

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^a 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

Tutto il programma anche su 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^A 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

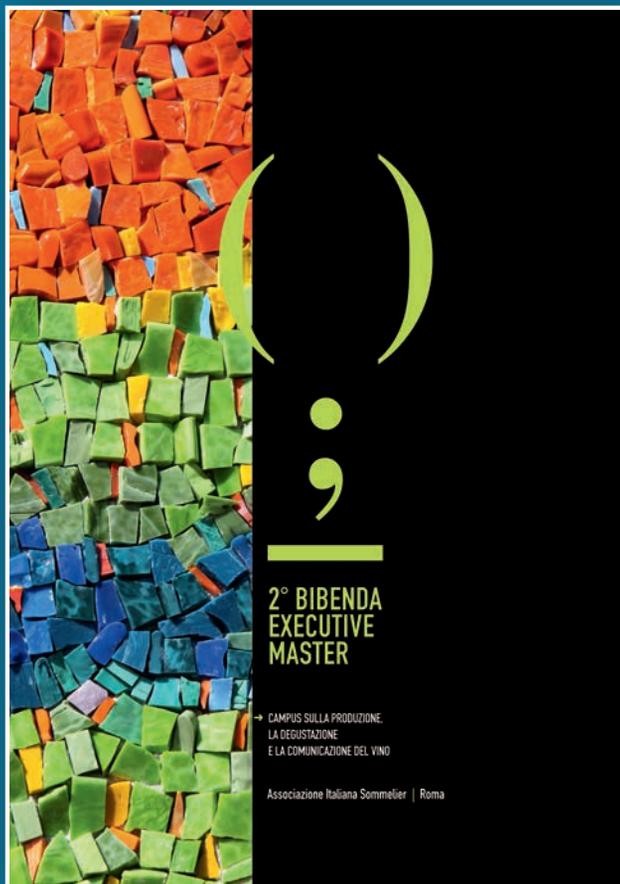
Antinori con *Tignanello 2009*
Feudi di San Gregorio con *Fiano di Avellino Pietracalda 2011*
Podere Castorani con *Jarno Rosso 2008*

⋮ 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**