

TERZA EDIZIONE

AREE ESPOSITIVE CON SPIRITI BIRRE ARTIGIANALI VINI
BOLLICINE SODATI BEVANDE NATURALI CAFFÈ
MASTERCLASS TALK PANEL LABORATORI TASTING
COCKTAIL COMPETITION STREET FOOD CUCINA CREATIVA
MERCATINO VINTAGE A TEMA BAR DI SET E MUSICA DAL VIVO

11 • 12 • 13
OTTOBRE 2025
CASTELLO VOLANTE
CORIGLIANO D'OTRANTO (LE)

SPIRITOSA AGADEMY



SABATO 11



Ore 17:00>20:00 COMPETITION ROOM SPIRITOSA COCKTAIL COMPETITION

ORE 17:00>20:00 **COMPETITION ROOM**

SPIRITOSA COCKTAIL COMPETITION

Giuria: Antonio Parlapiano, Rossella De Stefano, Daniele Gentili, Livio Morena, Diego Melorio, Marco Fabbiano

Direzione: Francesco Spenuso e Massimo Macri

ORE 18:00>20:00 TASTING ROOM

TERRE DIVERSE, STESSO CALICE: QUATTRO BIANCHI DA SCOPRIRE.

Daniela Gravili (degustatrice ufficiale AIS Lecce) e Luca Della Regina (Wine Communicator e Influencer)

In degustazione:

Battigia Chardonnay Salento IGP, **Cantine PaoloLeo**

Chiacchierone Fiano IGP Puglia, **Dogeaters** Incrocio Bruni 54 Marche IGT, **Fontezoppa** Kike Traminer Aromatico Terre Siciliane IGT, **Fina**

MASTERCLASS e TALK

sono **GRATUITI** ma a NUMERO CHIUSO **PRENOTA QUI info@spiritosa.org**

ORE 18:00>20:00 **SALA PALUMBO**

VALORIZZAZIONE TERRITORIALE E BERE BENE:

NUOVI SCENARI E VIE POSSIBILI

Gianfranco Lopane (assessore al turismo della Regione Puglia), Aldo Patruno (direttore generale Dipartimento Turismo e Cultura della Regione Puglia), Stefano Minerva (presidente della Provincia di Lecce), Dina Manti (sindaco di Corigliano d'Otranto), Roberto Casaluci (presidente dell'Unione dei Comuni della Grecia Salentina), Federico Pastore (direttore Confcommercio Lecce), Mario Vadrucci (presidente Camera di Commercio di Lecce), Valentino Nicolì (presidente Confindustria Lecce), Michele Manca (Spiritosa).

Modera Nick Difino (autore e conduttore tv, consulente per food & tourism).

ORF 20:00> 21:00 TASTING ROOM

EXCLUSIVE AMERICAN WHISKEY TASTING

Francesco "Ciu Ciu" Spenuso (advocacy manager American Whiskey Brown Forman)

Masterclass e Tasting in esclusiva nazionale del nuovo Jack Daniel's 10

years, release super premium della famiglia Jack Daniel's, e di Woodford Reserve Rye, il nuovo Whiskey base segale della famiglia Woodford Reserve, accompagnati dalla Bonded Series.

SPIRITOSA ACADEMY



Ore 17:00>18:00 TASTING ROOM

DIPLOMÀTICO PRESTIGE EXPERIENCE

Monica Noni (Diplomàtico Brand ambassador Italia)

Ore 18:00>20:00 TASTING ROOM

TENUTA MONACELLI - PROSPETTIVE
ENOLOGICHE DEL SALENTO, DALLA
DENOMINAZIONE TERRA D'OTRANTO
DOP AL SALENTO IGP: UNO STUDIO
DELLE SCELTE VARIETALI E
STILISTICHE IN TRE VINI
RAPPRESENTATIVI.

