

CONVEGNO
DOMENICA 25 MAGGIO | 11.00 - 13.00
SALA CONSILIARE COMUNE DI LA MADDALENA
PZZA GARIBALDI, 13

**ARTIGIANO ED ETICO, IL VINO DELLE PICCOLE
PRODUZIONI È APERTO AL MONDO: LA RICERCA,
LE STORIE AZIENDALI, L'INTERNAZIONALIZZAZIONE**

Moderata la sommelier e comunicatrice del vino
Alessandra Corda

Microflora spontanea della Malvasia di Bosa:
dalle richieste aziendali alle applicazioni pratiche in cantina
Giacomo Zara, Ricercatore di microbiologia agraria,
Università di Sassari

Slow Wine Coalition, storie di comunità
Maddalena Schiavone coordinatrice Slow Wine Coalition

Vin de Rosa di Dignan, il recupero di un passito
Dino Babic ricercatore e membro dell'Associazione Istriani de Dignan

Non era il mio sogno
Giampaolo Giacobbo dialoga con **Cristiano Saletti** della
cantina Terre di Pietra

Alleggeriamo le nostre bottiglie: il futuro del vino sostenibile
Jonathan Gebser, vice curatore della guida Slow Wine

**Internazionalizzazione e mercati per i vini delle piccole
produzioni artigiane:**
metodo, opportunità e nuove tendenze di consumo
Giuseppe Pinna, senior export manager Cantine Argiolas

Vini naturali nella ristorazione contemporanea
Pietro Pitzalis, fondatore e direttore di Reporter Gourmet

Ingresso libero

LABORATORIO
DOMENICA 25 MAGGIO | 15.30 - 16.30
EX MAGAZZINI ILVA - VIA FABIO FILZI, 10

Osservare l'infinitamente piccolo: il vino al microscopio
Dimostrazione a cura di **Marilena Budroni**, Prof.ssa Ordinaria
di microbiologia agraria Università di Sassari

IL PROGRAMMA

EX MAGAZZINI ILVA - VIA FABIO FILZI, 10

2 MASTERCLASS

A CURA DI GIAMPAOLO GIACOBBO, ARKÈ DISTRIBUZIONE
SABATO 24 MAGGIO | 11.00 - 13.00

- Il vino naturale come mezzo e non come fine
- La Vie En Rouge. Un viaggio sensoriale a bordo del Grenache

BANCHI D'ASSAGGIO

SABATO 24 MAGGIO | 16.00 - 22.00
DOMENICA 25 MAGGIO | 16.30 - 20.30
LUNEDÌ 26 MAGGIO | 10.00 - 13.00
(dedicato agli operatori di settore)

Ingresso gratuito operatori HORECA e Stampa (previo accreditamento)
Ticket d'ingresso info su www.viteevite.it

TOUR TEMATICI

SABATO 24 MAGGIO | 17.00

- Vasco Ciuti, Degustatore ONAV: "Mineralità espressione del terroir"
- Alessandra Corda, Sommelier AIS: "Cannonau in 4 areali"

CONCERTI

SABATO 24 MAGGIO | 19.00
MATTEO LEONE QUARTET - RAIXE
Radici che cantano, memorie che pulsano

DOMENICA 25 MAGGIO | 18.00
MATTEO LEONE QUARTET - SCATTERED HOUSE PLACE
Il blues rurale energetico delle case disperse

In collaborazione con il Festival Internazionale Isole che Parlano

LABORATORIO

DOMENICA 25 MAGGIO | 15.30 - 16.30

SALA CONSILIARE DEL COMUNE DI LA
MADDALENA PZZA GARIBALDI, 13

CONVEGNO

DOMENICA 25 MAGGIO | 11.00 - 13.00

Ingresso libero

CON IL PATROCINIO DI:



REGIONE AUTONOMA
DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA
DE LA SARDEGNA



UNISS
UNIVERSITÀ
DE SARDEGNA



SALUDE
& TRIGU
SISTEMI DI TERAPIA

Fondazione
di Sardegna

SPONSORIZZATO DA:

Lista completa degli sponsor su viteevite.it



VINERIA
NINI

INFORMAZIONI TICKET

Ticket intero: € 25,00 (1 giorno) - € 43,00 (2 giorni)
Preventiva online: € 22,00 (1 giorno) - € 37,00 (2 giorni)
Ticket ridotti*: € 18,00 (1 giorno) - € 30,00 (2 giorni)
*Soci Slow Food, Soci AIS, ONAV, FIS, FISAR, ASPI,
Ass. Donne del Vino, Università Terza Età.

