



Programma 31 Maggio

Ore 11.00

Cerimonia d'inaugurazione

Benvenuti a Vini nel Mondo 2014

Taglio del nastro della IX edizione e visita del percorso espositivo da parte di istituzioni, autorità e stampa, con brindisi.

Chiostro San Nicolò

Via G. Elladio

Ore 11.00 - 13.00

Cooking show e degustazioni gourmet

Lezioni di cucina dall'Altro Vissani

La cucina dei nostri sapori vista con gli occhi, e preparata con il cuore, di chi conosce profondamente i nostri prodotti d'eccellenza per averli incontrati, conosciuti e amati dove nascono. Il carattere di un personaggio di grande cultura enogastronomica capace di esprimersi in televisione e nei libri di ricette ma da apprezzare soprattutto dal vivo, ai fornelli. Quelli del suo ristorante L'Altro Vissani, una cattedra di sapori e gusti veri ad altezza d'uomo.

Palazzo Collicola

Piazza Collicola

Ore 11.30

Apertura esposizione

Chiostro San Nicolò, Rocca Albornoiana e Auditorium dei SS. Stefano e Tommaso.

Ore 11.30

Degustazione guidata

Il Tour de France in bottiglia

Un percorso sensoriale sulle principali aree di produzione attraverso i vini più rappresentativi della Francia.

- Champagne, Brut, Thienot
- Loira, Sancerre Blanc La Grande Chatelaine, Mellot
- Borgogna Bianco, Chassagne Montrachet 1er Cru Chenvottes, Marc Morey



- Rhone, Hermitage Rouge, Marc Sorrel
- Borgogna Rosso, Echezeaux, Pacalet
- Bordeaux; Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande
- Alsazia, Gewurztraminer Hengst Grand Cru grains nobles, Zind Humbrecht.

Hotel Clitunno

Piazza G. Sordini

Ore 15.00 | 17.00

Business meeting

Le cantine di Vini nel Mondo incontrano i buyer

Evento riservato agli operatori

Chiostro San Nicolò

Ore 16.00

Convegno

Vini italiani di qualità e rilancio dei consumi. Nuovi scenari per nuove opportunità di business

Il punto autorevole della situazione, da parte di grandi esperti, su come sta cambiando il mondo dei vini, dalle tipologie di consumo alle nuove tendenze, per affrontare il mercato globale e portare un prodotto tradizionale dell'eccellenza italiana nel mondo.

Sala Convegni - Chiostro San Nicolò

Via G. Elladio

Ore 16.00

Degustazione guidata a cura di Bibenda e della Fondazione Italiana Sommelier

Due verticali: Petra di Moretti e Luce di Frescobaldi

Dalla Maremma toscana di Moretti, con lo spirito che parla dei segreti di una lingua antica, al progetto toscano di Frescobaldi che dal 1995 ha messo il sole raggiante in bottiglia nella terra generosa di Montalcino.

- PETRA 1998
- PETRA 2004
- PETRA 2008
- LUCE DELLA VITE 1998
- LUCE DELLA VITE 2005
- LUCE DELLA VITE 2008

Rocca Albornoziana

Piazza Campello

Ore 16.00

Degustazione guidata

Il Tour de France in bottiglia

Un percorso sensoriale sulle principali aree di produzione attraverso i vini più rappresentativi della Francia.



- Champagne, Brut, Thienot
- Loira, Sancerre Blanc La Grande Chatelaine, Mellot
- Borgogna Bianco, Chassagne Montrachet 1er Cru Chenvottes, Marc Morey
- Rhone, Hermitage Rouge, Marc Sorrel
- Borgogna Rosso, Echezeaux, Pacalet
- Bordeaux; Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande
- Alsazia, Gewurztraminer Hengst Grand Cru grains nobles, Zind Humbrecht.

