

Le aree tematiche

LA GRANDE DEGUSTAZIONE AL BANCO

L'evento centrale di MareDiVino è la Grande Degustazione al banco. Qui nella scorsa edizione oltre dodicimila visitatori hanno potuto degustare centocinquanta vini di oltre 70 produttori. Lo staff allestirà una postazione per ogni produttore con banco d'assaggio dedicato, con tutto il necessario per presentare al meglio i vini e offrire materiale informativo.

La professionalità dei sommelier della FISAR Livorno assisterà nel servizio i produttori che lo richiederanno.

Teniamo particolarmente a sottolineare che il valore aggiunto della grande vetrina di MareDiVino è riuscire a far incontrare il folto pubblico con il produttore, e per questo consigliamo vivamente ai produttori di essere presenti personalmente, così da trasmettere a chi degusta i loro prodotti, tutta la storia e la filosofia che ci sono nel bicchiere. Perché il vino, prima di assaggiarlo, è sempre meglio ascoltarlo.

IL CONCORSO A GIURIA POPOLARE "ROSSO BUONO PER TUTTI"

Il Concorso enologico a giuria popolare "Rosso Buono Per Tutti" è una esclusiva di MareDiVino ed il successo che sta ottenendo edizione dopo edizione ci rende orgogliosi.

Ciascun produttore potrà presentare in assaggio alla cieca un proprio vino, rigorosamente rosso, DOC, DOCG o IGT di qualsiasi annata, purché il prezzo alla distribuzione non superi i dieci euro IVA esclusa, pari a circa 18 euro al pubblico in enoteca.

In un settore apposito sarà allestito il banco con le bottiglie coperte e numerate (preparate e controllate dai sommelier); l'accesso sarà possibile durante l'apertura della grande degustazione al banco.

Ogni avventore (che, avendo già pagato l'ingresso alla degustazione al banco generale, dovrà lasciare il proprio nome e la propria qualifica), alla fine dell'assaggio redigerà una scheda in cui indicherà i tre vini che giudica di maggior qualità. Successivamente, dallo scrutinio di tutte le schede risulteranno i tre vini più "votati".

I risultati saranno resi pubblici il giorno stesso, con premiazione dei primi tre vini classificati. Non sarà redatta né resa pubblica alcuna classifica degli altri vini.

IL CIBO E LA RISTORAZIONE

Il cibo come espressione del Territorio.

Una vasta rappresentazione della diversità agroalimentare della Costa degli Etruschi.

Questa è l'area Gastronomia di MareDiVino.

I PRODOTTI TIPICI

Un'ampia area è dedicata alla gastronomia: molti produttori di olio, cibo, salumi, miele, formaggi, farine, e tanto altro, sono insieme per far conoscere le eccellenze del territorio, esaltate dalla passione e dal lavoro delle persone che le interpretano e realizzano. Particolarmente importante è il rapporto tra FISAR e Slow Food nella ricerca e valorizzazione dei produttori di gastronomia presenti a MareDiVino, per esaltare coloro che sanno coltivare e trasformare cose "buone, pulite e giuste".

I GASTRONOMI

Dai formaggi alle confetture, dal miele al cioccolato passando per i salumi, i prodotti da forno ed i liquori. Un territorio che sa esprimere attraverso i suoi gastronomi una diversità unica.

C'E' OLIO E OLIO

L'olio Toscano, e nello specifico l'Olio della Costa degli Etruschi. L'oro verde della nostra terra.

A MareDiVino da anni potrete incontrare i migliori produttori di Olio della Provincia di Livorno nella rassegna "C'è Olio e Olio", vera garanzia di qualità.

I RISTORATORI

Il punto di incontro tra il produttore ed il consumatore finale. Capaci di trasformare la materia prima rievocando e rielaborando in chiave "Street Food" le ricette tipiche della livornesità. Questi sono i nostri ristoratori presenti a MareDiVino.