Ingresso gratuito operatori Horeca e Stampa
previo accreditamento su sito web www.viteevite.it

Kit di degustazione: pass bracciale degustazione libera ai banchi
di assaggio, calice serigrafato Vite e Vite e sacca porta calice

Masterclass: previa iscrizione, € 35 a persona
Disponibili: 25 postazioni

L'evento si svolge dentro la cornice di
"Giugno Slow nell'Arcipelago di La Maddalena"
www.giugnoslow.it

3° EDIZIONE 2025



VITEEVITE
INCONTRI CON I VIGNAIOLI

Primo e unico evento nel nord Sardegna
dedicato alle produzioni vitivinicole artigianali
e sostenibili. Vivi l'esperienza con:

MASTERCLASS
BANCHI D'ASSAGGIO
TOUR GUIDATI
CONCERTI
LABORATORIO
CONVEGNO

SEGUICI SU:

facebook.com/viteevite

instagram.com/vite_e_vite

ORGANIZZATO DA:

giugnoslow

Slow Food
Gallura

Slow Food
Sardegna

100 VINI
DA SCOPRIRE IN
UN ARCIPELAGO
PARADISIACO

24, 25 E 26
MAGGIO 2025

ISOLA DI LA MADDALENA
SARDEGNA

Degustazioni gastronomiche
a cura della Condotta
Slow Food Gallura

WWW.VITEEVITE.IT
info@viteevite.it

SCANSONA IL QR CODE



I NOSTRI PRODUTTORI

**I VINI DI 32 CANTINE SELEZIONATE
SARDE, NAZIONALI ED ESTERE
ALL'INSEGNA DELLA SOSTENIBILITÀ E
DELL'IDENTITÀ TERRITORIALE**

Azienda Agricola Orgosa Orgosolo (NU)

Cantina La Sughera Aglientu (SS)

Viticola Mereu Sorgono Sorgono (NU)

Azienda Vitivinicola Pippia Barattoli San Pietro (OR)

Sa Defenza Donori (SU)

Pasquale Bonamici Mamoiada (NU)

Ilaria Addis Winery Luras (SS)

Meigamma Villasimius (SU)

Altea Illotto Sordiana (SU)

La Granitica Luras (SS)

Quattro Elementi Villasimius (SU)

Podere 45 Alghero (SS)

Azienda Vitivinicola Francesco Fiori Usini (SS)

Tenute Rossini Laerru (SS)

Venas Loiri Porto San Paolo (SS)

Mattia Muggitu Mamoiada (NU)

La casa di Sophia Calasetta (SU)

Azienda Vitivinicola Sorace Bortigiadas (SS)

Antichi Vigneti Manca Sorso (SS)

Cantina Canneddu Mamoiada (NU)

Azienda Agricola Sassu Luras (SS)

Famiglia Fabiani Cinigiano (GR)

Agricola Fazio Serrone (FR)

Arkè Distribuzione Vini Gambellara (VI)

Terra di Pietra San Martino Buon Albergo (VR)

Azienda Agricola Cinque Campi Puianello di Quattro Castella (RE)

Cristina Prandl La Morra (CN)

Tenuta Il Nespolo Moasca (AT)

Stella del filare Provaglio D'Isola (BS)

Podere San Biagio Controguerra (TE)

Domaine De Courbissac Casseras (Francia)

ISTRIAN de Dignan - Ecomuseum Dignano Dignano Istria (Croazia)

POSSIBILITÀ DI ACQUISTARE I VINI
DIRETTAMENTE DAI VIGNAIOLI

ORARI BANCHI DI ASSAGGIO:

SABATO 24 MAGGIO | 16.00 - 22.00
DOMENICA 25 MAGGIO | 16.30 - 20.30
LUNEDÌ 26 MAGGIO | 10.00 - 13.00