



Wine Show 2018, due giorni a Todi con calice in mano

Torna la manifestazione enologica umbra che, in sole tre edizioni, ha conquistato i winelover per la qualità e varietà dell'offerta. Nella cittadina medievale, infatti, arriveranno cantine da tutta l'Italia per far degustare i loro prodotti.



Sabato 9 e domenica 10 giugno Todi ospita la terza edizione di **Wine Show**, l'evento dedicato agli esperti ed appassionati di vino che porterà nelle strade della cittadina medievale oltre 120 cantine e 700 etichette provenienti da tutta l'Italia.

Lo slogan dell'edizione 2018 sarà **"Un sorso al cuore"** e Todi, già eletta comune più vivibile nel weekend, vestirà nuovamente anche i panni della città più bevibile con una grande mostra-mercato allestita nelle **sale dei palazzi comunali di piazza del Popolo**. In particolare, nella **Sala delle Pietre** si potranno degustare i **vini di 62 cantine dell'Umbria** mentre nella **Sala del Consiglio** saranno presenti **50 produttori provenienti dal resto d'Italia** tra cui una delegazione che arriverà dalla Puglia in virtù del gemellaggio con la manifestazione **Due Mari Wine Fest** di Taranto che si terrà il 15 e 16 giugno prossimi.

Grande attesa degli appassionati per due importanti degustazioni previste nel corso di **Wine Show 2018**, una sul Grechetto e l'altra sull'Amarone tenute da sommelier di **Ais Umbria** nella Sala del Ridotto del Teatro comunale. La prima si terrà dalle 16 di sabato 9 giugno e verrà curata da **Maurizio Filippi**, miglior sommelier d'Italia Ais 2016, mentre la seconda vedrà nella veste di relatore **Gianluca Grimani**, curatore per l'Umbria della guida Vitae dell'Ais, che illustrerà le caratteristiche dell'Amarone alle 16.30 di domenica 10 giugno.

Importante appuntamento del sabato, a partire dalle 19.00, sarà quello con **Sunset Wine** all'interno del cortile dell'ex Monastero delle Lucrezie, anche detto Nido dell'Aquila, dove gli esperti della rivista **"Cucina&Vini"**, in collaborazione con il [Movimento Turismo Vino Puglia](#),

proporranno una **degustazione di spumanti di ben 14 cantine pugliesi** di fronte ad un tramonto mozzafiato. Alle 22 seguirà l'intrattenimento musicale con il jazz di **Filippo Bianchini Quartet** ed **Enrico Bracco**.

Wine Show 2018, a Todi con calice in mano

Diverse sono le novità proposte quest'anno, sintomo di un evento dinamico ed in crescita. Tra queste, uno spazio maggiore riservato alla gastronomia che sarà valorizzata con il **wine show cooking** di domenica 10 giugno alle ore 12 sotto la guida della chef della passione, **Catia Ciofo**, che ideerà per i presenti un piatto ispirato al mito dell'aquila sulla nascita della città di Todi. La ricetta verrà poi accompagnata dai vini selezionati dai sommelier della Fisar di Orvieto. Quest'ultimi cureranno anche il **Wine Tour per tutta la durata della kermesse** e sarà un percorso all'interno del Nido dell'Aquila fatto di degustazioni dei vini delle quattro strade dell'Umbria e dalla visita al Museo Lapidario della città di Todi, dove poter approfondire la storia del territorio dall'età romana a quella moderna.

Nella nuova area sperimentale chiamata **Wine Show Off** verrà dato spazio anche al mondo dell'olio e della birra. Nella **Sala affrescata** sarà allestita una mostra composta da **100 varietà di olive** e l'agronoma **Angela Canale** guiderà la degustazione "**5 oli per 5 sensi**" con l'intervento dell'assaggiatore professionale di oli Cesare Batalocco. Sotto il porticato dei palazzi comunali, invece, saranno presenti gli stand di **cinque birrifici artigianali**, grazie alla collaborazione con la società di impianti di produzione di birra artigianale Ricci Engineering.

Altro appuntamento, sperimentato con successo lo scorso anno, sarà la collaborazione con la multinazionale Engineering Ingegneria Informatica per il progetto "**Il vino come non lo avete mai visto**" che permetterà ai visitatori di provare una degustazione in realtà virtuale. Infatti i presenti al Wine Show, muniti di appositi visori e tramite l'utilizzo dell'applicazione "**Virtual Taste**", degusteranno i loro vini con la possibilità di essere catapultati virtualmente nella cantina e nei vigneti che li hanno prodotti, così da poter unire il senso del gusto e dell'olfatto a quello della vista.

Gli stand dei produttori del Wine Show rimarranno aperti sabato 9, dalle ore 15 alle 24, e domenica 10, dalle ore 12 alle 20, con la possibilità di acquistare i prodotti direttamente dalle aziende. L'ingresso alla sede della fiera sarà gratuito, mentre per poter accedere alle degustazioni bisognerà acquistare un biglietto dal costo di 15 € o in prevendita on-line al costo di 13 €.

Per avere maggiori informazioni si può consultare il sito web **www.wine-show.com** e seguire tutti gli aggiornamenti, contrassegnati dagli hashtag **#BeWine** e **#WineShow2018**, sui profili social dell'evento.

Data di creazione

08/06/2018

Autore

silvia-iacocagni