



COMUNE DI ORATINO



Oratino Calice Divino



Fondazione Italiana Sommelier
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

CON IL PATROCINIO DEL
CONSIGLIO REGIONALE
DEL MOLISE

Esperienza enogastronomica e culturale nel borgo



Venerdì 7 agosto 2026

Ore 18:00 Inaugurazione ufficiale

Ore 18:30 Apertura banchi d'assaggio. *Acquisto kit sul posto.

Percorso enologico nel borgo a cura di Fondazione Italiana Sommelier

Ore 18:30 Apertura area food. *Acquisto kit sul posto.

Specialità locali a cura di: Bacco e Tabacco, Forno-Biscottificio Mastrangelo, La Vespa, Macelleria Ciarmela, Orto dei Sanniti, Sapori del Borgo Aps.

Ore 19:30 Masterclass #1 "Le eccellenze del Molise: I Rossi"

***Prenotazione obbligatoria**

Ore 21:30 Live Music. Spettacolo musicale nel borgo con i SUBWAY

Ore 22:30 Masterclass #2 "I distillati del Molise"

***Prenotazione obbligatoria**

Ore 00:00 Chiusura evento

Info: + 39 377 089 8581 info@fondazione-sommeliermolise.it





COMUNE DI ORATINO



Oratino Calice Divino



Fondazione Italiana Sommelier
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana



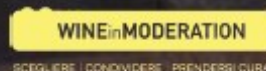
Esperienza enogastronomica e culturale nel borgo



Sabato 8 agosto 2026

- Ore 18:00** Apertura banchi d'assaggio. *Acquisto kit sul posto.
Percorso enologico nel borgo a cura di Fondazione Italiana Sommelier
- Ore 18:00** Apertura area food. *Acquisto kit sul posto.
Specialità locali a cura di: Bacco e Tabacco, Forno-Biscottificio Mastrangelo, La Vespa, Macelleria Ciarmela, Orto dei Sanniti, Sapori del Borgo Aps.
- Ore 19:30** Masterclass #3 "Le eccellenze del Molise: I Bianchi"
* Prenotazione obbligatoria
- Ore 21:30** Live Music. Spettacolo musicale nel borgo con i
LIGABUE COVER
- Ore 22:30** Masterclass #4 "I distillati del Molise"
*Prenotazione obbligatoria
- Ore 00:00** Chiusura evento

Info: + 39 377 089 8581 info@fondazione-sommeliermolise.it





COMUNE DI ORATINO



Oratino Calice Divino



Fondazione Italiana Sommelier
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

CON IL PATROCINIO DEL



CONSIGLIO
REGIONALE
DEL MOLISE

Esperienza enogastronomica e culturale nel borgo



Domenica 9 agosto 2026

Ore 10:00 Apertura evento daytime

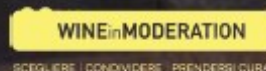
Ore 10:30 Experience territoriale "Il Borgo del Gusto"

*** Prenotazione obbligatoria**

- Visita guidata nel centro storico a cura di Laura Cameli**
- Wine Experience a cura di Fondazione Italiana Sommelier**
- Food experience a cura di: Bacco e Tabacco, Forno-Biscottificio Mastrangelo, La Vespa, Macelleria Ciarmela, Orto dei Sanniti, Sapori del Borgo Aps.**
- Brindisi finale sul belvedere.**

Ore 14:00 Chiusura evento

Info: + 39 377 089 8581 info@fondazioneisommeliermolise.it



Oratino Calice Divino

Venerdì 7 agosto 2026

Ore 19:30 Masterclass #1 - "Le eccellenze del Molise: I Rossi"

Piazzale antistante il Municipio. Degustazione guidata.

Un percorso di degustazione dedicato ai grandi vini rossi del Molise, espressione di un territorio dalla forte identità vitivinicola e di un patrimonio enologico che trova nella **Tintilia** il suo vitigno più rappresentativo.

