



Fondazione Italiana Sommelier

15^o FORUM INTERNAZIONALE DELLA CULTURA DEL VINO

ROMA, LUNEDÌ 4 LUGLIO 2022 ORE 10:00 • HOTEL ROME CAVALIERI

15° FORUM INTERNAZIONALE DELLA CULTURA DEL VINO

Spazio infinito, eternità del Vino.

IN ONORE DI DAVID SASSOLI

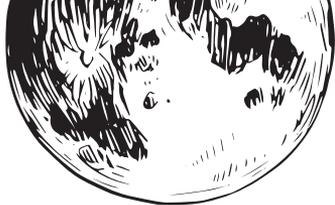
IL VINO RADICE DELL'IDENTITÀ D'EUROPA È STATO IL TEMA CHE AVEVAMO PROPOSTO PER IL NOSTRO FORUM 2020 AL PRESIDENTE DEL PARLAMENTO EUROPEO E LUI ADERÌ IMMEDIATAMENTE. MA POI IL COVID PORTÒ VIA TUTTO.

OGGI DAVID NON C'È PIÙ. SIAMO CERTI DI SAPERLO FELICE DI DONARE ALL'ITALIA E ALL'EUROPA UN ALTRO MOTIVO DI UNIONE, QUELLO DELLE GRANDI EMOZIONI.

LUNEDÌ 4 LUGLIO 2022 - ORE 10:00

SALONE DEI CAVALIERI DELL'HOTEL ROME CAVALIERI SEDE DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

VIA ALBERTO CADLOLO 101, 00136 ROMA



Il Programma e i Relatori



IL VINO NELLO SPAZIO

LA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER ANNUNCIA OGGI CHE PRODURRÀ QUESTO ESPERIMENTO PARTICOLARMENTE AVANZATO DI FRONTIERA

La Coltivazione della Vite, racchiude tutti gli elementi del viaggio dell'Umanità sul nostro Pianeta. Dalla prima scoperta degli effetti di una sperimentazione spontanea di frutti maturi, allo studio del DNA dei singoli vitigni e delle caratteristiche del terreno dove quelle Viti crescono per avere il migliore risultato.

Sono passati millenni di sperimentazioni, prima spontanee e non elaborate fino alle tecniche più sofisticate di oggi. È un incredibile percorso che ritroviamo in tutti i campi del progresso. Bene, e allora quale è il collegamento con quanto l'Uomo in modo via via più profondo, convinto, sfidante, sta facendo nello Spazio? Come l'Uomo lo sperimenterà in via definitiva?





PRESENTAZIONE DEL 15° FORUM DELLA CULTURA DEL VINO

Dalle ore 10 alle ore 11 ingresso in Sala dei Cavalieri Accredito degli Invitati

Dalle ore 11

❖ FRANCO M. RICCI

PRESIDENTE FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

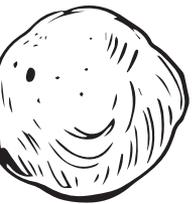
Il Vino elemento primario di Territorio, Vitigni che rendono l'Italia il primo Paese al Mondo nella Produzione ora anche nello Spazio per una sperimentazione in orbita.

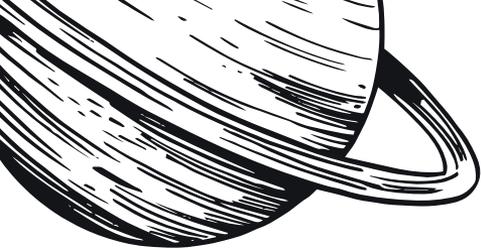
LE SPERIMENTAZIONI A BORDO DELLA STAZIONE SPAZIALE INTERNAZIONALE E NELLO SPAZIO. IL RUOLO DELL'ITALIA E DEGLI ASTRONAUTI ITALIANI NELLA SPERIMENTAZIONE IN ORBITA E NELLE ESPLORAZIONI SPAZIALI DEL FUTURO.

❖ GIORGIO SACCOCCIA

PRESIDENTE AGENZIA SPAZIALE ITALIANA

Illustra in analogia con quanto avviene nel mondo del Vino, come le Attività Spaziali siano un patrimonio unico del nostro Paese, un'area di eccellenza che fa distinguere l'Italia, i suoi ricercatori e le sue Imprese nel mondo. Un campo in cui l'Italia sa innovare e guardare avanti ed è in grado di conquistare nuovi spazi e mercati.





TESTIMONIANZA DEL MONDO DELL'INDUSTRIA SPAZIALE ITALIANA. DAL PRIMO SATELLITE EUROPEO, SIRIO, ALLA STAZIONE SPAZIALE LUNARE, UN LUNGO PERCORSO DI ECCELLENZA DEL MADE IN ITALY.

