

Taormina Gourmet 2014 - Programma

Ecco il programma completo di Taormina Gourmet 2014. Tutte le iniziative che prenderanno vita nelle tre location al Grand Hotel Timeo, a Vila Diodor e al Grand Hotel San Pietro dal 18 al 20 ottobre.

SABATO 18 OTTOBRE

I forum

Grand Hotel Timeo - Sala Afrodite - Ore 10

"Aspettando Expo": incontro con i protagonisti del mondo agroalimentare e turistico in vista del grande evento di Milano (ingresso libero fino ad esaurimento dei posti)

Le grandi degustazioni (ingresso a pagamento)

Villa Diodoro Hotel - Sala Giardino

Ore 12

Sei annate di Rosso del Soprano - Palari. Annate: 2011 - 2010 - 2009 - 2003 - 2002 - 2001

Euro 15,00

Ore 14

Cinque annate di Barolo Riserva di Borgogno. Annate: 2007 - 2006 - 2003 - 1998 - 1982

Euro 20,00

Ore 16

Cinque annate di Duca Enrico di Duca di Salaparuta. Annate: 1985 - 1987 - 1997 - 2008 - 2009

Euro 25,00

Ore 18

Cinque annate di VinuPetra di Salvo Foti. Annate: 2002 - 2006 - 2007 - 2008 - 2012

Euro 20,00

Villa Diodoro Hotel - Sala Belvedere

Ore 12

Cinque annate di Lu Patri di Baglio del Cristo di Campobello. Annate: 2008 - 2009 - 2010 - 2011 - 2012

Euro 15,00

Ore 14

Viaggio nel tempo nel Marsala con De Bartoli. Annate e tipologie : Vigna La Miccia Doc Marsala Superiore 2003, Doc Marsala Superiore 1993, Doc Marsala Superiore 1987, De Bartoli Riserva 1945 e Doc Marsala Riserva "1860

Euro 30,00

Ore 16

Cinque annate di Neromaccarj - Gulfi annate: 2001 - 2005 - 2006 - 2007 - 2009

Euro 15,00

Ore 18

Dom Pérignon tra annate e tipologie, incontro con un grande Champagne: DP 2004, DP Rosé 2003, DP OEnothèque 1996 e DP Plénitude 1998

Euro 35,00

I cooking show (ingresso a pagamento)

Grand Hotel San Pietro - Sala Ristorante

Ore 11.30 Cristian Busca Il Picciolo Etna Golf Resort, Castiglione di Sicilia, Catania

Ore 13.15 Crescenzo Scotti Therasia Resort, Isola di Vulcano, Messina
Ore 15 Fabio Picchi Il Cibreo, Firenze
Ore 16.45 Consorzio del Parmigiano degustazione di 5 stagionature del re dei formaggi
Ore 18.30 Peppe Barone Fattoria delle Torri, Modica, Ragusa
I biglietti variano dai 13 ai 18 euro.

Gli aperitivi d'autore (ingresso a pagamento)

Grand Hotel San Pietro - Terrazza Il Giardino degli Ulivi

Ore 18.30

A cura di Raffaele Caruso – Hotel Signum, Salina.

Euro 5,00

DOMENICA 19 OTTOBRE

Le grandi degustazioni (ingresso a pagamento)

Hotel Imperiale - Sala meeting

Ore 11

Degustazione con Jancis Robinson : "Un Sud Italia da scoprire...e da bere".

Un viaggio attraverso 17 etichette

Feudi di San Gregorio Pietracalda 2013 Docg Fiano di Avellino

Milazzo Maria Costanza 2013

Pietradolce Archineri 2012 Doc Etna

Feudo Maccari Saia Nero d'Avola 2011

Palari Rosso del Soprano 2010

Giuseppe Sedilesu Ballu Tundu Riserva 2010 Doc Cannonau di Sardegna

Spadafora Nero d'Avola 2010

Tasca d'Almerita Regaleali Rosso del Conte 2010 Doc Contea di Sclafani

Gulfi Nero Maccarj 2009

Duca di Salaparuta Duca Enrico 2009

Turriga Argiolas 200

Tormaresca Bocca di Lupo 2008 Doc Castel del Monte

Baglio di Pianetto Cembali Nero d'Avola 2007

I Vigneri Vinupetra 2002

Pellegrino Ambra Superiore Riserva 1998 Doc Marsala

De Bartoli Superiore 1987 Doc Marsala

Cusumano Moscato dello Zucco 2009

Euro 30,00

Le grandi degustazioni (ingresso a pagamento)

Villa Diodoro Hotel - Sala Giardino

Ore 12

Viaggio alla scoperta degli oli di eccellenza. Degustazione con otto etichette siciliane.

