

30<sup>^</sup> EDIZIONE

# RASSEGNA

# Vini novelli DI SARDEGNA



# MILIS

9 > 11 > 12 NOVEMBRE 2017

ORARIO DEGUSTAZIONE DALLE 11~13 E DALLE 16~20

#NOVELLIMILIS2017 #30ANNINOVELLI

SEGUICI SU  

MAIN SPONSOR: **JSERVICE**  
CUSTOMER EXPERIENCE STUDIO

## PRESENTAZIONE

### LA STORIA

Era inevitabile che anche in Sardegna la produzione dei Vini Novelli subisse una ulteriore battuta d'arresto e questo per cause diverse che si ritiene saranno meglio approfondite nella Tavola Rotonda tra esperti in programma a Milis, Sabato 11 novembre (Sala Ovest di Palazzo Boyl), in occasione dell'apertura della 30<sup>a</sup> Rassegna dedicata ai Novelli di Sardegna. Nell'Isola la loro produzione

è avviata negli anni '80 e la prima Rassegna risale al 1988 con "**Prima Macerazione**" della Cantina "Il Nuraghe" Mogoro (OR), "**Santa Caterina**" Cantina Sociale di Dorgali (NU), "**Rubicante**" Tenute Sella&Mosca di Alghero (SS) e "**Alasi**" Cantine Argiolas di Sardinia (CA). In quella fase rappresentavano idealmente i quattro territori dell'Isola. A suggerire l'evento furono Ernesto Collu, Filippo Deidda e Beniamino Bagnolo che in Sardegna avviavano anche la costituzione dell'Associazione Regionale Sommelier. Da allora il percorso dei Novelli ha subito una evoluzione in termini del numero di Cantine vinificanti, ben 22, ma nello stesso tempo si è registrata anche una involuzione nella sua qualità e nel gradimento tra il pubblico. Picchi di di icile lettura considerati i risultati successivi con conseguente calo di consumi. Si è quindi giunti ai giorni nostri con Sette Novelli prodotti nel 2017 e ai quattro storici si aggiungono Cantine "Antichi Poderi" di Jerzu con il suo "**Novello**" la Cantina Trexenta di Senorbi con il "**14 Novembre**" e "**Cantos**" della Cantine di Dolianova. A valutare i Vini, come nelle precedenti edizioni della Rassegna, sarà la speciale **Commissione di Degustazione** della Delegazione dell'Associazione Regionale Sommelier. La strada dei Novelli prosegue nelle incertezze che si avvertono mentre in Sardegna il comparto vitivinicolo produce un insieme di eccellenze che conquistano premi e riconoscimenti e gradimento tra i consumatori.

### NOVELLI & NUOVI VINI

Tenendo conto di quanto sopra e per offrire ai visitatori un più ampio ventaglio di degustazioni la Pro Loco ha deciso di coinvolgere le **Sette Cantine** che vinificano Novelli nella presentazione, in stand distinti ma collegati dei Vini: **T'AMO couvée** Bianco IGP della Cantina Il Nuraghe Mogoro, **Cala Reale** Vermentino di Sardegna DOC Sella&Mosca - Alghero, **S'Elegas** Nuragus di Cagliari DOC delle Cantine Argiolas - Sardinia, **Marghia** Cannonau di Sardegna Cantine Antichi Poderi - Jerzu, **Tunila** Cantina Sociale Dorgali - Dorgali, **Duca di Mandas** Monica di Sardegna Cantine Trexenta - Senorbi, **Doli** Bianco Cantine di Dolianova - Dolianova.

### LE BIRRE ARTIGIANALI

Nello spazio dello Stabilimento Pernis-Vacca una sezione speciale quest'anno è riservata alle Birre artigianali sul tema "**Birra in Villa**" a cura della ADDV-DMCS, in collaborazione con la Brasseria dei Giudicati e la partecipazione dei birrifici "**Terrantiga**" San Sperate, "**Gattarancio**" Cagliari, "**4 Mori**" Guspini, "**Brew Bay**" Quartu S.Elena, "**Spantu**" Domusnovas, "**La volpe e il lupo**" Simaxis. Previsti

laboratori di degustazione a cura dell'Associazione Sommelier. Il programma generale della manifestazione ha subito necessari ampliamenti e integrazioni, per renderlo più adeguato alle esigenze e gusti del pubblico, attraverso diversificati percorsi gastronomici e di degustazioni agroalimentari.

