



# **CARTELLA STAMPA**

## **2019**

**[www.fotocru.it/radici](http://www.fotocru.it/radici)**

# **RADICI DEL SUD 2019**

## **La manifestazione**

Radici Del Sud è un multievento che si sviluppa nell'arco di più giornate, alcune dedicate agli incontri BtoB fra i buyer e gli esperti esteri con i produttori vitivinicoli, secondo un calendario che tiene conto di affinità produttive, del territorio e del prodotto, ed altre dedicate alle sessioni di blind tasting del concorso fra tutti i vini del Sud suddivisi per vitigno. Le degustazioni si svolgono rigorosamente alla cieca e sono condotte da due diversi panel di esperti, il primo composto da wine-buyer internazionali, l'altro formato da giornalisti nazionali ed esteri. Il particolare assetto delle giurie consente una lettura più immediata dei risultati del concorso: da una parte abbiamo il giudizio di chi tiene soprattutto conto delle tendenze di mercato e presta particolare attenzione all'appeal espresso dal vino in funzione delle richieste del mercato e dall'altra abbiamo la valutazione più disinteressata dei giornalisti di tutto il mondo che hanno modo di confrontarsi nel merito condividendo ciascuno le proprie impressioni. Sette giorni in cui i produttori di Puglia, Basilicata, Campania, Calabria e Sicilia presenteranno i loro vini e i loro oli agli importatori, alla stampa e al consumatore finale in una serie di appuntamenti: incontri BtoB, wine tour, concorsi e degustazioni. I visitatori potranno conoscere le diverse produzioni delle Cantine e degli oleifici partecipanti

Il valore aggiunto di Radici del Sud - Salone dei Vini Meridionali risiede nelle relazioni che riesce a intessere fra le parti. Di anno in anno la rete degli "amici" è cresciuta di pari passo all'attenzione registrata nei confronti dei vini meridionali. Proprio la formula del confronto ha permesso alla manifestazione di diventare un punto di riferimento e luogo di scambio per giornalisti, assaggiatori, Master of Wine, operatori e buyer di tutto il mondo.

Sono ormai centinaia gli autorevoli rappresentanti del mondo del vino che in questi anni sono stati coinvolti nella riscoperta e valorizzazione dei nostri vini. Nell'ultima edizione le cantine partecipanti provenienti dal Sud Italia sono state circa 200.

## **Giurie Radici del Sud 2019**

### **Giuria Wine -Writers 1**

Antonio Di Spirito – Lucianopignatarowineblog – Presidente Di Giuria - It

Massimiliano Apollonio – Assoenologi - It

Davide Bortone – Winemag - It

Sorcha Holloway - Fondatrice Della Twitter Chat #Ukwinehour - Uk

Robin Shreeves Wine Columnist&Features Writer, Courier Post Newspaper, Wine&Wonder - Usa

Sofia Ander - Nya Wermlands Tidning, Dinvinguide.Se - Svezia

Cathrine Todd - Forbes – Lavocedineyork.It - Usa

Kurtis Kolt – Wine Enthusiast – Decanter - Canada

Drew Lambert - The Wine Wankers, N° 1 Wine Influencers In The World - Australia

Li Valentine - The Wining Hour – Usa

### **Giuria Wine - Writers 2**

Francesco Muci - Responsabile Slow-Wine Puglia – Presidente Di Giuria – It

Fabio Mecca – Enologo - It

Marta Valentini – Aeipi – It

Katarina Andersson – Grapevinesadventures.Com - Svezia

Kelly Mitchell - The Wine Siren - Usa

Laura Donadoni – The Italian Wine Girl - Gambero Rosso - Vinitaly Ambassador – Usa

Liza Zimmerman – Forbes – Wine-Searcher - Usa

Robin Kick - Decanter - Master Of Wine - Svizzera

Mike Madaio - Vinitaly International Ambassador - Vinepair - Palatepress.Com - Usa