Euro 10,00

Ore 14

Sei annate di Barberesco Montersino – Abrigo. Annate: 2011 - 2009 – 2008 - 2007 - 2006 -2004

Euro 15,00

Ore 16

Cinque annate di Pignol Dario Bressan. Annate: 1978 -1982 - 1987 - 1997 - 2001.

Euro 20,00

Ore 18

Sei annate e tre etichette del Timorasso di Walter Massa, annate e tipologie: Derthona 2010, Derthona

2006, Costa del Vento 2006, Costa del Vento 2005, Sterpi, 2005 e Costa del Vento 1997.
Euro 15,00

Villa Diodoro Hotel - Sala Belvedere

Ore 12

Un viaggio nel tempo con i grandi millesimati e le riserve di casa Ferrari:

Doc Trento Ferrari Perlè 2007

Doc Trento Ferrari Perlè 2000

Doc Trento Ferrari Perlè Rosè 2008

Doc Trento Ferrari Perlè Rosè 2001

Doc Trento Ferrari Riserva Lunelli 2006

Doc Trento Ferrari Riserva Lunelli 2004

Doc Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2002

Doc Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1996

Euro 25,00

Ore 14

Alla scoperta del Chianti Classico Gran Selezione: dodici vini da degustare

Marchesi Mazzei Castello di Fonterutoli 2010 - Castellina

Fontodi Vigna del Sorbo 2010 - Panzano

San Felice Grigio Gran Selezione 2010 - Castelnuovo Berardenga

Fattoria di Lamole Paolo Soggi Vigna Grospoli 2010 - Lamole

Fattoria di Montemaggio GS 2010 - Radda

Rocca delle Macie Gs 2010 Selezione Sergio Zingarelli - Castellina

Tenuta di Liliano GS 2010 - Castellina

Fattoria Viticcio Beatrice GS 2011 - Greve

Castello d'Albola Solatio GS 2010 - Radda

Fattoria Casa Sola GS 2010 - San Casciano

I Fabbri GS 2011 - Lamole

Fattoria di Corsignano GS 2010 - Castelnuovo Berardenga

Euro 30,00

Ore 16

Cinque annate di Tignanello di Antinori. Annate: 1997- 2001- 2004 - 2007 - 2010

Euro 25,00

Ore 18.00

Sette annate di Brut Satèn Franciacorta Ricci Curbastro annate: 2002 - 2003 - 2004 - 2005 - 2007- 2009 - 2010

Euro 15,00

Il banco d'assaggio (Ingresso a pagamento)

Villa Diodoro Hotel - Sala Convegni e Sala Giardino

Ore 15/22

Degustazione con vini di oltre cento cantine italiane e straniere.

Biglietto d'ingresso: 15 euro

I cooking show (ingresso a pagamento)

Grand Hotel San Pietro - Sala Ristorante

Ore 11.30 Andrea Macca Donna Carmela, Riposto, Catania

Ore 13.15 Andrea Graziano Fud, Catania

Ore 15 Carmelo Floridia Gurmè, Modica, Ragusa

Ore 16.45 Andrea Ribaldone I due Buoi, Alessandria

Ore 18.30 Alessandro Pipero (con Carmine Iacquinangelo) Pipero al Rex, Roma

I biglietti variano dai 13 ai 18 euro.

Gli aperitivi d'autore (ingresso a pagamento)

Grand Hotel San Pietro - Terrazza Il Giardino degli Ulivi

Ore 18.30

A cura di Emanuele Fioretti - Donna Carmela Resort, Riposto (CT)

Euro 5,00

LUNEDÌ 20 OTTOBRE

I forum

Grand Hotel Timeo - Sala Afrodite

ore 10

"Il futuro del vino (e il vino del futuro)". Incontro con i protagonisti del vino italiano sugli scenari di domani. In collaborazione con Wine Monitor (Nomisma).

