 - Igt Maremma Toscana  
POGGIO ALLE BIRBE (Sangiovese)

IL PODERINO 2007 - Igt Maremma Toscana  
IL PODERINO (Sangiovese)

ORNIGLIO 2007 - Igt Maremma Toscana  
AZ. AGR. BENINI ROSSANA (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

POGGIO MAESTRO 2007-Doc Monteregio di Massa M.ma  
MAREMMALTA (Sangiovese)

SAN BONIFACIO 2007 - Doc Monteregio di Massa M.ma  
CONTI DI SAN BONIFACIO  
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Abbinati ad una selezione dei salumi naturali di:  
"SALVESTRONI CARLO" Roccatederighi (GR)

### 4 LABORATORIO DEL GUSTO® 8 PASSITI DA UVE AUTOCTONE INCONTRANO L'AMORE.

**SELEZIONE DEI PASSITI DI AUTOCTUVE**

ANSONICA DELL'ELBA - MONTEFABBRELLO - Portoferraio  
(LI)(Ansonica)

Abbinato a: Pecorino a media stagionatura del  
Caseificio San Martino di Monterotondo Marittimo (GR)

SOLARE - IL BARONCIO - Castiglione della Pescaia (GR)  
(Malvasia e Trebbiano)

Abbinato a: Cantuccini di Massa Marittima - Pasticceria Le  
Logge Massa Marittima (GR)

STILLO - PETRICCI E DEL PIANTA - Suvereto LI (Aleatico)

Abbinato a: Panforte cioccolato e ciliege - Pasticceria Le  
Logge Massa Marittima (GR)

SOLETRUSCO - DUCHESCO Alberese GR - (Ciliegiolo)

Abbinato a: Ricciarelli al cioccolato - Pasticceria Le Logge  
Massa Marittima (GR)

ALEATICO PASSITO - ACQUABONA - Portoferraio (LI)  
(Aleatico)

Abbinato a: Cantucci al cioccolato - Pasticceria Le Logge  
Massa Marittima (GR)

ALI'ALE' - MANTELLASSI - Magliano in Toscana (GR)  
(Alicante e Aleatico)

Abbinato a: Ricciarelli di Massa Marittima - Pasticceria Le  
Logge Massa Marittima (GR)

LA LISTRICE - IL PUPILLO - Scarlino (GR) (Aleatico)

Abbinato a: Spuma di gota di suino della Macelleria Falaschi  
Sergio di San Miniato (PI)

FOCARILE - PODERE RISTELLA - Montemassi GR (Sangiovese,  
Malvasia N., Aleatico)

Abbinato a: Torta Pistocchi 3C di Pistocchi & C (FI)

Manifestazione Organizzata da:



Slow Food®  
Monteregio



Comune di  
Massa Marittima

con il Contributo di :



Sponsorizzata da:



INFO e PRENOTAZIONE 349-0710478  
www.massamarittima.info/slowfood/

- LABORATORIO DEL GUSTO® 1  
€10,00 - soci Slow Food € 7,00 - max. 24 partecipanti
- LABORATORIO DEL GUSTO® 2  
€15,00 - soci Slow Food € 12,00 - max. 30 partecipanti
- LABORATORIO DEL GUSTO® 3  
€15,00 - soci Slow Food € 12,00 - max. 30 partecipanti
- LABORATORIO DEL GUSTO® 4  
€15,00 - soci Slow Food € 12,00 - max. 30 partecipanti

Slow Food®  
Monteregio



Comune di  
Massa Marittima

# 2008 Calici d'Inverno



## Massa Marittima

Via San Francesco 12  
Sala San Bernardino  
e locali Seminario Vescovile

Sabato 6 Domenica 7 ore 16.00-23.00  
Lunedì 8 ore 15.00-20.00

**TUTTO IL MONTEREGIO IN MOSTRA**  
"Vini Oli Passiti" esposizione di oltre 250 bottiglie

**BANCO D'ASSAGGIO**  
i Profumi e i Sapori del Monteregio

Degustazione di salumi, formaggi, mieli,  
prodotti da forno e dolci tipici,  
nonché circa 100 etichette diverse di vino e 25  
di olio della zona D.O.C. del Monteregio  
Calice + 6 degustazioni € 3,00

Sabato 6 ore 15.30  
**PREMIO CALICI D'INVERNO** (7ª EDIZIONE)

Premiazione delle aziende vitivinicole che rappresentano  
l'eccellenza della produzione locale secondo la guida  
VINI D'ITALIA 2009 edita da Gambero Rosso e Slow Food

Sabato 6 ore 16.30  
**VIGNERONS D'EUROPE** e  
**VIGNAIOLI di TOSCANA**

Incontro con i produttori della zona del Monteregio per  
presentare il progetto VIGNERONS D'EUROPE e la  
costituzione della rete dei VIGNAIOLI TOSCANI.

Sabato 6 ore 18.00  
**LABORATORIO DEL GUSTO®**  
I TOP WINE 2009 DEL MONTEREGIO

Riservato ad una selezione dei vini di maggior prestigio  
della zona Doc Monteregio. Guidato da giornalisti di  
Slow Food e del Gambero Rosso.

Sabato 6 ore 21.30  
**LABORATORIO DEL GUSTO®**  
IL MONTEREGIO INCONTRA LA VAL DI CORNIA  
Degustazione guidata di 12 vini rappresentativi dei  
due territori.