Hotel Clitunno

Piazza G. Sordini

Ore 17.30

Degustazione guidata a cura di Massimo Bellocchia

Vini della Val d'Aosta 1. Un percorso in bianco tra vini e formaggi

La più piccola regione italiana esprime una produzione di alta qualità capace di emergere in Italia e all'estero con perle di pregevole intuizione. Un'analisi elaborata delle importanti espressioni del territorio, per veri appassionati.

Chiostro San Nicolò

Via G. Elladio

Ore 18.00

Degustazione guidata a cura di Marinela Vasilica Ardelean

Fascino, concretezza e passione per la diffusione della cultura delle bollicine nel mondo.

Un intervento a due voci con Alessandro Scorsone.

Rocca Albornoziana

Piazza Campello

Ore 18.30

Degustazione guidata

Il Tour del Bordeaux attraverso i suoi vini più importanti

Il territorio del Bordeaux, che prende il nome dalla omonima capitale della Gironda, offre eccellenze straordinarie note da secoli in tutto il mondo. Una degustazione per veri intenditori con quattro nomi di altissimo livello.

- Graves, HAUT BRION BLANC 2002
- Saint Emilion, CHATEAU ANGELUS 1er GRAND CRU CLASSE' 2006
- Margaux, CHATEAU MARGAUX 2007 1er GRAND CRU CLASSE' 2007
- Pauillac, Chateau Latour 1er GRAND CRU CLASSE' 2001
- St. Estephe, COS D'ESTOURNEL 2eme GRAND CRU CLASSE' 2005
- Sauternes *Château d'Yquem* 1er GRAND CRU CLASSE' SUPERIEUR 1995

Hotel Clitunno

Piazza G. Sordini



Ore 20.30

Cerimonia di premiazione con ingresso ad inviti (riservato alla stampa accreditata)

Vini nel Mondo Awards 2014

Grande novità di questa edizione, i riconoscimenti alle migliori espressioni di diverse categorie di personaggi che danno vita al mondo del vino. Premi che intendono promuovere i grandi meriti di chi il vino lo produce, lo conosce, lo ama. Categorie in gara: "Innovazione", "Vantaggio donna", "Wine specialist", "Vino e scrittura", "Wine lover", "Eccellenza umbra".

Palazzo Collicola

Piazza Collicola

Ore 22.00

Chiusura esposizione



Programma 1 Giugno

Ore 11.00

Apertura esposizione

Chiostro San Nicolò, Rocca Albornoziana e Auditorium dei SS. Stefano e Tommaso.

Ore 11.00

Lezione a cura di Ettore Diana

Il bere miscelato, shakerando emozioni e suggestioni 1

Il Campione Mondiale dei Barman si presenta al pubblico con tre specialità in una performance che coinvolge attivamente i partecipanti, unendo cultura e informazione a gusto, piacere e sorpresa e nella quale anche l'occhio vuole la sua parte.

Rocca Albornoziana

Piazza Campello

Ore 11.00

Degustazione guidata

Il Tour de France in bottiglia

Un percorso sensoriale sulle principali aree di produzione attraverso i vini più rappresentativi della Francia.

- Champagne, Brut, Thienot
- Loira, Sancerre Blanc La Grande Chatelaine, Mellot
- Borgogna Bianco, Chassagne Montrachet 1er Cru Chenvottes, Marc Morey
- Rhone, Hermitage Rouge, Marc Sorrel
- Borgogna Rosso, Echezeaux, Pacalet
- Bordeaux; Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande
- Alsazia, Gewurztraminer Hengst Grand Cru grains nobles, Zind Humbrecht.

Hotel Clitunno

Piazza G. Sordini

Ore 11.30

Lezione di presentazione

NoiDiSala, l'accoglienza del cliente

Il rapporto umano professionale trattato da autorevoli professionisti del settore. L'idea associativa nasce da un gruppo di professionisti appassionati di un mestiere che sempre di più sta scomparendo nella sua primordiale essenza, quello del cameriere, del maitre e del sommelier. Classe, stile e conoscenza, ma anche semplicità, razionalità e confidenza, quando occorre.

