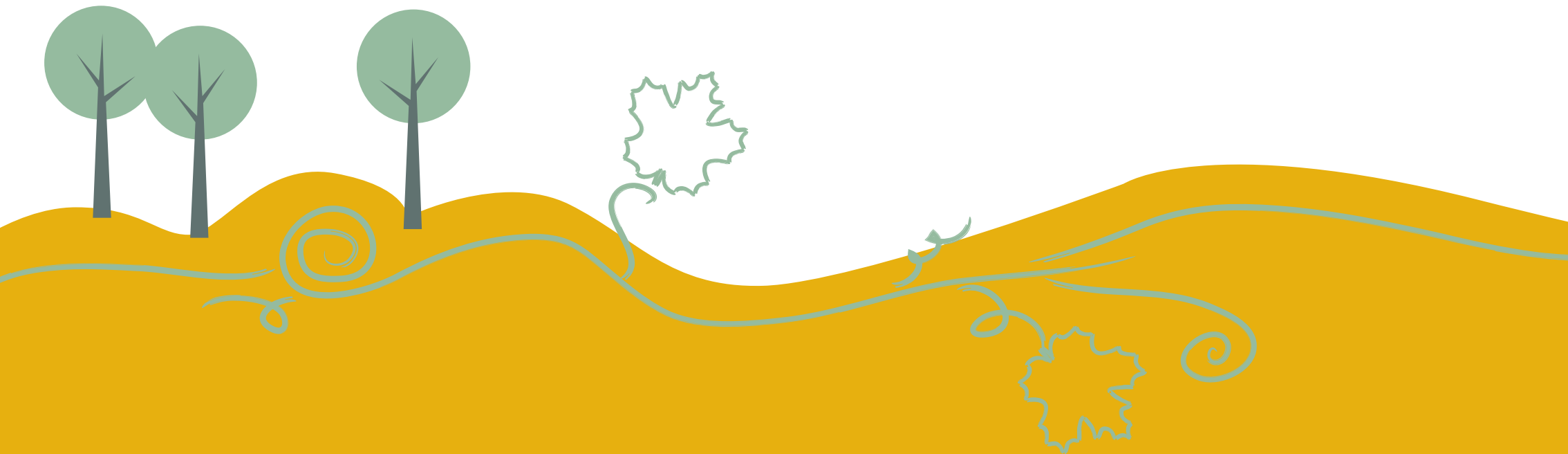


OSCAR DEL VINO 2014



16^a EDIZIONE DELL'OSCAR DEL VINO

ROMA • GIOVEDÌ 29 MAGGIO 2014 • HOTEL ROME CAVALIERI



Un giorno, dal mattino alla notte, dedicato al Vino

 **Fondazione Italiana Sommelier**
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

BIBENDA IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI
VINI E RISTORANTI D'ITALIA



AL MATTINO

APERTURA 4^A GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA CULTURA DEL VINO

 **Alle 10:30 | Convegno > Esportare Cultura fa bene all'Esportazione di Vino**

UN TEMA FORTE, SULLA NECESSITÀ DI DOVER ESPORTARE SEMPRE PIÙ ANCHE LA CULTURA DEL VINO PER AVERE FUTURE CERTEZZE DI RICONOSCIBILITÀ DEL NOSTRO MADE IN ITALY.

RELATORI DI QUESTO CONVEGNO SARANNO ANGELO GAJA CONFERENZA, RICCARDO COTARELLA PRESIDENTE DEL COMITATO SCIENTIFICO EXPÒ VINI 2015 E PRESIDENTE DEGLI ENOLOGI ITALIANI, ETTORE RIELLO E GIOVANNI MANTOVANI RISPETTIVAMENTE PRESIDENTE E DIRETTORE GENERALE DI VERONAFIERE CHE CON VINITALY HA L'INCARICO PER LA REALIZZAZIONE DEL PADIGLIONE VINO PER EXPÒ 2015, ALBERTO MATTIACCI ORDINARIO DI MARKETING ALL'UNIVERSITÀ LA SAPIENZA DI ROMA E DIRETTORE DI EURISPES. STIAMO INOLTRE PROCEDENDO ALL'INVITO DI ALCUNI TRA I PIÙ AUTOREVOLI IMPORTATORI DI VINO DEL MONDO, DEL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DEL MINISTRO DEGLI ESTERI.