Kevin Gagnon - Snarkywine - Vinitaly International Ambassador - Germania

Katarzyna Maciejewska - Magazine Wino - Polonia

### **Giuria Wine - Buyers 1**

Maurizio Valeriani - Vino Da Bere - Presidente Di Giuria - It

Valentina Ciccimarra – Enologo - It

Antonio Tomacelli – Intravino - It

Ahrens Ulf - Handpicked Ab - Svezia

Geir Haug - Mirandas Wine - Norvegia

Mark Briand - Latitude Wine Imports - Canada

Torge Thies – Die-Weingaleristen.De – Germania

Chunyan Hu - Marquis (Tianjin) Trading Co.,Ltd - Cina

Chuck Yang - V&C Network - Cina

Hang Dai - Arbos We-Move – Cina

### **Giuria Wine - Buyers 2**

Andrea Terraneo – Presidente Vinarius - It

Pasquale Porcelli – Winesurf - It

Lino Carparelli – Enologo - It

Jing Zhang - Deshenghe Culture International - Cina

Susan Zhuang - Qingdao Star Dragon Trading Co. Ltd - Cina

Sherry Lin - Zhuhai Niwei International Trade - Cina

Katrin Friederichs - Weinhandel Hauschild - Germania

Nicola Biscardo - Conexport - Usa

Nils Bugge – Bevino.Nl - Paesi Bassi

## **Programma Per la Stampa**

### **Martedì 4 giugno 2019**

09.30 - 23.00 arrivo e trasferimento presso l'Hotel Rondò – Bari

12.30 - 03.00 light lunch

20.00 - degustazione verticale del vino rosato

Danze della Contessa di Cantine Bonsegna, annate: 08, 09, 10, 12, 15, 17 presso Le Giare ristorante

21.00 - Cena presso il ristorante Le Giare dell'Hotel Rondò

### **Mercoledì 5 giugno 2019**

7.00 - 9.15 colazione

9.15 - 13.00 prima degustazione di vini in concorso

13.15 - 14.45 light lunch presso Aromi Bistrot

15.00 - Trasferimento presso l'Hotel Rondò

18.45 – Partenza per Andria

19.45 – Visita all'azienda Agrinatura di Giancarlo Ceci

20.30 – Cena con degustazione vini presso la Cantina Agrinatura

### **Giovedì 6 giugno 2019**

7.00 - 8.30 prima colazione

8.45 – partenza per il Castello di Sannicandro di Bari

9.15 - 13.00 seconda degustazione dei vini in concorso

13.15 - 14.45 light lunch presso Aromi Bistrot –Sannicandro di Bari (Ba)

15,00 – 18.30 terza degustazione dei vini in concorso

18.45 – Partenza per l'hotel Rondò

20.15 – Orizzontale comparativa dei vini dell' A.A. Morella

21.00 – Cena presso il ristorante Le Giare dell'Hotel Rondò

### **Venerdì 7 giugno 2019**

07.00 - 08.30 Prima colazione

09.00 – Partenza

11.00 - Concept Tour “L’Aglianico d’Irpinia” presso la cantina Antico Castello.  
12.00 – Verticale del Taurasi DOCG 2007-2008-2010-2011-2012  
12,30 - Light lunch  
16.00 - Trasferimento presso il B&B Tenuta Montelaura e Hotel Malaga per sistemazione in camera  
19.00 - Degustazione con produttori della dell’area Irpina presso Tenuta Montelaura  
20.30 - Cena presso Tenuta Montelaura

### **Sabato 8 giugno 2019**

7.00 - 8.45 prima colazione  
9.00 – Partenza per Paestum  
10.30 – visita all’azienda San Salvatore 1988  
12.30 – light lunch presso la Dispensa di San Salvatore 1988  
15.30 – Visita agli scavi di Paestum (facoltativa, in base alla voglia e al tempo disponibile)  
17.30 – Partenza per la cantina Mila Vuolo  
20.30 – Degustazione vini e cena con i produttori del Cilento presso le cantine di Mila Vuolo  
22.30 – rientro in albergo presso Tenuta Montelaura e Hotel Malaga