I BIRRIFICI ARTIGIANALI

Il fenomeno delle Birre Artigianali ed Agricole ha dilagato negli ultimi anni ed anche la nostra Provincia ne è stata contagiata. Venite a scoprirne le diverse interpretazioni dei Birrifici artigianali di MareDiVino.

I COOKING SHOW

Nelle due giornate di MareDiVino vengono organizzati molti eventi enogastronomici di contorno ma di grande rilievo ed interesse. Si tengono degustazioni guidate di vino, di birra, o altri prodotti, incontri di approfondimento su temi legati al mondo del vino, dell'olio e del cibo, o di presentazione di libri o progetti.

Ma soprattutto cooking-show di vario tipo, dalla pasticceria alla pasta, dal pesce sostenibile al caffè. Molti i laboratori per bambini, sempre pieni, divertenti ed istruttivi, in un'apposita zona in cui è allestita anche una vera e propria ludoteca.

L'ENOTECA

A MareDiVino una persona su tre ha acquistato una bottiglia senza neppure sapere che lo avrebbe potuto fare. Perché? Vantaggiosi prezzi di cantina, assaggio e disponibilità immediata.

L'esperienza straordinaria dello scorso anno ci ha mostrato le potenzialità oggettive dell'enoteca che per la prossima edizione, vorremmo meglio organizzare e strutturare. Crediamo sia di fondamentale importanza pubblicizzare i vostri prodotti ed in particolare quelli che saranno messi in vendita, ancora prima della manifestazione.

LA SETTIMANA DI GUSTO DELLA PROVINCIA DI LIVORNO

MareDiVino non finisce con la chiusura dei banchi d'assaggio: i giorni successivi sono ricchi di eventi per creare la SETTIMANA DI GUSTO della Provincia di Livorno, dedicata, oltre che al vino, alla valorizzazione della cultura del cibo e del gusto.

In particolare le serate sono dedicate a cooking-show di importanti chef che delizieranno i palati degli appassionati illustrando tecniche e segreti delle loro preparazioni; oppure a degustazioni particolari di vini della Costa degli Etruschi, o alla realizzazione delle migliori salsicce con la guida di un norcino, fino a laboratori di panificazione o di assaggio d'olio.

I LABORATORI PER I BAMBINI

MareDiVino è anche una manifestazione per piccoli assaggiatori e per le loro famiglie...

Fisar e Slow Food Livorno, già in collaborazione nell'organizzazione della Settimana di Gusto, hanno ideato e realizzato un evento parallelo, rivolto integralmente ai bambini.

Trasmettere la cultura del cibo, insegnare l'importanza del mangiare sano, far comprendere anche ai più piccini che cosa c'è davvero dentro a quello che si mangia, come sono fatte le cose che si bevono, come i singoli alimenti si cucinano, come si preparano alcuni piatti, soprattutto educare al gusto, a riconoscere colori, odori e sapori del cibo: questi gli obiettivi fondamentali del MareDiVino "versione baby".

Con queste finalità Fisar e Slow Food hanno ideato eventi per bambini, tutti incentrati sul gusto, ma con l'utilizzo di tecniche ed approcci sempre diversi: i bambini hanno impasteranno il pane con il lievito madre sotto la guida di esperti panificatori, dipingeranno i colori del vino sotto lo stimolo di artisti locali, cucineranno biscotti ed altri dolci della tradizione livornese e toscana, impareranno a riconoscere aspetto ed odori delle piante aromatiche e molto molto altro, sempre con estrema attenzione all'origine ed alla qualità della materia prima.