PRESENTAZIONE DI BIBENDA IN CINA CON FAUSTO TATARELLA PRESIDENTE CESANAMEDIA

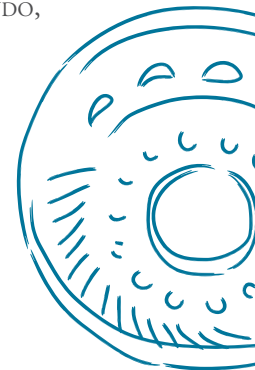
PRESENTAZIONE DEL 3° BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER

Al termine, sarà offerta una colazione di lavoro ai partecipanti.

Rivolghiamo un caloroso invito a tutti i Produttori di Vino di qualità, ai nostri Sommelier e a tutto il popolo del vino.

PER ESSERCI

Ingresso libero a partire dalle 09:30 fino alle 10:30, ora di inizio del Convegno. Non occorre la prenotazione.



☸ DURANTE IL GIORNO

☸ Dalle 14 alle 19 | Rassegna “L'ALTRO VINO, L'ALTRA BELLEZZA”

UNA SORTA DI FIERA DEL LUSO INTORNO AL VINO CON UN'IMPORTANTE ESPOSIZIONE DI MARCHI DI LUSO CHE RIGUARDANO LE FORME DEL BERE CON RIEDEL, LE ATTREZZATURE CON PULLTEX, LE DIVISE CON BRACARD, LE LETTURE CON BIBENDA, LE BOTTIGLIE CON VALUE DISTRIBUTION, L'OLIO CON MURAGLIA E TENUTA ALFREDOSA. CONTIAMO ANCHE DI TROVARE ALTRE ATTRAZIONI PER OFFRIRVI TANTISSIME POSSIBILITÀ DI SCELTA!

PER ESSERCI

Ingresso libero a partire dalle 14 e fino alle 19. Non occorre la prenotazione.

☸ Alle 15,30 | ASTA DEI VINI PREGIATI E DA COLLEZIONE BATTUTA DA ANSUINI ASTE

L'ESPOSIZIONE DEI VINI SARÀ APERTA DALLE ORE 09:30. ABBIAMO SIGLATO UN IMPORTANTE ACCORDO CON ANSUINI ASTE PER L'ORGANIZZAZIONE DI ASTE DEDICATE AL VINO DI PREGIO. LA PRIMA SARÀ PROPRIO QUESTA, REALIZZATA ALL'INTERNO DELLA GIORNATA DEDICATA ALLA CULTURA DEL VINO E ALL'OSCAR DEL VINO. I LOTTI IN ASTA SARANNO VISIONABILI SU APPUNTAMENTO PRESSO LA SEDE DI VIALE BRUNO BUOZZI 107, T. 06 45683960 - F. 06 45683961 - ASTE@ANSUINI.COM.

ALL'ASTA SI PUÒ PARTECIPARE: IN SALA - A MEZZO DEL PROPRIO TELEFONO - VIA INTERNET - A MEZZO OFFERTA SCRITTA.

PER ESSERCI

Ingresso libero a partire dalle 15 fino alle 15:30. Non occorre la prenotazione.



NOTTE DELLE STELLE



Alle 20:30 | Cena di Gala e consegna degli OSCAR DEL VINO 2014

QUEST'ANNO SIAMO ALLA SEDICESIMA EDIZIONE. SARÀ LA COMPAGNIA NAZIONALE DI DANZA STORICA AD ACCOGLIERE GLI OSPITI DURANTE LA NOTTE DELLE STELLE DEDICATA AL PIÙ IMPORTANTE RICONOSCIMENTO ITALIANO DEL VINO.