La masterclass offrirà l'opportunità di approfondire stili, personalità e interpretazioni di alcune delle più prestigiose cantine della regione, attraverso una selezione di etichette di assoluto rilievo.

A condurre questa degustazione ci saranno i Docenti della Fondazione Italiana Sommelier, in compagnia dei produttori Molisani.

Un'esperienza di degustazione guidata pensata per valorizzare l'eccellenza enologica molisana, raccontando la storia, la tradizione e la visione produttiva di aziende che contribuiscono a promuovere il prestigio del territorio nel panorama vitivinicolo italiano.

In degustazione:

-  **CATABBO** – *Tintilia del Molise Rosso Vincè Riserva DOC*
-  **CIANFAGNA** – *Tintilia del Molise Sator DOC*
-  **CLAUDIO CIPRESSI** – *Tintilia del Molise DOC Tintilia 66*
-  **CANTINE SALVATORE** – *Tintillaia – Tintilia del Molise DOC*
-  **DI MAJO NORANTE** – *Molise Rosso Don Luigi Riserva DOC*

A fine degustazione sarà servito un piatto in abbinamento.

PRENOTAZIONE E COSTI

Posti limitati. Prenotazione: obbligatoria

Contributo di partecipazione: 25,00 Euro

Materiale didattico in dotazione compreso nel costo della degustazione: Tovaglietta didattica segna bicchieri e Quaderno di Degustazione da 16 pagine, di Fondazione Italiana Sommelier.

Info: +39 377 089 8581 info@fondazioneisommeliermolise.it

Oratino Calice Divino

Venerdì 7 agosto 2026

Ore 22:30 – Masterclass #2 - “I distillati del Molise”

Scalette Piazzale Chiesa. Degustazione guidata

Un appuntamento esclusivo dedicato all'arte della distillazione, dove ogni calice racconta il carattere e l'eleganza di una terra straordinaria.

Un percorso di degustazione riservato agli intenditori e a chi desidera scoprire il volto più autentico e raffinato del Molise, attraverso una selezione di distillati d'eccellenza:

-  **Grappa di Tintilia Bianca – Kylix**
-  **Grappa di Opalia affinata in barrique – Campi Valerio**
-  **Duchessa Gin – I Peccati del Duca**

L'esperienza sarà impreziosita dall'abbinamento con il prestigioso **Sigaro Toscano Garibaldi – Manifattura Sigaro Toscano S.p.A.** e da una raffinata creazione della **Dolceria Mastrangelo – Molidolce**, studiata per esaltare ogni sfumatura aromatica.

Ad accompagnare la serata, le eleganti sonorità dal vivo di **Paola Mastrangelo**, per un'atmosfera intima e ricercata in cui gusto, cultura e musica si fondono in un'unica esperienza.

Una masterclass pensata per chi sceglie l'eccellenza, ama i dettagli e riconosce il valore delle autentiche espressioni del territorio.

Un viaggio sensoriale esclusivo. Un brindisi alle eccellenze del Molise.

PRENOTAZIONE E COSTI

Posti limitati. Prenotazione: obbligatoria

Contributo di partecipazione: 25,00 Euro

Info: + 39 377 089 8581 info@fondazioneisommeliermolise.it

Oratino Calice Divino

Sabato 8 agosto 2026

Ore 19:30 Masterclass #1 - “Le eccellenze del Molise: I Bianchi”

Piazzale antistante il Municipio. Degustazione guidata.

Un viaggio esclusivo tra i grandi vini bianchi del Molise, alla scoperta di vitigni, territori e interpretazioni che raccontano l'identità enologica della regione.

Un percorso sensoriale pensato per chi desidera conoscere i grandi bianchi del Molise attraverso le etichette che meglio ne rappresentano eleganza, autenticità e vocazione territoriale.

In degustazione:

 **Claudio Cipressi - Le Scoste** – Molise Trebbiano DOP Biologico

 **Tenute Martarosa - Villa Cliternia** – Fiano del Molise DOP

 **Tenimenti Grieco - Matana** – Chardonnay Terre degli Osci IGT

 **Borgo di Colloredo - Gironia** – Biferno Bianco DOC

 **Le Profondità - Aplysia** – Falanghina del Molise DOC

A fine degustazione sarà servito un piatto in abbinamento.

