

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

LA LISTRICE - IL PUPILLO - Scarlino (GR) (Aleatico)
Abbinato a: Spuma di gota di suino della Macelleria Falaschi
Sergio di San Miniato (PI)

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

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

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

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

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

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



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 Gavarrano (GR)