### GLI SPAZI DEL PARCO

Ampia la sequenza espositiva allestita nel Parco dello Stabilimento che viaggia nel segno di **Coltiretti** in Villa-Agriexperience che con il **Mercato di Campagna Amica** prevede Laboratori di degustazione, Prodotti Identitari per la sana alimentazione, Agriscosmesi, Pittura rurale, Area giardino, Arti e antichi mestieri, Scuola in campagna, Fattoria degli animali, Mostra di frutti antichi e biodiversità, Mostra avicunicoli ornamentali.

Previsto uno stand della **CAO** con degustazione di formaggi, laboratori di educazione ambientale a cura di **FoReSTAS** e a cura dello stesso Ente la mostra di animali e piante di Sardegna.

### IL PERCORSO DEI VINI E L'AGROALIMENTARE

Nelle giornate di Sabato 11 e Domenica 12 Novembre Il percorso dei vini sarà aperto alle **degustazioni dalle 11.00 alle 13.00 e dalle 16.00 alle 20.00** in collaborazione con l'Istituto Alberghiero Don Deodato Meloni. In abbinamento la vendita dei calici per le degustazioni.

La Piazza Martiri è stata riservata agli **operatori di Milis**, mentre parte della Via Diaz ad una postazione di **Street Food**.

### LA CONVEGNISTICA

Sabato 11 Novembre, alle 10.00, nella Sala Ovest di Palazzo Boyl, dopo presentazione della Rassegna del giornalista Paolo Desogus e i saluti del Sindaco Prof. Sergio Vacca e della Presidente della Pro Loco Dr.ssa Simona Manca, si svolgerà una **Tavola Rotonda** sul Tema "**Vino e Competitività delle Aziende: il Valore Aggiunto dei Territori**", coordinata dall'Avv. Roberto Dessanti, Presidente Regionale dell'Associazione Sommelier, con interventi del Dr. Antonio Spiga della Maison du Vin De Bordeaux, dell'Enologo Dr. Piero Cella, di Fabrizio Ragnedda Azienda Capichera, Paolo Manca Unione Albergatori, Gianluca Murgia Associazione Ristoratori e Alessandro Vagnozzi J-service.

Previsti gli interventi di Pier Luigi Caria Assessore Regionale all'Agricoltura e di Barbara Argiolas Assessore Regionale al Turismo e i contributi di AGRIS e LAORE.

### LE MOSTRE

A Palazzo Boyl, Sala Ovest - **Mostra Trentennale della Rassegna Vini Novelli**, curatori Arch. Alessandra Putzolu, Dr.ssa Claudia Loi, Dr. Italo Vacca e Dr. Leo Minniti. Al Piano terra **Artigiani a Palazzo** - **Mostra di Artigianato Sardo** a cura di Confartigianato Sardegna e dell'Arch. Roberto Viridis.

**Simona Manca - Presidente**

21 Ottobre 2017 - Tel. 340 554 048



CANTINA DI MOGORO



SELLA & MOSCA

ARGIOLAS



JERZU  
ANTICHI PODERI



CANTINA  
DORGALI



CANTINA  
RixENTA



cantine di  
dolia  
nova

30<sup>^</sup> EDIZIONE

# RASSEGNA

## *Vini novelli*

# DI SARDEGNA



# PROGRAMMA

MILIS 9 > 11 > 12 NOVEMBRE

#NOVELLIMILIS2017 #30ANNINOVELLI

SEGUICI SU  

MAIN SPONSOR   
CUSTOMER EXPERIENCE STUDIO

**GIOVEDÌ 9**

**CASA BAGNOLO**

**16.00 LAVORI COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE NOVELLI 2017** a cura di AIS (Associazione Italiana Sommelier Sardegna). Coordina i lavori il Dott. Pier Paolo Fiori - Sommelier A.I.S.

**SABATO 11 E DOMENICA 12**

**PALAZZO BOYL**

**9.00 - 13.00 TAVOLA ROTONDA\*** a cura di AIS (Associazione Italiana Sommelier Sardegna) "Vino e Competitività. Vincere le sfide del futuro e creare valore aggiunto territoriale."