A condurre questa degustazione ci saranno i Docenti della Fondazione Italiana Sommelier, in compagnia dei produttori Molisani.

Un'occasione unica per degustare vini d'eccellenza, confrontarsi con storie di passione e lasciarsi conquistare dall'espressione più raffinata del patrimonio vitivinicolo molisano.

Il Molise si racconta, un calice alla volta.

PRENOTAZIONE E COSTI

Posti limitati. Prenotazione: obbligatoria

Contributo di partecipazione: 25,00 Euro

Info: + 39 377 089 8581 info@fondazioneitalianasommeliermolise.it



COMUNE DI ORATINO



Oratino Calice Divino

Fondazione Italiana Sommelier
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

CON IL PATROCINIO DEL
CONSIGLIO
REGIONALE
DEL MOLISE

Sabato 8 agosto 2026

Ore 22:30 – Masterclass #4 - “I distillati del Molise”

Scalette Piazzale Chiesa. Degustazione guidata

Un appuntamento esclusivo dedicato all'arte della distillazione, dove ogni calice racconta il carattere e l'eleganza di una terra straordinaria.

Un percorso di degustazione riservato agli intenditori e a chi desidera scoprire il volto più autentico e raffinato del Molise, attraverso una selezione di distillati d'eccellenza:

-  **Grappa di Tintilia Bianca** – Kylix
-  **Grappa di Opalia affinata in barrique** – Campi Valerio
-  **Duchessa Gin** – I Peccati del Duca

L'esperienza sarà impreziosita dall'abbinamento con il prestigioso **Sigaro Toscano Garibaldi** – **Manifattura Sigaro Toscano S.p.A.** e da una raffinata creazione della **Dolceria Mastrangelo** – **Molidolce**, studiata per esaltare ogni sfumatura aromatica.

Ad accompagnare la serata, le eleganti sonorità dal vivo di **Leonardo D'Anolfo**, per un'atmosfera intima e ricercata in cui gusto, cultura e musica si fondono in un'unica esperienza.

Una masterclass pensata per chi sceglie l'eccellenza, ama i dettagli e riconosce il valore delle autentiche espressioni del territorio.

Un viaggio sensoriale esclusivo. Un brindisi alle eccellenze del Molise.

PRENOTAZIONE E COSTI

Posti limitati. Prenotazione: obbligatoria

Contributo di partecipazione: 25,00 Euro

Info: + 39 377 089 8581 info@fondazioneisommeliermolise.it



Oratino Calice Divino

Domenica 9 agosto 2026

Ore 10:00 Apertura evento daytime

Ore 10:30 Experience territoriale "Il Borgo del Gusto"

* Prenotazione obbligatoria

- Visita guidata nel centro storico a cura di **Laura Cameli**

- Partenza sotto l'arco della Porta del Piano
- Visita alla Chiesa di Santa Maria Assunta in Cielo
- Racconto dell'evento della Faglia sotto il campanile
- Vico del bacio
- Via Piedassanti
- Piazza Giordano con narrazione dei feudatari Vitagliano e Giordano
- Tappa finale sul Belvedere con descrizione panorama e torre medievale sulla Rocca.

- Wine Experience a cura di **Fondazione Italiana Sommelier**

- Food experience a cura di: **Bacco e Tabacco, Forno-Biscottificio Mastrangelo, La Vespa, Macelleria Ciarmela, Orto dei Sanniti, Sapori del Borgo Aps.**

- Brindisi finale sul belvedere.

Ore 14:00 Chiusura evento

PRENOTAZIONE E COSTI

Posti limitati. Prenotazione: obbligatoria

Contributo di partecipazione: 25,00 Euro

Info: + 39 377 089 8581 info@fondazioneitalianasommeliermolise.it