(ingresso libero fino ad esaurimento dei posti)

Il grande banco di assaggio (ingresso a pagamento)

Villa Diodoro Hotel - Sala Convegni e Sala Giardino

Ore 11/18

Degustazione con i vini di oltre cento cantine italiane e straniere

Biglietto di ingresso: 15 euro

Le grandi degustazioni (ingresso a pagamento)

Villa Diodoro - Sala Giardino

Ore 12

L'Alsazia di Pierre Frick: cinque vini in degustazione

Alsace AOC Riesling Rot Murlé 2011 (zero solfiti aggiunti)

Alsace AOC Gewurztraminer 2012 (zero solfiti aggiunti)

Alsace AOC Pinot Noir 2010 Rot Murlé (zero solfiti aggiunti)

Alsace AOC Cremant 2011 (100% pinot noir - zero solfiti aggiunti)

Alsace AOC Sylvaner 2010 Bergweingarten Moelleux

Euro 20,00

Ore 14

Verticale di cinque annate di Docg Chianti Classico Riserva Castello d'Albola. Annate: 2011 - 2009 - 2007 - 2006 - 2004

Euro 15,00

Ore 16

Focus Chenin Blanc con di Chenin Blanc :

Bulles de Roches NV - Saumur - Domaine des Roches Neuves

L'Insolite 2013 - Saumur - Domaine des Roches Neuves

La Dilettant 2013 - Vouvray - Domaine Breton

Clos de Treilles 2012 - Anjou - Nicolas

Savannieres "Arena" 2012 - Anjou - Rene Mosse

Mineral + 2013 - Montlouis - Domaine Frantz Saumon

Euro 20,00

Ore 18

Scopriamo il Domaine Joseph Chamonard, cinque annate del Morgon: 2013 - 2010 - 2007 - 2009 - 1997

Euro 15,00

Villa Diodoro Hotel - Sala Belvedere

Ore 12

Sei annate di Brunello di Montalcino di Biondi Santi , annate e tipologie : Docg Brunello di Montalcino 2009, Docg Brunello di Montalcino 2007, Docg Brunello di Montalcino Riserva 2008, Docg Brunello di Montalcino Riserva 2007, Docg Brunello di Montalcino Riserva 1997 e Docg Brunello di Montalcino Riserva 1983

Euro 35,00

Ore 14

Sette annate di Docg Valtellina Sfursat 5 Stelle Sforzato - Nino Negri. Annate: 1999 - 2002 - 2005 - 2006 - 2009 - 2010 - 2011

Ore 16

Cinque annate di Doc Etna Bianco 'A Puddara di Fessina. Annate 2009 - 2010 - 2011 - 2012 - 2013

Ore 18

Etna e Barolo, tra Nord e Sud grande degustazione con dodici vini

Barolo 2009

Bricco delle Viole Vajra

Dagromis Gaja

Paiagallo Canonica

Bricco Boschis Cavallotto

Cannubi Marchesi di Barolo

Le Vigne Sandrone

Etna 2007

Quota 600 Graci

San Lorenzo Girolamo Russo

Archineri Pietradolce

Rovittello Benanti

Outis Biondi

Musmeci Tenuta di Fessina

Euro 35,00

I cooking show (ingresso a pagamento)

Grand Hotel San Pietro - Sala Ristorante Il Giardino degli Ulivi

Ore 11.30 Caterina Ceraudo Ristorante Dattilo, Strongoli, Crotone

Ore 13.15 Angelo Sabatelli Angelo Sabatelli Ristorante, Monopoli, Bari

Ore 15 Giancarlo Perbellini Ristorante Perbellini, Isola Rizza, Verona

Ore 16.45 Alberto Rizzo Osteria dei Vespri, Palermo

Ore 18.30 Seby Sorbello Ristorante Parco dei Principi, Zafferana Etnea - Catania

I biglietti variano dai 13 ai 18 euro.