



MAMOJÀDA VIVES 2022

Sabato 4 e Domenica 5 Giugno

I viticoltori e i produttori dell'Associazione Mamojà, il 4 e il 5 Giugno 2022, organizzano la terza edizione di Mamojàda Vives, due giornate all'insegna del vino, del territorio e delle persone di Mamoiada.

Descrizione dell'evento

Mamojàda Vives nasce con l'obiettivo di promuovere il territorio di Mamoiada attraverso i suoi vini.

Nella prima edizione, nel 2020, in pieno lock down, abbiamo portato i vini di Mamoiada a casa dei giornalisti, adottato un format completamente digitale, un'iniziativa che era stata pienamente accolta e apprezzata da tutti; nella seconda edizione abbiamo accolto parte dei giornalisti a Mamoiada e altri hanno partecipato in videoconferenza.

Questa terza edizione racchiude tutto lo spirito di Mamojada Vives: la lingua sarda è intrigante e spesso una parola racchiude tanti significati, in questo caso "vives" significa bevi, abita e vivi, Mamoiada.

Perciò quest'anno l'evento si svolgerà interamente a Mamoiada, per vivere un'esperienza completa del territorio, dentro la comunità, con visite ai vigneti e alle cantine, degustazioni e momenti di confronto con i produttori.

In degustazione i vini delle 21 cantine Mamojà, per un totale di circa cinquanta referenze.

Tanti i vini da scoprire, i produttori e le sorprese di questa edizione 2022 che finalmente sarà aperta anche a tutti gli appassionati.

Sabato 4, dopo la degustazione dei vini riservata agli operatori di settore, seguirà un momento di confronto con i giornalisti. Il focus dell'incontro sarà il vino, il territorio e le prospettive di sviluppo.

La sera seguirà la presentazione del progetto "Bioviticoltura territoriale" condotto dall'agronomo Ruggero Mazzilli.

Mamoiada è una realtà vitivinicola unica a livello mondiale:

- 2500 abitanti, 200 cantine familiari, 33 Cantine imbottigliatrici, 22 cantine associate Mamojà che collaborano per la tutela e lo sviluppo del territorio nel rispetto delle persone;
- Si pratica una viticoltura e vinificazione biologica come da vocazione del territorio e dei produttori;
- Si tutela una tradizione vinicola centenaria e un patrimonio culturale di vigneti secolari;
- il paese è in controtendenza allo spopolamento delle zone rurali della Sardegna: i giovani escono per fare esperienze ma poi tornano per creare la propria azienda e fare famiglia;
- Mamoiada non ha una sua Doc territoriale ma l'Associazione Mamojà, con la sua attività e la comunicazione del suo logo, ha fatto sì che nel mondo del vino oggi si parla di "Vino di Mamoiada";
- Mamoiada è un territorio del vino dove c'è una comunità vitale che ha fatto proprio lo sviluppo territoriale.

Dal 2015 l'associazione Mamojà, con i suoi 70 viticoltori, lavora per tutelare il territorio e la comunità che lo abita, promuovendo un modello di crescita felice, un modello economico che rispetta l'ambiente e le persone, permette uno sviluppo sostenibile per il territorio e la comunità di Mamoiada che c'è ed è viva.

PROGRAMMA

Mamojada Vives 2022

VENERDÌ 3 GIUGNO

Arrivo dei giornalisti. Visite ai vigneti e al territorio.

SABATO 4 GIUGNO

- Ore 9:30 DEGUSTAZIONE DEI VINI MAMOJÀ
Con la stampa specializzata, i produttori e gli operatori di settore.
- Ore 11:00 DIBATTITO tra i giornalisti e i produttori
“Vino, territorio e prospettive di sviluppo”.
(Evento a numero chiuso riservato agli operatori di settore. Info e prenotazioni ac.mamoja@gmail.com).
- Ore 18:00 INCONTRO con l’Agronomo Ruggero Mazzilli
“Bioviticoltura territoriale: un nuovo progetto nell’agro di Mamojada”.
(Evento aperto al pubblico)

DOMENICA 5 GIUGNO

- Ore 18:00-22:00 BANCHI D’ASSAGGIO
dei vini dei produttori Mamojà
(Evento aperto al pubblico).