GLI OSPITI GUSTERANNO UNA CENA CHE VEDRÀ IN ABBINAMENTO TUTTI I VINI CANDIDATI ALL'OSCAR 2014. DURANTE LA SERATA SI SVOLGERANNO LE PREMIAZIONI CONDOTTE DA FEDE E TINTO DI RADIO2 DECANTER DELLE 18 CATEGORIE SELEZIONATE, A TESTIMONIANZA DEL LAVORO SVOLTO PER IL VINO DA DONNE E UOMINI DEL NOSTRO PAESE E DEL RESTO DEL MONDO.

ECCO IL MENU PREPARATO DA GIANFRANCO VISSANI

Branzino crudo marinato, Gelato ananas e pepe nero

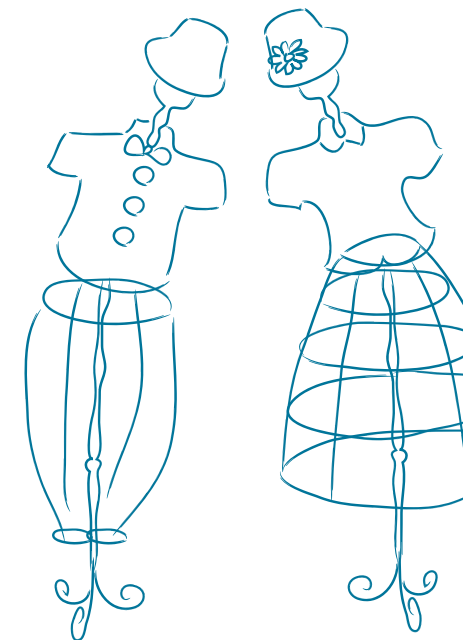
Risotto con carciofi e mostarda di arance

Rigatoni Cacio e Pepe

Guancia di vitella con piselli

I Formaggi del Maestro Gianni Faieta

Semifreddo al caffè, biscotto al cioccolato bianco, salsa di limone





PER ESSERCI

Ingresso al Salone dei Cavalieri dalle 19:30 fino alle 20:30, ora di inizio della Cena di Gala e dello Spettacolo di Premiazione degli Oscar del Vino 2014.

Esclusivamente abito da sera per le signore e smoking per i signori

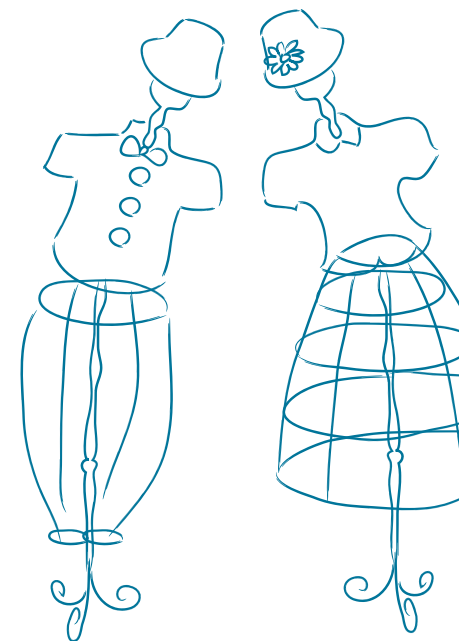
Contributo per la partecipazione e per l'accredito stampa Euro 200 da versare all'atto della prenotazione

- *Contanti presso Bibendamania*
- *Assegno Bancario intestato a Associazione Internazionale Sommelier*
- *Bonifico Bancario presso Banca Carige Italia | Roma 17 | Via A. Cadlolo 101 a favore di Associazione Internazionale Sommelier IBAN IT40H0343103243000000076380 e inviando copia del bonifico effettuato via fax al numero 06 85305556*

*Informazioni presso **Fondazione Italiana Sommelier***

Tel. 06 8550941 | sommelier@bibenda.it

Tutto il programma anche su www.bibenda.it






Su www.bibenda.it le Nomination di tutti i Vini che l'Accademia dell'Oscar del Vino ha inteso candidare.