### **Domenica 9 giugno 2019**

07.00 - 8.45 – prima colazione  
09.30 – Partenza per la città di Venosa  
13.00 – Pranzo con Degustazione vini dell’azienda  
16.30 – Partenza per Hotel Rondò Bari  
18.30 – Arrivo in Albergo - serata libera.  
In alternativa alle ore 19.30 è prevista la partenza dall’Hotel Rondò per la cena con degustazione vini dell’azienda Natalino del Prete presso il ristorante Aromi Bistrot di Sannicandro di Bari.  
23.00 – Rientro in albergo

### **Lunedì 10 giugno 2019**

7.00 - 9.15 prima colazione  
11.00 - 21.00 SALONE DEI VINI DEL SUD ITALIA Banchi d’assaggio con i produttori di circa 75 cantine e oleifici del Sud Italia. Ogni due ore sono disponibili le navette che partono dall’albergo per raggiungere il Castello di Sannicandro di Bari.  
13.00 - 15.00 light lunch presso Aromi bistrot - Sannicandro di Bari  
19.00 - 20.00 conferenza e premiazioni dei vini del Concorso 2019

20.30 – cena conclusiva servita a buffet presso la corte del Castello con degustazione di tutti i vini del concorso.

## **Programma per il pubblico**

Lunedì 10 giugno al castello Normanno Svevo di Sannicandro (BA) ci sarà il Salone dei vini del Sud Italia, dedicato ai prodotti da vitigno autoctono e agli oli extravergini del mezzogiorno d'Italia. Ai banchi d'assaggio si avrà l'opportunità di scoprire i prodotti, parlare direttamente con i produttori, informarsi e approfondire le conoscenze sulle caratteristiche e le qualità delle etichette in degustazione. Programma per pubblico ed operatori.

11.00 – 20.00 SALONE DEI VINI E DEGLI OLI DEL SUD ITALIA

13.00 – 15.00 Pausa pranzo. Possibilità di pranzare in alcuni locali di Sannicandro convenzionati con Radici del Sud

19.00 – 20.00 Convegno sui vitigni autoctoni tenuto da Daniel Romano della maison francese Tarlant, tra le eccellenze dello Champagne, orientata a nuove produzioni con uve provenienti da vitigni meno conosciuti e originari del territorio.

ore 21.00 Grande degustazione e cena servita a buffet e realizzata da rinomati chef del Sud Italia. Costo 15 euro

## **Il Castello**

Il Castello Normanno-Svevo di Sannicandro sorge nella zona medievale del paese, tra le caratteristiche case a scalinata esterna, ed è circondato dall'antico fossato svevo, colmato e trasformato in strada solo nel 1836. È composto di due parti distinte messe l'una nell'altra, costruite in epoche distanti tra loro, quella Normanna e quella Sveva. La sua edificazione risale alla prima dominazione normanna dei Duchi Altavilla (all'incirca 916 d.c.): Umfredo-Guglielmo di Sannicandro - Roberto il Guiscardo - Ruggero I. Il nucleo originario era stato realizzato su un'antica struttura muraria a pianta irregolare con quattro torri d'angolo circolari. Su questa originaria architettura sono oggi condotte delle ricerche per assegnarne la fondazione.

## **Gastronomia a Radici del Sud**

Nell'ambito del Salone del Vino lunedì 10 giugno sarà presente anche uno spazio specifico dedicato alla gastronomia con rappresentativi prodotti del Sud Italia. La sera, a partire dalle 21, nella piazza del Castello si svolgerà la Cena di Gala. Qui i piatti preparati con le eccellenze del territorio da alcuni rinomati chef provenienti dalle regioni del Sud Italia incontreranno ed

esalteranno le peculiarità dei vitigni autoctoni.

## **ASSOCIAZIONE PROPAPILLA**

L'Associazione Propapilla si occupa principalmente della promozione del territorio e della valorizzazione della cultura enogastronomica pugliese, organizzando degustazioni, concorsi, convegni e rassegne.

Con Radici del Sud, in particolare, vuole celebrare e dare visibilità in Italia e all'estero all'enogastronomia e alla viticoltura delle regioni del sud Italia, evidenziando il profondo legame con il territorio.