



SI ACCENDONO LE LUCI

OSCAR DEL VINO // 2018

19° PREMIO INTERNAZIONALE DEL VINO

SI ACCENDONO LE LUCI

OSCAR DEL VINO // 2018

ROMA • SABATO 10 MARZO 2018 • HOTEL ROME CAVALIERI




Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



Una giuria speciale...voi! La Notte delle Stelle

 **Dalle 15:00 alle 16:00 | Ingresso in Sala di degustazione**
Sabato 10 Marzo si accenderanno i riflettori sull'Oscar del Vino, l'evento più importante dell'anno sul vino. Quest'anno i vini in nomination saranno presentati ai partecipanti attraverso una degustazione in 9 tempi guidata dai docenti della Fondazione Italiana Sommelier, che alternandosi descriveranno le 3 etichette scelte per ogni specifica categoria.

 **Dalle 16:00* | La votazione degli OSCAR DEL VINO 2018**
Saranno i presenti in Sala a decretare i vini vincitori dell'Oscar del Vino 2018.

Le singole etichette presentate da ogni relatore saranno votate attraverso un sistema telematico raccogliendo in tempo reale i singoli voti per decretare il vincitore dell'Oscar in ogni singola categoria. I nomi dei vincitori saranno svelati nel corso della Serata delle Stelle. Al termine delle degustazioni verrà effettuata una breve pausa durante la quale si raccoglieranno i risultati della votazione in sala per preparare le buste con i nomi dei vini vincitori.

** Orario di inizio delle riprese televisive Rai, oltre il quale non sarà consentito l'ingresso in sala.*



Una giuria speciale...voi! La Notte delle Stelle

 **Alle 20:00 | la Cerimonia di consegna dei Premi**

La Qualità // Selezione di 28 etichette eccellenti

Le Nomination // *Miglior Vino Spumante, Miglior Vino Bianco, Miglior Vino Rosato, Miglior Vino Rosso, Miglior Vino Dolce, Miglior Vino del Miglior Produttore, Miglior Vino con il Miglior Rapporto di Valore/Convenienza, Migliore Vino Emergente*

Le altre Categorie // *Miglior Enologo, Miglior Giornalista del Vino, Miglior Wine Marketing Manager*. Nel corso della serata sarà assegnato anche il *Premio Speciale della Giuria*

La Bellezza // Il salone dei Cavalieri interamente dedicato all'evento, allestito per accogliere nel massimo comfort i partecipanti

L'Organizzazione // Puntuale, cronometrica, operativa, quella consueta di Fondazione Italiana Sommelier

Il Racconto // I migliori relatori guideranno gli ospiti in questo meraviglioso viaggio alla scoperta di grandi emozioni sensoriali

Dress Code // Abbigliamento da cocktail per le signore, giacca e cravatta per i signori





Per Esserci

Ecezzionalmente per questo evento, gli iscritti di Fondazione Italiana Sommelier in regola con la quota, potranno essere accompagnati da due loro amici o clienti, un'occasione questa per essere insieme in un grande evento di vino nel più grande Centro Internazionale di Cultura del Vino. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria contestuale al versamento di Euro 120 a persona.



Il pagamento può essere effettuato:

Attraverso il sito bibenda.it (carta di credito o credito telematico)

In contanti, bancomat o assegno presso BIBENDAMANIA al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri, Via A. Cadlolo 101 (corridoio a sinistra della hall del Rome Cavalieri)

Bonifico intestato a Fondazione Italiana Sommelier IBAN IT 88 Y 06175 03277 000000125580 BIC/SWIFT CRGEITGG. Prima di effettuare il bonifico, telefonare al numero 06.8550941 o scrivere a direzione@bibenda.it per ottenere la conferma della disponibilità dei posti e un codice di prenotazione esclusivo da inserire come prima voce nella causale del bonifico. A bonifico effettuato, inviarne una copia al fax 06 85305556 oppure inviando una mail a direzione@bibenda.it o a sommelier@bibenda.it