I navigatori del sito potranno votare i loro preferiti attraverso l'apposito modulo sul sito www.bibenda.it

A voi la scelta del Vino Oscar 2014!

∴ TUTTE LE NOMINATION PER L'OSCAR DEL VINO 2014 E I VINI IN DEGUSTAZIONE DURANTE LA CENA DI GALA

 L'Accademia dell'Oscar del Vino, dopo aver consultato 100 personalità di spicco del mondo della cultura, della produzione e della comunicazione, per la 16^a Edizione 2014 ha candidato:

MIGLIOR VINO BIANCO

Alto Adige Terlano Chardonnay 2000 | CANTINA TERLANO | *Terlano (Bolzano)*

Batar 2011 | QUERCIABELLA | *Greve in Chianti (Firenze)*

Trebbiano d'Abruzzo Vigneto di Popoli 2011 | VALLE REALE | *Popoli (Pescara)*

MIGLIOR VINO ROSSO

Barolo Riserva 2006 | BORGOGNO Barolo (Cuneo)

Luce 2010 | FRESCOBALDI | *Montalcino (Siena)*

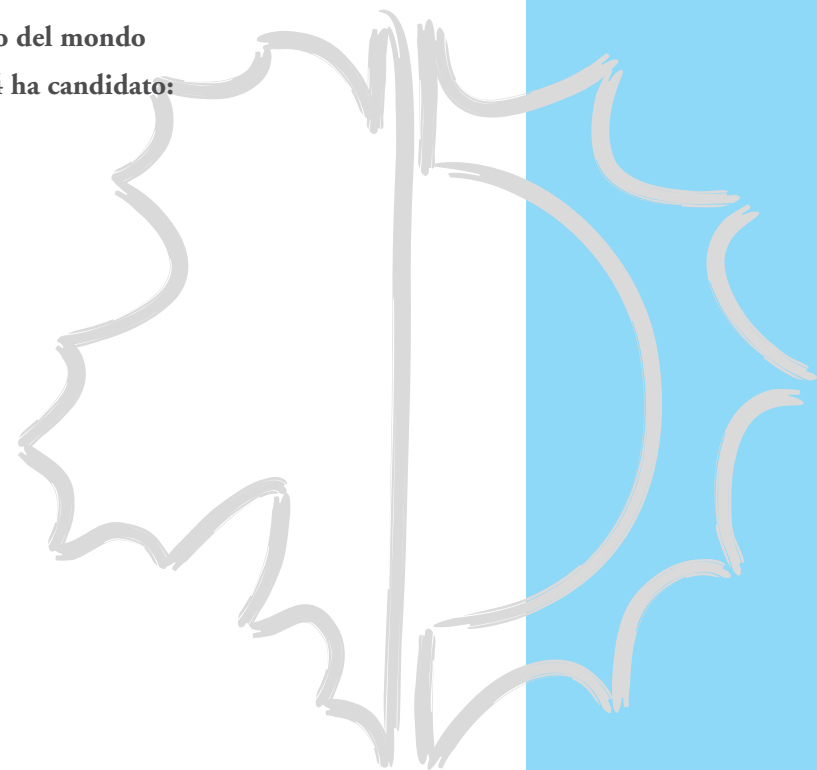
Monteverro 2010 | MONTEVERRO | *Capalbio (Grosseto)*