Domenica 7 ore 17.00  
**3° PREMIO OLIO E'**

Riconoscimenti ai produttori oleari del territorio,  
iscritti nella GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2008

Domenica 7 ore 18.00  
**LABORATORIO DEL GUSTO®**  
LE NEW ENTRY DEL MONTEREGIO

Presentazione di una selezione dei vini di 6 nuove  
aziende vinicole del territorio in degustazione  
guidata abbinata a salumi artigianali.

Lunedì 8 ore 15.30  
**I VITIGNI DEL PASSATO PER  
IL VINO DEL FUTURO**

"Un dibattito realizzato in collaborazione con  
l'Associazione AUTOCTUVE sull'attualità dell'utilizzo  
dei vitigni autoctoni per la realizzazione di vini  
di successo. Partecipano giornalisti del settore,  
produttori, amministratori pubblici.

Lunedì 8 ore 17.00  
**DEGUSTAZIONE: I VINI DI AUTOCTUVE**

"Presentazione dei vini autoctoni realizzati dai  
viticoltori aderenti ad Autoctuve"

Lunedì 8 ore 17.30  
**LABORATORIO DEL GUSTO®**  
8 PASSITI DA UVE AUTOCTONE INCONTRANO  
L'AMORE. Selezione di passiti delle aziende di Autoctuve  
presentati in connubio con l'ideale abbinamento scelto  
tra: formaggi, salumi, dolci e cioccolato, che esalterà  
le proprietà di questi nettari divini

Lunedì 8 ore 17.30  
**TROFEO HUNTSMAN-TIOXIDE**  
BEST WINE LABEL MONTEREGIO "Premiazione  
dell'etichetta più bella votata dal pubblico  
di Calici d'Inverno"

Lunedì 8 ore 20.30  
**CENA DEGLI AUGURI**  
RISUM ABBONDANT IN ORAM GUSTORUM  
Ultimo appuntamento gastronomico del 2008 della  
condotta Slow Food Monteregio con un menù tutto  
improntato sul prodotto RISO, realizzato dallo  
chef Nicola Bochicchio e le Donne del Terziere di Borgo,  
in collaborazione con l'Azienda Agricola Serrata Lunga"

1 LABORATORIO DEL GUSTO®  
I Top wine del Monteregio

**SELEZIONE VINI DELLE AZIENDE PRESENTI IN GUIDA  
VINI D'ITALIA 2009**

AVVOLTORE Igt Maremma Toscana 2006

MORISFARMS (Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Syrah)

CABERNET ALICANTE Igt Maremma Toscana 2006

RIGOLOCCIO (Cabernet Sauvignon e Franc - Alicante)

IL TESORO Igt Maremma Toscana 2005

TERRABIANCA (Merlot)

KEPOS Igt Maremma Toscana 2006

AMPELEIA (Grenache - Mourvedre - Carignano - Alicante -  
Marcelan)

LODAI Igt Maremma Toscana 2006

FERTUNA (Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot)

MERLOT Igt Maremma Toscana 2006

AZ. AGR. LA CURA (Merlot)

ROCCA DI FRASSINELLO Igt Maremma Toscana 2005

ROCCA DI FRASSINELLO (Sangiovese - Cabernet Sauvignon -  
Merlot)

SASSABRUNA Doc Monteregio di Massa Marittima 2006

ROCCA DI MONTEMASSI (Sangiovese - Syrah - Merlot)

SHIRAZ Igt Maremma Toscana 2006

AZ. AGR. SERRAIOLA (Syrah)

VEDETTA Igt Maremma Toscana 2006

BOTRONA (Cabernet Sauvignon)

Abbinati ad una selezione di prodotti da forno del  
"IL VECCHIO FORNO di LAZZERI" Massa M.ma (GR)

2 LABORATORIO DEL GUSTO®  
Il Monteregio incontra la Val di Cornia

**SELEZIONE DEI VINI DELLA VAL DI CORNIA**

STRALE Az. Agr. GUALDO DEL RE - (Pinot Bianco)

TUSCANIO Az. Agr. LA BULICHELLA - (Vermentino)

VALLIN DEI GHIRI Az. Agr. IL FALCONE - (Syrah)

NUBIO Az. Agr. PETRICCI & DEL PIANTA - (Cabernet)

BARBICONE Az. Agr. RUSSO - (Sangiovese)

RENNERO Az. Agr. GUALDO DEL RE - (Merlot)

**SELEZIONE DEI VINI DEL MONTEREGIO DI MASSA  
MARITTIMA**

AD JACOPO Az. Agr. LA PIEROTTA - (Sauvignon Blanc)

ALMA BRUNA Az. Agr. I CAMPETTI - (Viognier)

ALICANTE Az. Agr. POGGIO AL LUPI - (Alicante)

A SOLO GUICCIARDINI STROZZI "Tenuta I Massi" -  
(Petit verdot)

FABULA RISERVA Az. Agr. MONTEBELLI - (Sangiovese)

SODAMAGRI Soc. Agr. FORTEDIGA - (Syrah)

Abbinati ad una selezione di prodotti del "PANIFICIO  
CAMBRI E BONDANI" Bagno di Gavorrano (GR)