

PARTESA, ALL'OPENWINE DI FOGGIA EVENTO DEDICATO AGLI HORECA



FOGGIA - Degustazioni, Masterclass, Drappier Experience e consulenze mirate. Questo e molto altro aspetta tutti gli operatori dell'Ho.Re.Ca. pugliese lunedì 13 maggio al prossimo OpenWine, l'evento di incontro e formazione che Partesa, società specializzata nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione, dedica a un protagonista d'eccellenza: il vino. Il terzo appuntamento 2019 fa tappa a Foggia dove l'elegante cornice della storica Casa Freda sarà pronta ad accogliere operatori del settore e produttori vinicoli.

Dal Piemonte alla Sicilia, dalla Germania alla Slovenia, saranno oltre 50 le cantine di alta qualità presenti e ampio spazio sarà riservato ai vini pugliesi. Ad accompagnare i partecipanti in un viaggio attraverso degustazioni di vini pregiati e la scoperta di tutte le particolarità di ciascuna cantina, oltre ai produttori, ci sarà tutta l'expertise dei professionisti Partesa, in grado di fornire indicazioni ad hoc ai clienti per creare valore e nuove opportunità di business.

E non solo. Durante la giornata dell'OpenWine sono previste anche due Masterclass a numero chiuso.

La prima è una verticale dedicata a un vino simbolo dell'enologia pugliese, il Graticciaia, un negroamaro ricavato da uve parzialmente appassite e nato dall'intuizione della cantina Agricole Vallone. Le annate che si potranno degustare vanno dal 2013 al 1993.

La seconda Masterclass ha le Marche come protagonista: due verticali su due vini di questa regione con la rinomata azienda Umani Ronchi. Si comincia con il Plenio, il Verdicchio Riserva Umani Ronchi, una tipologia che impone un periodo di invecchiamento di minimo 18 mesi, di cui almeno 6 passati in bottiglia. Si potrà degustare una selezione di annate dal 1999 al 2016. Si prosegue con un Montepulciano frutto di una selezione severissima delle uve che crescono sul Monte Conero, il Cúmaro, di cui si degusteranno annate dal 1995 al 2014.

Gli appuntamenti dedicati alla cultura di prodotto e alla formazione non finiscono qui. Quattro Drappier Experience a numero chiuso attendono gli operatori dei principali ristoranti, enoteche e winebar del territorio interessati all'universo dello Champagne. Saranno guidate da un ospite d'eccezione, Enzo Scivetti, considerato uno tra i migliori assaggiatori internazionali e consulente esperto di analisi sensoriale e tecniche di assaggio.

La nuova tappa degli OpenWine ideati da Partesa è pronta per offrire un nuovo momento di formazione attraverso un dialogo diretto e costruttivo tra professionisti, produttori e operatori del settore.

LE CANTINE PRESENTI

Abruzzo: Agricosimo, Villamagna (Ch); Agriverde, Caldari (Ch); Inalto, Ofena (Aq); Jasci & Marchesani, Vasto (Ch); Massetti Francesco, Martinsicuro (Te); Podere Della Torre, Spoltore (Pe); Praesidium, Prezza (Aq); Alto Adige: Kossler, San Paolo (Bz); Wassererhof, Völs Am Schlern (Bz); Basilicata: D'angelo, Rionero In Vulture (Pz); Campania: Cantina Dei Monaci, Santa Paolina (Bn); Fattoria La Rivolta, Torrecuso (Bn); Francia: Benjamin Leroux Domaine Du Pre Semele, Loira; Domaine Zelige Caravant, Languedoc; Drappier, Urville; Hamelin, Chablis; Friuli Venezia Giulia: Ronco Dei Tassi, Cormons (Go); Vigna Del Lauro, Cormons (Go), Germania: Weegmuller, Neustadt; Lombardia: Bosio, Corte Franca (Bs); Francesco Montagna, Broni (Pv); Marche: Oasi Degli Angeli, Cupra Marittima (Ap); Tenuta Cocci Grifoni, Ripatransone (Ap); Umani Ronchi, Osimo (An); Molise: Cantine Salvatore, Ururi (Cb); Piemonte: Ca Del Baio, Treiso (Cn); Ca Viola, Dogliani (Cn); Gianni Doglia, Castagnole Lanze (At); Marcalberto, Santo Stefano Belbo (Cn); Monchiero Carbone, Canale (Cn); Puglia: Accademia Racemi, Manduria (Ta); Alberto Longo, Lucera (Fg); A-Mano, Noci (Ba); D'Alfonso Del Sordo, San Severo (Fg); Giancarlo Ceci, Andria (Bat); Giuseppe Attanasio, Manduria (Ta); Luca Attanasio, Manduria (Ta); Michele Biancardi, Cerignola (Fg); Severino Garofano, Copertino (Le); Tenute Chiaromonte, Gioia Del Colle (Ba), Vallone, Lecce (Le); Sardegna: Audarya, Serdiana (Ca); Sicilia: Filippo Grasso, Randazzo (Ct); Francesco Spadafora, Monreale (Tp); Slovenia: Dolfo, Slovenia; Toscana: Lilliano, Castellina In Chianti (Si); Terenzi, Scansano (Gr); Torre A Cona, Rignano Sull'arno (Fi), Ventolaio, Montalcino (Si); Veneto: Bellenda, Vittorio Veneto (Tv), Ca' Rugate, Montecchia Di Crosara (Vr), Merotto Spumanti, Col San Martino (Tv), Roeno, Brentino Belluno (Vr).