Gli operatori interessati a partecipare alla degustazione di Sabato 4 insieme alla stampa specializzata possono prenotare entro il 2 Giugno scrivendo alla mail Mamojà.

ELENCO GIORNALISTI DI SETTORE OSPITI DELL'EVENTO

Alessandra Piubello, direttore responsabile di Queen International, Prince e Spirits of Life; collaborazioni con Spirito di Vino, Decanter, Vitisphere, Sommelier India – The Wine Magazine, The Italian Wine Magazine, WineNews, Cook_inc., Bubble's, Pambianco Wine&Food, Civiltà del bere, Barolo&Co., Vinetia Magazine, Cucina e vini; Co-curatrice della Guida Oro I Vini di Veronelli e collaboratrice per L'Espresso Ristoranti d'Italia e per la Guida alle birre d'Italia. Docente all'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli.

Maurizio Valeriani, Giornalista enogastronomico, responsabile di VinoDaBere, Responsabile per l'Italia del Concorso Internazionale Grenaches du Monde, Giudice del Concorso Mondiale di Bruxelles e Giudice del Concorso Mondiale del Sauvignon, docente F.I.S.A.R. Ha collaborato con Slow Wine, I Vini de L'Espresso, I Ristoranti d'Italia de L'Espresso. Collabora con le testate: www.lucianopignataro.it , www.repubblica.it/sapori ed Epulae.

Dario Cappelloni, collaboratore della Guida Essenziale ai Vini d'Italia di DoctorWine. Ha lavorato per 15 anni al Gambero Rosso, è stato tra i principali collaboratori della guida Vini d'Italia edita dal Gambero Rosso e Slow Food. È stato inoltre il curatore dell'Almanacco del Berebene.

Matteo Gallelo, editore, è stato caporedattore di Porthos, casa editrice indipendente per la quale ha narrato *Manteniamoci giovani – Vita e vino* di Emidio Pepe e curato l'edizione italiana de *Gli ignoranti* del fumettista Etienne Davodeau. Organizzatore dell'attività didattica del progetto Porthos racconta. Oggi conduce seminari e corsi sul vino in tutta Italia.

Paolo Costantini, degustatore ufficiale, docente Onav, autore presso Wine Surf, collaboratore di Slow Food.

Antonia Papagno, degustatrice e collaboratrice di Intravino, scrive di cibo e vino sul suo blog *Ritratti di gusto*.

Nan-Young Baek, giornalista ed editorialista per le riviste online coreane *WineOk* e *The Scent*, specializzate su vini e gastronomia. Gestisce anche il blog *Barbarolscuola* che tratta di enogastronomia e formaggi italiani. È membro del *Korean Wine Writers Club*. Da alcuni anni è giudice per concorsi vinicoli internazionali; coordinatrice e organizzatrice di tour per enoturisti coreani.

Katarina Anderson, scrittrice, sommelier, esperta di social media. Autrice del blog *Grapevine Adventures* e collabora con numerose fiere e concorsi di vino.

Rowena Dumlao, è una fotografa, scrittrice enogastronomica e sommelier AIS e WSET Francia. Scrive sul blog *Apron and Sneakers* e la guida *The Chosen Table*. Scrive di ristoranti, cantine, eventi enogastronomici e mete di viaggio in Italia e in Europa per i siti *She Knows*, *Skinny Miss*, *Mode*, *Thanksgiving*, *A Luxury Travel Blog*, *Honest Cooking*, *iBalsamic* e *China Wine News*.

L'evento vedrà la partecipazione straordinaria di:

Ruggero Mazzilli, agronomo, specialista in Viticoltura ed enologia sin dagli anni Ottanta, si è impegnato per diffondere la cultura del biologico. Dopo una lunga esperienza in Piemonte, da anni lavora in Toscana dove è stato fautore del primo Biodistretto del Chianti, nel 2008 ha fondato la Spevis (Stazione Sperimentale per Viticoltura – SPEVIS) attraverso la quale, oltre all'attività di consulenza professionale, porta avanti numerose ricerche scientifiche in collaborazione con Enti di Ricerca e altri viticoltori. Autore del libro *Viticoltura biologica. Tecniche agronomiche e strategie di difesa Edagricole-New Business Media* 2019.