❖ **MASSIMO CLAUDIO COMPARINI**

A.D. THALES ALENIA SPACE ITALIA

Illustra, partendo dal ruolo dell'Italia, sin dall'inizio dell'avventura spaziale, il percorso dell'esplorazione e dell'utilizzo delle tecnologie spaziali per conoscere e proteggere il nostro Pianeta rendendolo un luogo sostenibile. Un percorso con l'Italia protagonista e in prima linea.

ELEMENTI SIGNIFICATIVI DELLA SPERIMENTAZIONE IN ORBITA DELLA COLTIVAZIONE DELLE PIANTE E DELLA VITE

❖ **NICOLAS GAUME**

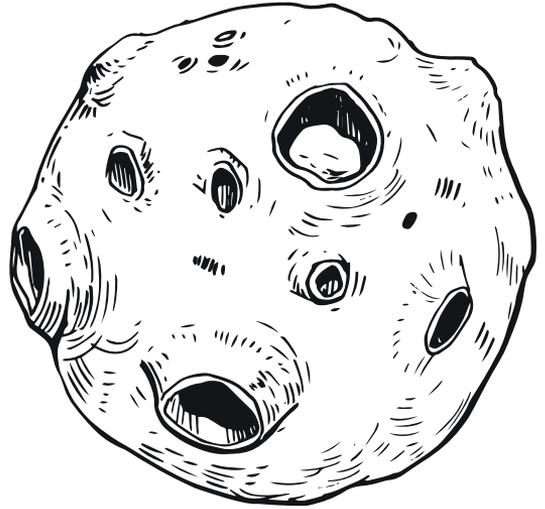
FOUNDER SPACE CARGO UNLIMITED

❖ **WALTER CUGNO**

VICE PRESIDENTE ESPLORAZIONE E SCIENZA THALES ALENIA SPACE ITALIA

Illustrano l'esperimento attualmente in corso sulla stazione spaziale e l'importanza di proseguire sulla base di tali risultati con una nuova e più completa sperimentazione in orbita della quale illustrano gli elementi significativi.





PRESENTAZIONE DEI POSSIBILI ESPERIMENTI IN ORBITA PER LA
CRESCITA DELLE PIANTE E DELLE BARBATELLE NELLO SPAZIO

❖ **FRANCO MALERBA**

PRIMO ASTRONAUTA ITALIANO - FONDATORE SPACE V

Illustra alla luce della sua esperienza in orbita la dinamica degli esperimenti scientifici in microgravità e le potenzialità della coltivazione delle piante nello spazio.

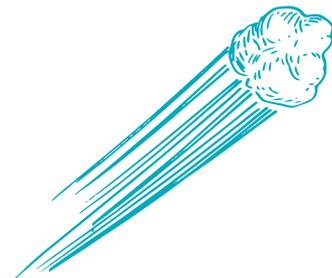
❖ **DONATO LANATI**

ENOLOGO ENOSIS SPERIMENTAZIONI

Presentazione dei possibili esperimenti in orbita per la crescita delle barbatelle e il volo nello spazio di vini dell'eccellenza vinicola italiana.



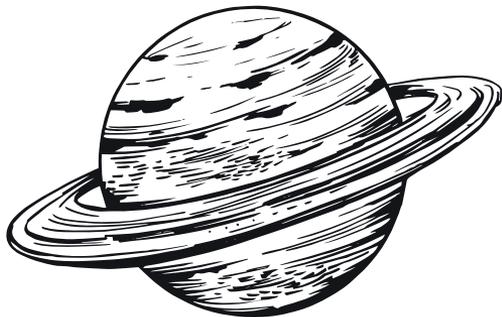
Il Vino nello Spazio!



LA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER ANNUNCIA UFFICIALMENTE IL PARTENARIATO CON L'AGENZIA SPAZIALE ITALIANA PER LA REALIZZAZIONE DELLA NUOVA SPERIMENTAZIONE AVANZATA

- ❖ **Cerimonia solenne di affidamento dei Vini e delle barbatelle diretti nello spazio**
Sono i vini e i vitigni del Nord Italia, del Centro e del Sud e saranno i rappresentanti delle Comunità Scientifiche a prendersene cura ufficialmente.
Consegna ufficiale dei vini e delle barbatelle da parte della Fondazione Italiana Sommelier e loro affidamento per la futura destinazione verso la Stazione Spaziale.
- ❖ **La tomba di Sergio Valente.**
- ❖ **Alle ore 13 Cerimonia di chiusura dei lavori del Forum.**

Per gli Ospiti del Forum: Degustazione di 41 Aziende di Primitivo di Manduria in abbinamento a Prodotti Tipici.