Chiostro di San Nicolò

Via G. Elladio



Ore 15.00 | 17.00

Business meeting

Le cantine di Vini nel Mondo incontrano i buyer

Evento riservato agli operatori

Rocca Albornoziata

Piazza Campello

Ore 16.00

Degustazione guidata a cura di Bibenda e della Fondazione Italiana Sommelier

Il Barolo in sei grandi nomi

Un vino noto a livello mondiale che dalle Langhe esprime un'idea forte, e una vasta realtà tradizionale. Un caposaldo imprescindibile della cultura italiana, un fondamentale da conoscere e da approfondire per tenere viva una cultura secolare.

- ROCCHE DELL'ANNUNZIATA RIS. 2007 Paolo Scavino
- BAROLO BOSCARETO 2007 Principiano
- BAROLO LAZZARITO 2007 Ettore Germano
- BAROLO LE ROCCHE DEL FALLETTO 2009 Bruno Giacosa
- BAROLO ROCCHE 2009 Brovia
- BAROLO BRUNATE 2009 Ceretto

Rocca Albornoziata

Piazza Campello

Ore 16.00

Degustazione guidata a cura di Bibenda e della Fondazione Italiana Sommelier

Cuvage

Cuvage è l'essenza dei vini spumanti. Dal Piemonte, il sapiente equilibrio tra "Cuvée e Perlage", due delle più importanti operazioni per i vini spumanti. Cuvage è un progetto di filiera che ha come obiettivo la produzione di vini spumanti aromatici di qualità, controllando dal grappolo alla bottiglia.

Chiostrò San Nicolò

Via G. Elladio

Ore 17.00

Degustazione guidata

Il Tour de France in bottiglia

Un percorso sensoriale sulle principali aree di produzione attraverso i vini più rappresentativi della Francia.

- Champagne, Brut, Thienot
- Loira, Sancerre Blanc La Grande Chatelaine, Mellot
- Borgogna Bianco, Chassagne Montrachet 1er Cru Chenvottes, Marc Morey
- Rhone, Hermitage Rouge, Marc Sorrel
- Borgogna Rosso, Echezeaux, Pacalet



- Bordeaux; Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande
- Alsazia, Gewurztraminer Hengst Grand Cru grains nobles, Zind Humbrecht.

Hotel Clitunno

Piazza G. Sordini

Ore 17.30

Degustazione

I tesori del Sannio Beneventano

Alla scoperta delle espressioni vitivinicole del territorio beneventano, nel tempo divenuto luogo vocato per produzioni enologiche autoctone di particolare pregio.

Chiostro San Nicolò

Via G. Elladio

Ore 17.30

Degustazione guidata a cura di Alberto Lupetti

Lo Champagne tra storia, produzione e degustazione

Un ampio excursus sullo Champagne tenuto dall'autore della guida Grandi Champagne, considerato uno dei più quotati critici al mondo di questo vino.

- Louis Roederer Brut Premier
- Bruno Paillard Blanc de blancs Réserve Privée
- Perrier-Jouët Blason Rosé
- Charles Heidsieck Vintage 2000
- Veuve Clicquot La Grande Dame 2004
- Collard-Picard Cuvée Prestige

Palazzo Collicola

Piazza Collicola

Ore 17.30

Degustazione guidata a cura di Bibenda e della Fondazione Italiana Sommelier

Sei grandi vini italiani ambasciatori della nostra migliore cultura enologica

Rocca Albornoziana

Piazza Campello

Ore 19.00

Chiusura esposizione

Ore 21.30

Serata spettacolo

Wine Night Show

Musica live con: Affetti Collaterali, Babalu's Men, P-Funking band e White Rose

Piazza Duomo



Programma 2 Giugno

Ore 11.00

Apertura esposizione

Chiostro San Nicolò, Rocca Albornoziana e Auditorium dei SS. Stefano e Tommaso.

