

# LA NOTTE DELLE STELLE

Lunedì 3 Giugno



**OSCAR DEL VINO 2013**

 Associazione Italiana Sommelier Roma

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

presentano

# ∴ 15<sup>a</sup> EDIZIONE DELL'OSCAR DEL VINO ∴

---



ROMA • LUNEDÌ 3 GIUGNO 2013 •  
HOTEL ROME CAVALIERI

UN GIORNO, DAL MATTINO ALLA NOTTE, DEDICATO AL VINO

Informazioni presso *Associazione Italiana Sommelier Roma*

Tel. 06 8550941 [sommelier@bibenda.it](mailto:sommelier@bibenda.it)

Tutto il programma anche su [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)

 CONVEGNO: IL VINO, ARTE E CULTURA MADE IN ITALY

Importanti relatori focalizzano l'attenzione su questo tema così sentito da Associazione Italiana Sommelier. Vogliamo sottolineare quanto il vino di qualità nel nostro Paese sia arte e cultura e che, prima di qualunque altro atteggiamento, prima ancora di essere bevuto, si debba capirlo, studiarlo e amarlo per le sue tradizioni, i suoi luoghi e per la sua terra.

Hanno aderito a questa importante iniziativa personaggi della cultura, imprenditori, direttori di testate televisive e carta stampata, attori di teatro, cinema e televisione, conduttori radiofonici e televisivi, produttori di vino, consorzi, associazioni, enotecari, ristoratori, agenti di commercio, sommelier, appassionati del popolo del vino.

Nel solco del tema trattato, durante il convegno sarà presentato il 2° Bibenda Executive Master.

Rivolghiamo un caloroso invito ad esserci a tutti i Sommelier del Lazio, in particolare a coloro che hanno da poco terminato il ciclo di studi.

Al termine del Convegno sarà preparata una piccola colazione di lavoro.

**PER ESSERCI:** *Ingresso libero dalle ore 10 alle ore 10,30 ora di inizio del Convegno. Non occorre la prenotazione.*



 CENA DI GALA CON DEGUSTAZIONE DI TUTTI I 24 VINI E DEI 3 OLI CANDIDATI ALL'OSCAR DEL VINO 2013  
IN ARMONIA CON IL MENU REALIZZATO DA GIANFRANCO VISSANI

*Benvenuto dello Chef*

*Tatin di pere con branzino crudo, salsa con sugo di papera*

*Guazzetto di funghi porcini con baccalà e mirtilli*

*Risotto con fave, gamberoni rossi e arancia*

*Carrè di agnello con tortino di asparagi bianchi, maionese di soia*

*Cremino di albicocche e menta, arachidi al curry*



Ingresso al Salone dei Cavalieri dalle **19,30** alle **20,30** orario di inizio della Cena di Gala e dello Spettacolo di Premiazione dell'Oscar del Vino 2013. Musiche, cantanti, balletti accompagneranno l'evento più atteso dell'anno.

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

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

- *Contanti* presso le sedi delle Delegazioni A.I.S. del Lazio
- a mezzo *Assegno Bancario* intestato a Associazione Italiana Sommelier Roma
- a mezzo *Bonifico Bancario* presso Banca Carige Italia - Roma 17 - Via A. Cadlolo 101 a favore di Associazione Italiana Sommelier Roma IBAN IT40H03431 03243 0000000 76380 - SWIFT CARIITGG  
(Inviando copia del bonifico effettuato al fax 06 85305556 - Non si accettano bonifici a nostre spese)

# ⋮ TUTTE LE NOMINATION PER L'OSCAR DEL VINO 2013

☀ L'ACCADEMIA DELL'OSCAR DEL VINO, DOPO AVER CONSULTATO 100 PERSONALITÀ DI SPICCO DEL MONDO DELLA CULTURA, DELLA PRODUZIONE E DELLA COMUNICAZIONE, PER LA 15<sup>A</sup> EDIZIONE 2013 HA CANDIDATO:

## ⋮ MIGLIOR VINO BIANCO

*Chardonnay 2010* | Tasca d'Almerita  
*Cervaro della Sala 2010* | Castello della Sala  
*Vintage Tunina 2010* | Jermann

---

## ⋮ MIGLIOR VINO ROSSO

*Bolgheri Sassicaia 2009* | Tenuta San Guido  
*Amarone della Valpolicella 2003* | Quintarelli  
*San Leonardo 2007* | Tenuta San Leonardo

---

## ⋮ MIGLIOR VINO ROSATO

*Five Roses Anniversario 2011* | Leone de Castris  
*Il Rogito 2010* | Cantine del Notaio  
*Cirò Rosato Ronco dei Quattroventi 2011* | Fatt. San Francesco

---

## ⋮ MIGLIOR VINO SPUMANTE

*Franciacorta Gran Cuvée Brut 2007* | Bellavista  
*Gran Cuvée XXI Secolo 2007* | D'Arapi  
*O.P. Pinot Nero Brut 1870 Gran Cuvée Storica 2008* | Giorgi

---

## ⋮ MIGLIOR VINO DOLCE

*Passito di Pantelleria Bukkuram 2011* | Marco de Bartoli  
*Bacca Rossa Passito 2008* | La Palazzola  
*Alto Adige Moscato Rosa 2010* | Franz Haas

---

## ⋮ MIGLIORE ETICHETTA

*Trebbiano d'Abruzzo Vigna Capestrano 2010* | Valle Reale  
*Bolgheri Superiore Grattamacco Rosso 2009* | Grattamacco  
*Piancastelli 2009* | Terre del Principe

---

## ⋮ MIGLIOR VINO DI GRANDE QUALITÀ /PREZZO

*Franciacorta Cuvée Prestige* | Ca' del Bosco  
*Roero La Val dei Preti 2010* | Matteo Correggia  
*Lacrima di Morro d'Alba Sup. 2010* | Stefano Mancinelli

---

## ⋮ MIGLIORE AZIENDA VINICOLA

Antinori con *Tignanello 2009*  
Feudi di San Gregorio con *Fiano di Avellino Pietracalda 2011*  
Podere Castorani con *Jarno Rosso 2008*

---

## ⋮ MIGLIORE OLIO DEL RACCOLTO 2012

*Olio Extravergine di Oliva* | Frantoio Muraglia  
*Olio Extravergine di Oliva Biologico* | Monterisi  
*Olio Extravergine di Oliva Raggiolo Denocciolato* | Felsina

---

## VERRANNO INOLTRE ASSEGNATI GLI OSCAR:

- *Migliore Enologo* • *Miglior Ristorante* • *Migliore Enoteca*
  - *Migliore Comunicazione Televisiva del Vino* • *Miglior Scrittore*
  - *Migliore Innovazione nel Vino* • *Migliore Addetto Commerciale*
  - *Premio personaggio dell'anno* • *Premio Speciale della Giuria*
-



**B  
;EM**

**A PARTIRE  
DAL 25  
SETTEMBRE  
2013**

**2° BIBENDA  
EXECUTIVE  
MASTER**

**CAMPUS SULLA PRODUZIONE  
LA DEGUSTAZIONE  
E LA COMUNICAZIONE DEL VINO**