MIGLIOR VINO ROSATO

Costa d'Amalfi Tramonti Rosato Getis 2012 | REALE | *Tramonti (Salerno)*

Grayasusi Etichetta Argento 2012 | CERAUDO | *Strongoli (Crotone)*

Rosato 2012 | FIETRI | *Gaiole in Chianti (Siena)*



∴ TUTTE LE NOMINATION PER L'OSCAR DEL VINO 2014 E I VINI IN DEGUSTAZIONE DURANTE LA CENA DI GALA

MIGLIOR VINO SPUMANTE

Franciacorta Extra Brut Cuvée Lucrezia Et. Nera 2004 | CASTELLO BONOMI | *Coccaglio (Brescia)*

Metodo Classico Brut Rosé Riserva 2008 | COSTARIPA | *Moniga del Garda (Brescia)*

Trento Brut 51,151 | MOSER | *Trento*

MIGLIOR VINO DOLCE

Cinque Terre Sciacchetrà Tramonti 2006 | RICCARDO ARRIGONI | *La Spezia*

Colli Orientali del Friuli Bianco Passito Noans 2011 | LA TUNELLA | *Ipplis di Premariacco (Udine)*

Malvasia delle Lipari Passito Selezione Carlo Hauner 2010 | HAUNER | *Salina (Messina)*

MIGLIORE ETICHETTA CON MIGLIOR VINO

Giallo d'Arles 2011 | QUINTODECIMO | *Mirabella Eclano (Avellino)*

Orvieto Classico Superiore Luigi e Giovanna 2010 | BARBERANI | *Orvieto (Terni)*

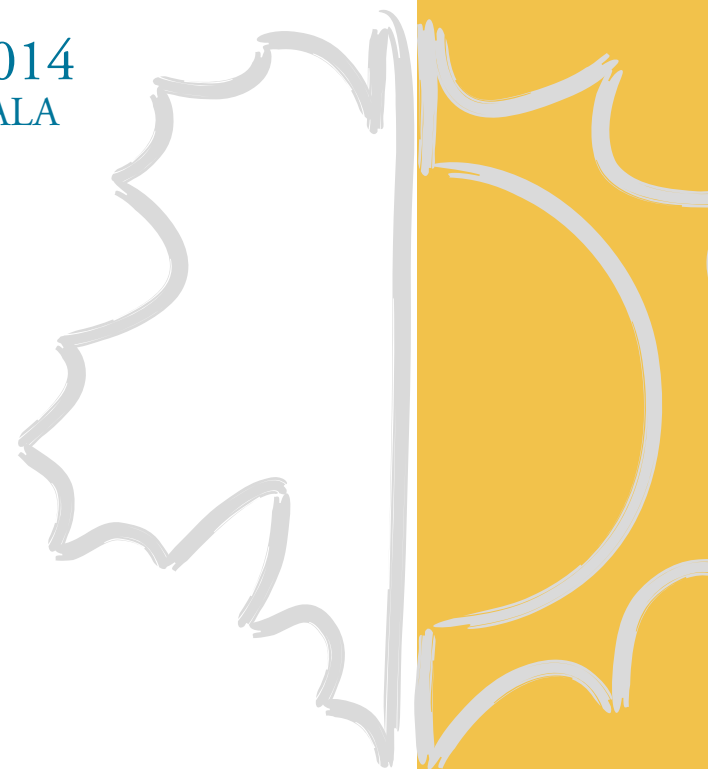
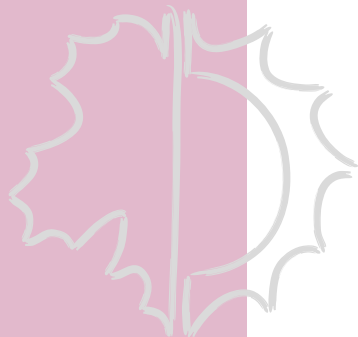
Visellio 2011 | TENUTE RUBINO | *Brindisi*

