

IL PROGRAMMA

DOMENICA
07.04



**PREMIO ALLA COMUNICAZIONE
2019 F.I.S.A.R.**

Premierà la Giunta Esecutiva

12:30

DOVE

Palco centrale Area MIPAAFT



**SEI ESPRESSIONI DI GRANDI VINI
ROSATI ITALIANI**

FISAR In Rosa - Modera il Wine
tasting/Tavola rotonda la
giornalista Gladys Torres

15:00

DOVE

Sala C 1° piano Pad.10/ Area
Centro Servizi "Bra"



**PRESENTAZIONE DELLA GUIDA
"I MIGLIORI 100 VINI ROSA
D'ITALIA" SLOW FOOD EDITORE.**

Presentazione a cura di Patrizia
Loiola

16:30

DOVE

Sala C 1° piano Pad.10/ Area
Centro Servizi "Bra"

LUNEDÌ
08.04



**Coord. FISAR Sud ed Isole
VINO, STORIA E TRADIZIONE.**

Villa Matilde, i custodi della
storia e artefici della rinascita
del Falerno.

13:00

OSPITE

L'azienda VILLA MATILDE
- Modera Carlo Iacone,
Consigliere Nazionale.
Degustazione a cura del Miglior
Sommelier F.I.S.A.R. 2018 Marco
Barbetti

IN DEGUSTAZIONE

Vino in degustazione: "Falerno
del Massico Rosso D.O.P."
Annate: 2018 - 2014 - 2013 - 2012

DOVE

Area MIPAAFT
Sala degustazioni



**Coord. FISAR Nord-Ovest
VINO, STORIA E TRADIZIONE.**

La Scolca, 100 anni di Gavi e di
emozioni.

15:00

OSPITE

L'Azienda Agricola LA SCOLCA
s.s. - Modera Roberto
Rabachino, Coordinatore Nord-
Ovest. Degustazione a cura del
Miglior Sommelier F.I.S.A.R. 2018
Marco Barbetti

IN DEGUSTAZIONE

"Gavi dei Gavi" D.O.C.G (100%
Cortese) Annate: 2017 - 2016 -
2015 - 2012

DOVE

Area MIPAAFT
Sala degustazioni



**Coord. FISAR Italia Centro
VINO, STORIA E TRADIZIONE.**

Ornellaia La cantina tra le più
iconiche al mondo. Con la
partecipazione del direttore
dell'azienda l'enologo Axel
Heinz.

16:00

OSPITE

L'azienda ORNELLAIA - Modera
Flavio Nuti, Coordinatore Italia
Centro. Degustazione a cura
del Miglior Sommelier F.I.S.A.R.
2018 Marco Barbetti

IN DEGUSTAZIONE

Presentazione dei vini Le Serre
Nuove 2016 e 2013. Verticale
Ornellaia : 2016, 2013, 2012, 2009.

DOVE

Area MIPAAFT
Sala degustazioni

MARTEDÌ
09.04



**MASTERCLASS COFFEE
ACCADEMY MANUEL CAFFE'.**

Analisi sensoriale del
caffè, teorica e pratica, di
degustazione con il metodo
cupping. Per prenotazioni:
comunicazione@fisar.com

10:30

DOVE

Padiglione 8 - Stand G6



**LE TRE ANIME DEL PRIMITIVO
DI MANDURIA Riserva, DOP e
DOCG Dolce Naturale**

Dop: Sessantanni, Cantine
San Marzano - Riserva:
L'unico, Agricola Erario - Docg:
Madrigale, Produttori di
Manduria. Per prenotazioni:
comunicazione@fisar.com

11:30

DOVE

Padiglione 11 - Isola B2



**Coord. FISAR Nord-Est
VINO, STORIA E TRADIZIONE.**

Bertani, identità autentica.

15:00

OSPITE

L'azienda BERTANI - Modera
Lorenzo De Rossi, Coordinatore
Nord Est. Degustazione a cura
del Miglior Sommelier F.I.S.A.R.
2018 Marco Barbetti

IN DEGUSTAZIONE

Soave Bertani Original Vintage
Edition 2016 D.O.C. - 2. Secco
Vintage Original Vintage Edition
2015 Verona IGT - 3. Ognisanti
Valpolicella Superiore 2015
D.O.C. - 4. Amarone Classico
2010 D.O.C.

DOVE

Sala C 1° piano Pad.10/ Area
Centro Servizi "Bra"