

È DI NUOVO ANTEPRIMA VINI DELLA COSTA TOSCANA CON TANTE NOVITÀ QUEST'ANNO PROTAGONISTI GLI ARTIGIANI DEL GUSTO

Torna a Lucca, il 4 e 5 maggio, l'appuntamento per scoprire, in anteprima, le produzioni vinicole 2018 e per degustare le annate migliori dei vini nati lungo la costa Toscana

Lucca, 22 marzo 2019 - Ben più di 800 etichette per un totale di oltre 100 viticoltori, provenienti dalle province toscane bagnate dal mar Tirreno. Vini da assaggiare in anteprima e annate che hanno fatto la storia per un percorso enologico unico che porta a Lucca tutte le produzioni migliori del territorio toscano costiero. Sono questi i numeri della 18esima edizione di **Anteprima Vini della Costa Toscana**, l'attesissimo evento, organizzato dai Grandi Cru della Costa Toscana e da Event Service Tuscany, che richiamerà all'ex **Real Collegio di Lucca**, il **4 e 5 maggio**, moltissimi appassionati e addetti ai lavori per degustare l'esclusiva produzione dei vigneron delle province di Grosseto, Livorno, Pisa, Lucca e Massa Carrara. Un appuntamento che quest'anno si arricchisce di ulteriori novità, la più importante delle quali è rappresentata dalla rassegna "**Artisans of Taste**", il percorso gastronomico (a ingresso gratuito) che si svilupperà al piano terra proponendo prodotti, cibi e combinazioni preparati da veri e propri artigiani del gusto.

«Anteprima Vini non rappresenta solo la possibilità di degustare grandi vini e di scoprire piccole, e prelibate, produzioni affiancate alle storiche aziende che hanno reso la Toscana e l'Italia famose in tutto il mondo - spiega **Alessandra Guidi**, titolare di Event Service Tuscany - Anteprima Vini è molto di più: è uno stile di vita che ormai da 18 anni attraversa il cuore di Lucca, è un percorso culturale, che unisce il vino al cibo, la musica alla bellezza artistica dei luoghi, è a tutti gli effetti un evento di promozione della città. Ogni anno riusciamo a mettere insieme eccellenze locali, culturali e gastronomiche e a realizzare sinergie molto apprezzate: per esempio è confermata la collaborazione con Lucca Classica Music Festival, che proporrà momenti musicali all'interno del Real Collegio. Quest'anno, poi, abbiamo deciso di introdurre alcune novità, la più importante delle quali è la creazione del giardino del gusto, "Artisans of Taste", che offre la possibilità di mangiare prodotti tipici di varie parti d'Italia e di scoprirne le peculiarità».

ANTEPRIMA VINI. Nei saloni del piano nobile sarà allestito un gran gala di banchi di assaggio dove poter incontrare direttamente l'artigiano del vino. Una sala riservata ad addetti ai lavori esplorerà la vendemmia 2018: occasione unica per degustare i campioni in botte dell'annata appena trascorsa. Non mancheranno le master class sempre più prestigiose. Torna anche quest'anno, dopo il successo dell'edizione 2018, il **Sassicaia** nell'orizzontale "**2015: la grande vendemmia**". E per proseguire con grandi cantine e grandi annate, chi vorrà partecipare alla orizzontale di **Bordeaux vendemmia 1998** sarà accompagnato alla scoperta dell'invecchiamento dei nobili vini francesi. Due verticali per raccontare due storie di prestigiose aziende e prestigiosi rossi toscani. La verticale di costa "**Nambrot. 1996-2016. 20 vendemmie**" di Tenuta di Ghizzano; "**Trefiano: il vino di Vittorio, annate 1999-2015**" della Tenuta di Capezzana. Infine uno sguardo attento sarà rivolto alla produzione biodinamica francese, in particolare alle grandi aziende che da sempre hanno operato in biodinamica divenendo riferimenti stilistici e produttivi per il mondo enologico. Ospiti nazionali e internazionali ci accompagneranno nel viaggio di degustazione, supportati dalla professionalità dei sommelier della Fisar.

ARTISANS OF TASTE. Al piano terra, nel chiostro, spazio invece a una nuova rassegna a ingresso gratuito: **"Artisans of Taste"**, un rinnovato giardino dei sapori che si affianca alla degustazione del vino, ideato e prodotto da Event Service Tuscany e sviluppato da Carlo Baducci, Il Cuore Ricevimenti. Un viaggio nell'Italia delle eccellenze, che creano ogni giorno originali proposte gastronomiche capaci di unire la tradizione con la ricerca, il biologico con la garanzia di qualità. Dai formaggi ai salumi, dalla biscotteria ai dolci e all'arte della pasticceria, dal riso alle castagne e alle farine. E poi ancora birre artigianali di Costa toscana e degustazioni guidate alla scoperta dei segreti dei prodotti presentati. Gli amanti del sigaro ritroveranno il tradizionale salotto Fumoir arricchito di proposte di distillati e dai cocktail di Mauro Picchi.

Per informazioni, iscrizione alle master class o accreditamenti di Anteprima Vini:

www.anteprimavinidellacosta.com - info@anteprimavini.com.

Per info su Artisans of Taste: artisanoftaste@gmail.com - 329 6740444.