MIGLIOR VINO DI GRANDE QUALITÀ PREZZO

Colli Bolognesi Classico Pignoletto Vigna Antica 2012 | TENUTA BONZARA | *Monte San Pietro (Bologna)*

Etna Rosso Barbazzale 2012 | COTTANERA | *Castiglione di Sicilia (Catania)*

Rosso di Montalcino Poggio Alle Mura 2011 | CASTELLO BANFI | *Montalcino (Siena)*



∴ TUTTE LE NOMINATION PER L'OSCAR DEL VINO 2014 E I VINI IN DEGUSTAZIONE DURANTE LA CENA DI GALA

MIGLIORE AZIENDA VINICOLA

BERTANI *con il vino Amarone della Valpolicella Classico 2006* | Grezzana | Verona

FALCHINI *con il vino Vernaccia di San Gimignano Vigna a Solatò Riserva 2010* | San Gimignano (Siena)

FLORIO *con il vino Marsala Superiore Semisecco Ambra Donna Franca Riserva* | Marsala (Trapani)

MIGLIORE OLIO DEL RACCOLTO 2013

Olio Extravergine di Oliva Cultivar Itrana | Lucia Iannotta | Sonnino (Latina)

Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Moraiolo Il Notturmo di San Francesco | Ciarletti | Trevi (Perugia)

Olio Extravergine Di Oliva Coratina | Casina Ippolito | Rocchetta Sant'Antonio | Foggia

MIGLIORE GRAPPA

Grappa Barrique Solera di Solera | DISTILLERIA SEGNANA FRATELLI LUNELLI | Ravina (Trento)

Grappa Fuoriclasse Leon Riserva Barrique 14 Anni | DISTILLERIA ROBERTO CASTAGNER | Visnà di Vazzola (Treviso)

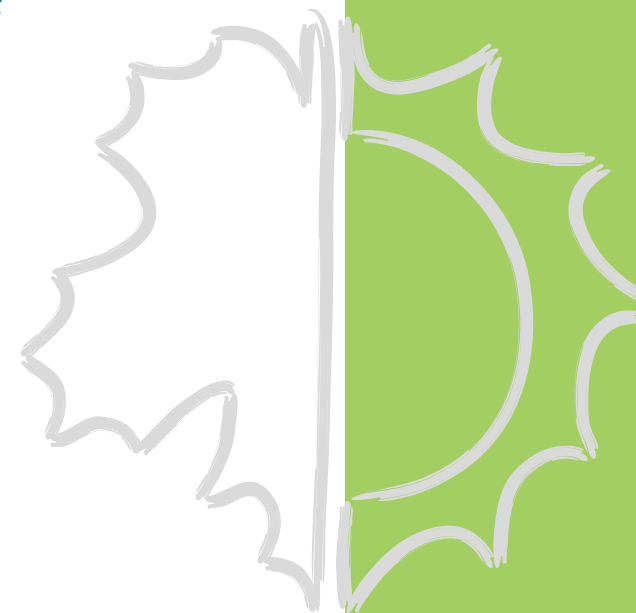
Grappa Koralis Riserva Barrique 24 Mesi | DISTILLERIA G. BERTAGNOLLI | Mezzocorona (Trento)

LA NOTTE DELLE STELLE VEDRÀ INOLTRE L'ASSEGNAZIONE DEGLI OSCAR ALLE SEGUENTI CATEGORIE:

MIGLIORE ENOLOGO | MIGLIOR RISTORANTE

MIGLIOR SCRITTORE | MIGLIORE INNOVAZIONE NEL VINO

MIGLIORE ADDETTO COMMERCIALE | PREMIO SPECIALE DELLA GIURIA





**B
;EM**

**A PARTIRE
DAL 29
SETTEMBRE
2014**

**3° BIBENDA
EXECUTIVE
MASTER**

CAMPUS SULLA PRODUZIONE
LA DEGUSTAZIONE
E LA COMUNICAZIONE DEL VINO