I produttori dell'edizione 2018

VINO

11 DEL VINO - AZ. AGR
ELISABETTA
11 DEL VINO - CHIAPPINI
11 DEL VINO - GUALDO DEL RE
11 DEL VINO - LE NOVELIRE
11 DEL VINO - ORNELLAIA
11 DEL VINO - PETRICCI E DEL
PIANTA
11 DEL VINO - POGGIO AL
GRILLO
11 DEL VINO - RIGOLI
11 DEL VINO - SATTA MICHELE
11 DEL VINO - TENUTA STERPAI
AIA VECCHIA
ARRIGHI
CACCIA AL PIANO 1868
CAIAROSSA
CAMPO AL COCCIO
CAMPO ALLA SUGHERA
CAMPO ALLE COMETE
CASA ULIVINO
CASADEI
COLLINE DI SOPRA
DOLCI RICORDI
FATTORIA CASA DI TERRA
FATTORIA DI STATIANO
FATTORIA KAPPA
FATTORIA POGGIO GAGLIARDO
FONTEMORSI
FORTULLA
GIOMI ZANNONI
GUADO AL MELO
I LUOGHI
IMPERIALE BOLGHERI
INCONTRI
LA FRALLUCA
LA GALEA
LA PIANA
LA REGOLA
LA TANNA
LE MACCHIOLE
MACCHION DEI LUPI
MAZZARRI
MONTE SOLAIO
MOTTA FABIO
MULINI DI SEGALARI
PAKRAVAN-PAPI
PIETRANOVA (TRINGALI-
CASANUOVA)
PODERE NANNINI
PODERE SAPAIO
POGGIO AL TESORO
RABITTI
RENIS
SANT'AGNESE
TENUTA DE FANTI

TENUTA DELLE RIPALTE
TENUTA DI VAIRA
TENUTA POGGIO ROSSO
TENUTA SAN GUIDO
TENUTA SETTE CIELI
TERRADONNÀ
VILLANOVIANA

GASTRONOMIA

APICOLTURA APOIDEA
APICOLTURA L'APE GOLOSA
ARCENNI
ARURA
ASSOLO CHOCOLATE
BELLAVISTA INSUESE
BIORIALTO
BUSTI
CASA MONDINI
DAGLI EMILIANI
DELÌ
DOLCE VITA
DRUPA CAFFÈ
FIOR DA FIORE
FONTE SAN PIERINO
FORNO DEL CANTONE
FRISCU - IL CASEIFICIO IN CITTÀ
HOME BAKERY
I MANDRIOLI
IL PANE DEI GIUSTI
LA VALLE DEGLI ULIVI
NATURA DI VOGLI SONILA
NONNA STELLA
PAPAVERI DI MARE
PASTA BERTOLI
PODERE SAN JACOPO
PURA VITA LABRONICA
RABITTI
SALUMIFICIO PATRONE
SOGEST
SOLEVIVO
UGOLINI SANDRO
VERUCCI DANIELE

OLIO

ANTICO FRANTOIO DI
SEGALARI
AZ. AGR. ALICA
IL CAVALLINO
FATTORIA CASTAGNETO
NONNA STELLA
PICCOLO FRANTOIO DI
BOLGHERI
PODERE SAN JACOPO

RISTORATORI

ALLE VETTOVAGLIE
LA CAVE A VIN

BIRRIFICI

BIRRA DELL'ELBA
BIRRIFICIO DI BUTI
DI.BE
PICCOLO BIRRIFICIO
CLANDESTINO

OSPITI

BOLLICINE
CA' DI FRARA

PRODUTTORI F.I.V.I. EMILIA ROMAGNA

ANCARANI
GIOVANNINI
LODI CORAZZA
MONFERRINA
PALTRINIERI
TERRAQUILIA

PRODUTTORI F.I.V.I. FRIULI-VENEZIA GIULIA

BESSICH
FLAIBANI
KORSIC
LUCA FEDELE
RIVE COL DE FER

LE DONNE DEL VINO Delegazione Toscana

Selezione di Produttrici con vini
rosati, bollicine e vini dolci

F.I.S.A.R. DELEGAZIONE CASTELLI DI JESI

In occasione dei 50 anni della
DOC "Verdicchio dei Castelli
di Jesi", una selezione dei vini
dei 50 produttori di un vino
prodotto con un vitigno storico

F.I.S.A.R. DELEGAZIONE L'AQUILA

In occasione dei 50 anni
della DOC "Montepulciano
d'Abruzzo", una selezione
dei vini dei 50 produttori del
Consorzio di Tutela