Altre Informazioni: Bibendamania al piano terra del Rome Cavalieri Via Alberto Cadlolo 101 - 00136 Roma
tel. 06 8550941 - fax 06 85305556 - sommelier@bibenda.it - direzione@bibenda.it - www.bibenda.it

19° PREMIO INTERNAZIONALE DEL VINO

Oscar del Vino

la notte delle stelle

Tutte le Nominations per l'Oscar del Vino 2018





Le Nomination

MIGLIOR VINO SPUMANTE

RELATORE LUCIANO MALLOZZI

■ *Trento Brut Perlé Nero 2009*

FERRARI

■ *Franciacorta Dosage Zéro Noir Vintage Collection 2007*

CA' DEL BOSCO

■ *Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2010*

BELLAVISTA

MIGLIOR VINO BIANCO

RELATORE GIOVANNI LAI

■ *Fiano di Avellino 2016*

COLLI DI LAPIO

■ *Ribolla Gialla 2011*

RADIKON

■ *Langhe Riesling Hérzu 2014*

ETTORE GERMANO

MIGLIOR VINO ROSATO

RELATORE ALESSIA BORRELLI

■ *Etna Rosato Arcuria 2016*

CALCAGNO

■ *Rosalto 2016*

CHIOCCIOLI ALTADONNA

■ *Rosato Campos 2016*

CANTINA GALLURA

MIGLIOR VINO ROSSO

RELATORE MASSIMO BILLETTO

■ *Aglianico del Vulture Titolo 2014*

ELENA FUCCI

■ *Amarone della Valpolicella Classico Ca' Florian Riserva 2010*

TOMMASI

■ *Sforzato di Valtellina Albareda 2015*

MAMETE PREVOSTINI



Le Nomination

MIGLIOR VINO DOLCE

RELATORE DANIELE MAESTRI

■ *Passito di Pantelleria Ben Ryè 2015*

DONNAFUGATA

■ *A. A. Moscato Giallo Passito Baronesse Baron Salvadori 2014*

NALS MARGREID

■ *Moscato d'Asti Biancospino 2017*

LA SPINETTA

MIGLIOR VINO DEL MIGLIOR PRODUTTORE

RELATORE PAOLO LAUCIANI

■ *Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2013*

ARNALDO CAPRAI

■ *Cepparello 2014*

ISOLE E OLENA

■ *Vintage Tunina 2015*

JERMANN

MIGLIOR VINO CON IL MIGLIOR RAPPORTO VALORE/ CONVENIENZA

RELATORE GIULIANO LEMME

■ *Cabernet Sauvignon 2010*

CALISPONE

■ *Frascati Superiore Epos Riserva 2016*

POGGIO LE VOLPI

■ *Vermentino di Toscana Belvento 2016*

PETRA

MIGLIOR VINO EMERGENTE

RELATORE MARIACLARA MENENTI

■ *A. A. Schiava Hexenbichler 2015*

CANTINA TRAMIN

■ *Viognier Ars Magna 2014*

ÔMINA ROMANA

■ *Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso 2012*

CAMIGLIANO



Le Altre Categorie

PREMIO SPECIALE DELLA GIURIA

RELATORE DANIELA SCROBOGNA

■ *Cervaro della Sala 2011*

CASTELLO DELLA SALA

■ *Masseto 2014*

ORNELLAIA E MASSETO

■ *Bolgheri Sassicaia 2014*

TENUTA SAN GUIDO

■ *Brunello di Montalcino Riserva 2011*

BIONDI SANTI

MIGLIOR ENOLOGO

MIGLIOR GIORNALISTA DEL VINO

MIGLIOR WINE MARKETING MANAGER

Il Pane è Il forno a legna



Il formaggio è Grana Padano



L'Acqua è Filette





Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO