

AREA WORKSHOP

Segreti e curiosità sul mondo del vino, un programma ricco di appuntamenti insieme ai grandi nomi del panorama vitivinicolo italiano.

Partecipano ai talk: Raffaele Borriello, Francesco Citarda, Renzo Cotarella, Paolo De Castro, Maurizio Gardini, Francesco Giangregorio, Giovanni Luppi, Mauro Lusetti, Giorgio Mercuri, Denis Pantini, Ruenza Santandrea, Christian Scrinzi, Raffaele Testolin, Angelo Totaro, Adriano Turrini, Pierluigi Zama.

SABATO 17 NOVEMBRE

13:00-14:00 TALK Pane e salame "Vino cooperativo: buono davvero", modera Luciano Ferraro (Corriere della sera).
A seguire "T'affetto" con il mastro salumiere.

15:30-16:30 Workshop "La Calligrafia del Vino" a cura di Beppe Treccia e Giuseppe Gep Caserta.

17:00-18:00 TALK Pane e salame "La sostenibilità economica del vino: tra romanticismo e realismo", modera Anna Scafuri (Tg1 Rai).
A seguire "T'affetto" con il mastro salumiere.

18:30-19:30 Workshop "ABV DEL VINO" a cura di Graziano Nani.

19:30-20:30 TALK #Lesignoredelvino, con Marcello Masi (Rai 1 e Rai 2).

DOMENICA 18 NOVEMBRE

13:00- 14:00 TALK Pane e salame "Pianeta Terra chiama Vino", modera Lorenzo Tosi (Edagricole).
A seguire "T'affetto" con il mastro salumiere.

14:30-15:30 Workshop "WINE SHOW" a cura di Vinhood.

16:00-17:00 TALK Pane e salame "La coscienza del vino", modera Carlo Ottaviano (Il Messaggero).
A seguire "T'affetto" con il mastro salumiere.

18:30-19:30 Workshop "ABV DEL VINO" a cura di Graziano Nani.

MASTERCLASS E DEGUSTAZIONI

SABATO 17 NOVEMBRE

Sala Biancamano

13:30-14:30 Masterclass “Il Metodo Charmat”, a cura di Daniele Cernilli.

15:00-17:00 “Anteprima Piemonte”, a cura di Matteo Marengi e Daniele Cernilli.

18:00-19:00 Masterclass “I Grandi Vini Bianchi”, a cura di Daniele Cernilli.

Sala delle Colonne

21:00- 23:00 “Tre bicchieri cooperativi”, presentano i vini Gianni Fabrizio e Gioacchino Bonsignore.

DOMENICA 18 NOVEMBRE

Sala Biancamano

12:00-13:00 Masterclass “I Grandi Vini Rossi”, a cura di Daniele Cernilli.

14:00-15:00 Masterclass “Il Metodo Classico”, a cura di Daniele Cernilli.

17:00-18:00 Masterclass “Cinque Sfumature di Parmigiano Reggiano”, a cura di Lorenzo Tosi (Edagricole) e Aldo Bianchi (Consorzio Parmigiano Reggiano).