- 9.00 Presentazione dei lavori: Paolo Desogus (Giornalista)
- 9.10 Saluti del Sindaco Prof. Sergio Vacca e della Presidente della Pro Loco di Milis Dott.ssa Simona Manca
- 9.30 Relazione introduttiva: Antonio Spiga (Formatore e consulente in wine management & marketing - Bordeaux)

Intervengono:

- 10.00 Fabrizio Ragnedda (viticoltore, cantina Capichera)
- 10.15 Piero Cella (enologo)
- 10.30 Paolo Manca (Presidente Federalberghi Sardegna)
- 10.45 Gianluca Murgia (Imprenditore alberghiero e della ristorazione)
- 11.00 Alessandro Vagnozzi (CMO presso Jservice, esperto di e-commerce)
- 11.15 Roberto Zurru (Direttore Generale Agris)
- 11.30 Giovanna Canu (Assessorato Agricoltura RAS)
- 11.45 Tonino Selis (Dirigente Laore)
- 12.15 Dibattito
- 13.15 Conclusioni

Previsti gli interventi di:

- Pier Luigi Caria (Assessore Regionale Agricoltura)
- Barbara Argiolas (Assessore Regionale Turismo, Artigianato e Commercio)

**10.00 - 20.00 ARTIGIANI A PALAZZO** Mostra artigianato sardo Organizzata da Confartigianato Sardegna, a cura dell'Architetto Roberto Virdis

**13.00 - 20.00 MOSTRA TRENTENNALE RASSEGNA**

Curatori: Architetto Alessandra Putzolu, Dott.ssa Claudia Loi, Dott. Italo Vacca e Dott. Leo Minniti

**STABILIMENTO PERNIS - VACCA**

**10.00 - 24.00 BIRRA IN VILLA** Degustazione guidata birre artigianali a cura di ADDV-DMCS, in collaborazione con Brasseria dei Giudicati Partecipano i birrifici:

- Birra Terrantiga - San Sperate
- Birrificio Gattarancio - Cagliari
- Birrificio 4Mori - Guspini
- Birrificio Brew Bay - Quartu S. Elena
- Birrificio Spantu - Domusnovas
- Birrificio La volpe e il luppulo - Simaxis

**15.00 - 16.00 LABORATORI DI DEGUSTAZIONE BIRRE ARTIGIANALI** a cura di AIS

**PARCO STABILIMENTO**

**10.00 - 12.00 LABORATORI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE** per bambini e scolaresche a cura di FoReSTAS

**10.00 - 17.00 MOSTRA ANIMALI E PIANTE DELLA SARDEGNA** a cura di FoReSTAS

**10.00 - 17.00 DEGUSTAZIONE CAO FORMAGGI**

**10.00 - 17.00 COLDIRETTI IN VILLA #Agriexperience**

- Mercato regionale di Campagna Amica
- Laboratorio e degustazioni guidate gratuite
- Cucina con piatti di Campagna Amica
- Gelati di Campagna Amica
- Prodotti identitari
- Sana alimentazione
- Agricosmesi
- Pittura rurale
- Area giardino
- Arti e mestieri antichi
- Spettacolo musicale cantanti e suonatori
- Scuola in campagna
- Fattoria degli Animali
- Mostra di frutti antichi e biodiversità
- Mostra avicunicoli ornamentali

**PERCORSO VINI**

**11.00 - 13.00 E 16.00 - 20.00**

**VENDITA BICCHIERI, MESCITA E DEGUSTAZIONE**

**VINI** Cantine e vini:

- Cantina Argiolas: Alasi (vino novello), S'elegas (Nuragus di Cagliari DOC)
- Cantina di Dorgali: Santa Caterina (vino novello), Tunila (Cannonau di Sardegna DOC)
- Cantina di Mogoro: Prima Macerazione (vino novello), T'amo Cuvée (Vino bianco IGT Isola dei Nuraghi)
- Cantina Trexenta: 14 Novembre (vino novello), Duca di Mandas (Monica di Sardegna DOC)
- Cantine di Dolianova: Cantos (vino novello), Dolì (vino bianco frizzante)
- Jerzu Antichi Poderi: Novello (vino novello), Marghia (Cannonau di Sardegna DOC)
- Cantine Sella & Mosca: Rubicante (vino novello), Cala Reale (Vermentino di Sardegna DOC)

**11.00 - 13.00 E 16.00 - 20.00 SPETTACOLI MUSICALI**

**11.00 - 17.00 VISITE GUIDATE AI MONUMENTI DI MILIS**

Partenza dall'Info Point

**PIAZZA DEL MERCATO CENTRALE**

**12.00 - 22.00 STREET FOOD** Area attrezzata e stand di cibo da strada locale e tipico

**VIALE SAN PAOLO**

**10.00 - 17.00 MOSTRA MOTO D'EPOCA**

**10.00 - 17.00 VISITE GUIDATE ALLA CHIESA ROMANICA DI SAN PAOLO** a cura dei volontari dell'associazione Toccoele

**22.00 - 01.30 DJ SET\*** - Sandro Azzena

\*solo il sabato