Ore 11.00

Lezione a cura di Ettore Diana

Il bere miscelato, shakerando emozioni e suggestioni 2

Il Campione Mondiale dei Barman si presenta al pubblico con tre specialità in una performance che coinvolge attivamente i partecipanti, unendo cultura e informazione a gusto, piacere e sorpresa e nella quale anche l'occhio vuole la sua parte.

Rocca Albornoziana

Piazza Campello

Ore 11.00

Degustazione guidata

Il Tour de France in bottiglia

Un percorso sensoriale sulle principali aree di produzione attraverso i vini più rappresentativi della Francia.

- Champagne, Brut, Thienot
- Loira, Sancerre Blanc La Grande Chatelaine, Mellot
- Borgogna Bianco, Chassagne Montrachet 1er Cru Chenvottes, Marc Morey
- Rhone, Hermitage Rouge, Marc Sorrel
- Borgogna Rosso, Echezeaux, Pacalet
- Bordeaux; Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande
- Alsazia, Gewurztraminer Hengst Grand Cru grains nobles, Zind Humbrecht.

Hotel Clitunno

Piazza G. Sordini

Ore 11.30

Lezione di presentazione

NoiDiSala, il servizio al cliente

Il rapporto umano professionale trattato da autorevoli professionisti del settore. L'idea associativa nasce da un gruppo di professionisti appassionati di un mestiere che sempre di più sta scomparendo nella sua primordiale essenza, quello del cameriere, del maitre e del sommelier. Classe, stile e conoscenza, ma anche semplicità, razionalità e confidenza, quando occorre.

Chiostro San Nicolò

Via G. Elladio

Ore 16.00

Degustazione guidata a cura di Bibenda e della Fondazione Italiana Sommelier

Eccellenza Umbria

Alla scoperta di un grande vino del territorio, il Sagrantino di Montefalco. In collaborazione con il



Consorzio Tutela Vini Montefalco.
Rocca Albornoziana
Piazza Campello

Ore 16.00

Degustazione guidata

Il Tour de France in bottiglia

Un percorso sensoriale sulle principali aree di produzione attraverso i vini più rappresentativi della Francia.

- Champagne, Brut, Thienot
- Loira, Sancerre Blanc La Grande Chatelaine, Mellot
- Borgogna Bianco, Chassagne Montrachet 1er Cru Chenvottes, Marc Morey
- Rhone, Hermitage Rouge, Marc Sorrel
- Borgogna Rosso, Echezeaux, Pacalet
- Bordeaux; Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande
- Alsazia, Gewurztraminer Hengst Grand Cru grains nobles, Zind Humbrecht.

Hotel Clitunno

Piazza G. Sordini

Ore 17.30

Degustazione guidata a cura di Massimo Bellocchia

Vini della Val d'Aosta 2. Un percorso in rosso tra vini e formaggi

La più piccola regione italiana esprime una produzione di alta qualità capace di emergere in Italia e all'estero con perle di pregevole intuizione. Un'analisi elaborata delle espressioni del territorio, per veri appassionati.

Chiostro San Nicolò

Via G. Elladio

Ore 17.30

Degustazione guidata a cura di Bibenda e della Fondazione Italiana Sommelier

Abbinamenti di stile fra vini e salumi del territorio

Ad ogni salume il suo vino o viceversa? Due prodotti millenari del lavoro dell'uomo, dai caratteri decisi e capaci di grandi guerre, possono trovare grandi alleanze e giuste combinazioni di gusto per il piacere di chi sa unirli per il verso giusto. D'altronde, quando s'incontrano veri campioni della qualità, l'accordo è sempre possibile. Noi ci siamo riusciti e ve lo raccontiamo.

Rocca Albornoziana

Piazza Campello

Ore 19.00

Chiusura esposizione



Ufficio Stampa Vini nel Mondo

Meet Eventi

piazzale Flaminio, 19 - 00196 Roma

tel. 06.32296971-84 - fax 06.32296980

ufficiostampa@vininelmondo.org

Nicoletta Ciardullo cell. 345.0905622

Lucio Filipponio cell. 327.3281717

www.vininelmondo.org