Forum 2^a Parte

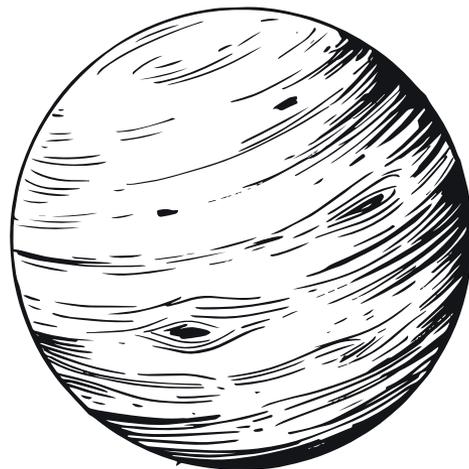
La Giornata continua

❖ Ore 15:00 FESTA DEI DIPLOMI

Intronizzazione di 350 Sommelier. Consegna dei diplomi agli allievi del 71° Corso di Roma, agli allievi della Scuola Alberghiera Gioberti di Roma, agli allievi della Fondazione ITS Turismo di Roma.

Tutti i nuovi Sommelier, eventualmente accompagnati da una persona a loro cara, debbono trovarsi alle ore 14:40 al Salone dei Cavalieri.

A seguire grande degustazione con il Primitivo di Manduria.





PRIMITIVO DI MANDURIA



CONSORZIO DI TUTELA
PRIMITIVO DI MANDURIA
DOC e DOCG



Forum 2^a Parte



❖ Ore 16:00 - 21:30 CUORE PRIMITIVO

Dal Vino nello Spazio allo Spazio per il Vino. Una gustosa carrellata sul red carpet per scoprire i tanti volti dell'affascinante autoctono di Manduria.

Degustazione a Banchi d'assaggio del Consorzio del Primitivo di Manduria: a rappresentarlo 41 Aziende di qualità. Abbinamento a prodotti tipici.

ELENCO AZIENDE PRODUTTRICI PRIMITIVO DI MANDURIA

Il Agricola Erario Il Antica Masseria Jorche Il Antico Palmento Il Apollonio Il Bosco Il Cantina Cooperativa Madonna delle Grazie Il Calitro Il Cantine Due Palme Il Cantine Lizzano Il Cantine Pliniana Il Cantine San Giorgio Il Cantine San Marzano Il Cantolio Il Claudio Quarta Il Erminio Campa Il Fabiana Wines Il Giordano Vini Il La Pruina Il Latentia Winery Il Leone de Castris Il Mare Divino Il Masca del Tacco Il Masseria Altemura Il Masseria Borgo dei Trulli Il Masseria Cuturi Il Masseria Surani Il Mottura Il Paololeo Il Produttori Vini Manduria Il Tenute Cerfeda Il Tenute Giustini Il Tenute Salentine Il Terracalò Il Tormaresca Il Trullo di Pezza Il Varvaglione Il Vespa Vignaioli per Passione Il Vigne Monache Il Vigneti Reale Il Vinicola Cicella Il Vinicola Savese Il

Degustazione riservata agli Iscritti di Fondazione Italiana Sommelier che in questa occasione possono essere accompagnati da amici e clienti.

Prenotazione indispensabile ed impegnativa su www.bibenda.it







Forum 2^a Parte

❖ Ore 20:00 SEMINARIO - CACCIA AL PRIMITIVO

Degustazione a banchi di scuola basata sulla diversità e sulla riconoscibilità nei vini dei diversi territori di provenienza delle uve, per un totale di otto etichette.

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata Primitivo di Manduria comprende i terreni vocati alla qualità dei Comuni di Manduria, Carosino, Monteparano, Leporano, Pulsano, Faggiano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Fragagnano, Lizzano, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana in provincia di Taranto. I territori dei comuni di Erchie, Oria e Torre S. Susanna in provincia di Brindisi.

Prenotazione su www.bibenda.it

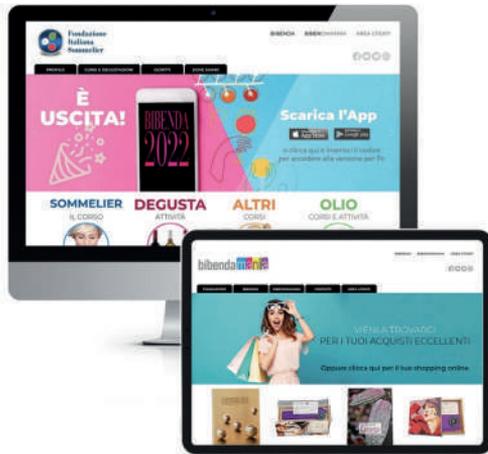


Per Esserci

Clicca qui



WWW.BIBENDA.IT



FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

Hotel Rome Cavalieri

Via Alberto Cadlolo, 101

00136 Roma

Tel. 068550941



Fondazione Italiana Sommelier