

Comunicato Stampa



Il vino protagonista al Terre di Pisa Food & Wine Festival

Quattro le masterclass dedicate ai vini della provincia di Pisa. Posto d'onore per la giovane DOC Terre di Pisa domenica 17 ottobre alle 11. Necessaria la prenotazione on line ed il Green Pass.

Pisa, 7 ottobre 2021. Il vino sarà uno dei protagonisti del Terre di Pisa Food & Wine Festival 2021 in programma a Pisa dal 15 al 17 ottobre 2021. Sabato 16 e domenica 17 ottobre 2021 avranno, infatti, luogo presso lo spazio MACC di Pisa (all'interno del Palazzo Affari in Piazza Vittorio Emanuele II a Pisa) ben quattro degustazioni dedicate al nettare di bacco.

Quattro Masterclass che saranno altrettanti percorsi alla scoperta delle etichette del territorio, da quelle iconiche della **DOC Terre di Pisa**, alle più creative ispirate dai vitigni internazionali, fino a spingersi alle più recenti produzioni di Bollicine. Degustazioni guidate da relatori di primo piano del comparto vitivinicolo nazionale e da due delle più importanti associazioni di sommelierie italiane come AIS e FISAR. Le degustazioni saranno quindi un vero momento di conoscenza, approfondimento ma, soprattutto, di divertimento.

Il commento del Commissario Straordinario della Camera di Commercio di Pisa, Valter Tamburini

“Le produzioni vitivinicole sono uno degli alfieri del brand di promozione turistica “Terre di Pisa”. Queste masterclass sono quindi un'occasione importante per valorizzare presso un pubblico di esperti e di appassionati il vino dei nostri produttori. Vino che, secondo i più recenti dati Istat relativi alle esportazioni, sembra aver recuperato l'annus horribilis della pandemia grazie alla buone performance segnate negli Stati Uniti e nei paesi scandinavi e finanche in Cina. Come Camera di Commercio – conclude Tamburini – continueremo la nostra opera di sostegno a favore di un comparto che evidenzia notevoli spazi di crescita quali-quantitativa.”

Masterclass - Le Bollicine delle Terre di Pisa

La prima degustazione in ordine cronologico, **“Le Bollicine delle Terre di Pisa”**, avrà luogo sabato 16 ottobre 2021 dalle ore 11 alle 12:30 e sarà condotta dalla giornalista e Ambassadeur du Champagne per l'Italia **Chiara Giovoni**.

Il trend commerciale di produrre un vino con “le bollicine” è ormai quasi un must per le aziende. In questi ultimi anni anche nelle *Terre di Pisa* sono cresciute realtà di eccellenza che hanno dedicato studio e risorse per produrre queste tipologie di vini, non solo con finalità di marketing, ma anche per scelte aziendali profonde, andando a valorizzare, con la spumantizzazione, i vitigni autoctoni toscani come il trebbiano, il sangiovese o il canaiolo.

Queste produzioni richiedono molta tecnica e sapienza perché i vini, a prescindere dal metodo utilizzato, devono seguire una doppia fermentazione ed è per questo che è necessaria una tecnica approfondita e precisa. Interessanti i diversi metodi di spumantizzazione che vanno dallo Charmat al Metodo Classico con tempistiche diverse di permanenza sui lieviti, per passare infine ai vini prodotti con il Metodo Ancestrale.

Masterclass – Rosso un colore che predomina

La seconda degustazione, **Rosso: un colore che predomina**, si terrà sabato 16 ottobre dalle 15 alle 16.30 ed avrà come relatore **Alessandro Balducci** di AIS Toscana – Delegato di Pisa. La masterclass è stata pensata come un viaggio che porterà a conoscere le peculiarità delle Terre di Pisa attraverso i vitigni autoctoni ed

internazionali, che molto bene si sono adattati al terroir pisano, esprimendo così le elevate potenzialità di questa parte della Toscana. Molte etichette blasonate e altre emergenti caratterizzeranno il percorso di degustazione proposto.

Masterclass – La DOC Terre di Pisa – alla scoperta della nuova denominazione

Domenica 17 ottobre dalle 11 alle 12.30 spazio alla masterclass più marcatamente legata al brand del territorio: **La DOC Terre di Pisa – alla scoperta della nuova denominazione** che sarà curata dal giornalista della rivista Decanter *Aldo Fiordelli*.

Nella degustazione, allo scopo di far conoscere al pubblico le sue caratteristiche più profonde, è stato coinvolto il nuovo *Consorzio della DOC Terre di Pisa* a dimostrazione che quando un vitigno riesca ad esprimersi con grazia e personalità e il blend è sapiente e valorizza i vitigni autoctoni. I vini della DOC Terre di Pisa evidenziano infatti caratteri di grande equilibrio dal punto di vista visivo, olfattivo e gustativo. I vini, con l'invecchiamento e l'affinamento, si arricchiscono di profumi e sapori più intensi e consistenti, e ne vengono ulteriormente esaltate le potenzialità del territorio e dell'ambiente dal quale vengono le uve. Si tratta di prodotti che rappresentano i "Cru" delle aziende dell'areale.

Due le tipologie di vino previste dalla DOC Terre di Pisa: il **Terre di Pisa Rosso**, a base di Sangiovese e degli internazionali Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot da soli o congiuntamente dal 20% al 70% ed il **Terre di Pisa Sangiovese** (minimo 95%) che si esprime in modo peculiare rispetto al resto della Toscana acquisendo dai terreni, una volta ricoperti dal mare, una nota di sapidità distintiva.

L'affinamento minimo per questi vini è di 16 mesi, di cui un anno in legno e 4 anni in bottiglia.

Masterclass – Un viaggio fra le denominazioni

Ultima in ordine di tempo, ma non meno importante, la masterclass **Un viaggio fra le denominazioni** che avrà luogo domenica 17 ottobre dalle 15 alle 16.30 e sarà tenuta da *Vittorio Faluomi*, Sommelier FISAR Pisa. Una degustazione a tutto campo su un territorio vasto, con microclimi molto diversi fra loro, con una viticoltura che spazia dalla Costa, al cuore delle Colline Pisane, fino ad arrivare a San Miniato, Volterra e Alta Val di Cecina. I terreni sono di origine per lo più sedimentaria e vulcanica in alcune zone, con differenze importanti per quanto riguarda la composizione dei suoli. Questa regione vitivinicola è oggi caratterizzata per la presenza di giovani viticoltori e di importanti investitori che hanno rivalorizzato le produzioni di tutto il territorio provinciale, dall'entroterra al mare. Nello specifico saranno presentati il Chianti delle Colline Pisane, *ovvero* la tradizione, ed il Montescudaio, una zona che affascina per i suoi territori ricchi e vari.

Le masterclass presenteranno 10-12 tipologie in degustazione L, hanno un biglietto d'ingresso di 15 euro, devono essere prenotate on line sul sito della manifestazione <https://pisafoodwinefestival.it> e prevedono l'esibizione del Green Pass in corso di validità. Le schede dei vini sono disponibili.

Il Link della manifestazione **Terre di Pisa Food & Wine festival**: <https://pisafoodwinefestival.it/2021/>

Info

E-mail: comunicazione@pi.camcom.it

Tel. 050-512.294 – 339 – 234

Web: www.pi.camcom.it

I relatori

⇒ Chiara Giovoni

Ambassadeur du Champagne per l'Italia e Vice-Ambassadeur Européen nel 2012, laureata alla Bocconi ed esperta di marketing e comunicazione, docente e relatrice, è anche sommelier AIS. Autrice del libro Bollicineterapia (Ed. Salani) collabora con numerose testate giornalistiche, e in particolare è tra gli editor di Spirito diVino per cui cura le Guide dedicate alle Bollicine Italiane e allo Champagne oltre a firmare per DoctorWine la "Guida Essenziale ai vini d'Italia".

⇒ Aldo Fiordelli

Giornalista professionista e critico gastronomico, scrive per il Corriere Fiorentino ed è responsabile in Toscana delle Guide de L'Espresso I Vini e I Ristoranti d'Italia. Inoltre collabora con diverse testate giornalistiche come Civiltà del Bere e Decanter.

Ha scritto alcuni libri: "Tartufo, usi e costumi del diamante della tavola", "Il Caffè Michelangelo" e "Invito a cena al Palagio – La cucina di Vito Mollica". L'ultimo suo lavoro, appena uscito: "Risotto alla Milanese", edito da Gruppo Editoriale.

⇒ Alessandro Balducci – AIS

Avvocato, formatosi presso l'Università di Pisa ove ha conseguito anche due master in materia legislativa e gestione del personale. In AIS è Sommelier dal 2007, docente, degustatore ufficiale dal 2010, redattore guida AIS. Membro del comitato scientifico, tiene nel master lezioni e seminari di degustazione ed approfondimenti territoriali, ed è responsabile dei rapporti con le aziende partner e dei tirocini Dal giugno 2018 è consigliere regionale Ais Toscana, delegato di Pisa e provincia, direttore di corso.

⇒ Vittorio Faluomi – FISAR

Ingegnere, Enologo e Sommelier FISAR, è socio fondatore e Responsabile del settore Innovazione e Ricerca della Società TECNOVINE, attiva nel campo della viticoltura di precisione, e collabora con aziende sia toscane che calabre nell'ottimizzazione della gestione degli asset vitivinicoli. Già docente e direttore di Corso di Sommelier, dal 2018 è membro del Comitato Tecnico Nazionale della FISAR, dove collabora alla definizione e alla gestione degli aspetti formativi dell'associazione legati alla viticoltura e all'enologia. Consigliere di Delegazione sempre dal 2018, è parte integrante del comitato di redazione della guida online "I Pisani Più Schietti", panoramica della produzione vitivinicola pisana realizzata tra il 2019 ed il 2020.