Titti Dell'Erba (wine communicator e sommelier AIS), Angelo Zarra (Paestum Wine Fest)

ORE 19:00>21:00 SALA PALUMBO

SALOTTO SPIRITOSO

Francesco Spenuso, Daniele Gentili, Angelo Zarra, Diego Melorio, Livio Morena conducono Rossella De Stefano e Massimo Macrì



MASTERCLASS e TALK

sono **GRATUITI** ma a NUMERO CHIUSO **PRENOTA QUI info@spiritosa.org**

SPIRITOSA ACADEMY



LUNEDÌ 13

Ore 11:00>14:00 SALA PALUMBO SALOTTO SPIRITOSO

Ore 12:00>13:00 **TASTING ROOM** Antonio Parlapiano

Ore 14:00>16:00 TASTING ROOM

SPECIALITY COFFEE Trend o realtà?

A cura Santino Panettella (roaster e coffee triathlon champion 2015)

Ore 12:00>14:00 COMPETITION ROOM

REDBULL - L'ESSENZIALE IN UN GIOCO A DUE!

Una masterclass sull'arte dell'ospitalità come gioco di equilibrio e relazione.
Attraverso la metafora di una partita a scacchi, verranno esplorate le fasi del dialogo tra barman e cliente - dall'apertura al finale - per imparare a creare connessioni autentiche.
Un percorso pratico su comunicazione, linguaggio e public speaking, utile non solo dietro al bancone ma in ogni incontro quotidiano.

A cura di Daniele Gentili

SPIRITOSA ACADEMY



LUNEDÌ 13

Ore 16:30>18:00 TASTING ROOM

MEBIMPORT presenta PLAY THE BUBBLES

Una degustazione in forma di gioco: sotto la guida di Paola Restelli, il pubblico esplorerà alla cieca grandi bollicine italiane e francesi, per un viaggio sensoriale e culturale tra vitigni, territori e tradizioni.

Un percorso che unisce piacere e conoscenza, svelando sorso dopo sorso l'eleganza del Metodo Classico e la ricchezza delle sue origini.

MASTERCLASS e TALK sono GRATUITI ma a NUMERO CHIUSO PRENOTA QUI info@spiritosa.org

Ore 18:00>20:00 TASTING ROOM

VINI DEL FUTURO E QUELLO CHE GLI GIRA INTORNO: SILENZI CHE AFFINANO VIAGGIO SENSORIALE TRA ANFORE, ABISSI MARINI E SILENZI DI GROTTA.

Tasting class dedicata alle tecniche innovative di affinamento in Puglia con *Cantine Paololeo, Coppi, Conti Zecca, Lamonarca, Terre Carsiche*, a cura di Titti Dell'Erba *(wine communicator e sommelier AIS)* e Luca Della Regina *(wine communicator e blogger)*



MASTERCLASS a NUMERO CHIUSO con QUOTA DI PARTECIPAZIONE di € 50 p.p. PRENOTA QUI info@spiritosa.org

SPIRITOSA BAR

SABATO 11

DOMENICA 12

LUNEDÌ 13

Ore 19.00>01.00

SECRET BAR

DRINK KONG LAURUS Ore 19.00>23.00

SECRET BAR

CUBI

SPIRITOSANTO

Ore 13.00>19.00

BANCO BAR

BOTANICALS LEFTY BY CLAX

MUSICA SPIRITOSA

SABATO 11

DOMENICA 12

LUNEDÌ 13

Ore 18.00>01.00

TERRAZZA MARE

Pantu

Max Nocco

Ore 22.00>04.00

ATRIO

About Ape Collectiv

Ore 18.00>24.00

TERRAZZA MARE

Sorge

Porto Madeira Live Max Nocco Ore 11.00>20.00

TERRAZZA MARE

Frank Lucignolo Dubin

Max Nocco

IL RISTORO TRA LE NUVOLE



Per tutte e tre le giornate di Spiritosa il ristorante proporrà un'offerta food dedicata.

IL MERCATINO VINTAGE



Anche quest'anno, torna il mercatino vintage a tema bar d'Italia: un viaggio tra oggetti iconici e memorabilia per collezionisti e amanti del design retrò!









Sartoria degli Spiriti





























































INQUADRA IL QR CODE CON IL TUO SMARTPHONE PER ACCEDERE A TUTTE LE PAGINE DEL FESTIVAL



