

FRIULI VENEZIA GIULIA, pad.6 C7 – E8

Parliamo di vini, ecco un assaggio ...



Domenica 25 marzo

- Ore 11 Presentazione progetto "The Italian wines from Friuli Venezia Giulia" a cura delle CCIAA della regione
- Ore 12 Inaugurazione dello stand istituzionale del Friuli Venezia Giulia "Friulano Tipicamente friulano", presentazione della guida edita dal Gruppo Espresso e dedicata al Friuli Venezia Giulia, brindisi con le magnum "Diversamente DOC"
- Ore 15 DOC Friuli Colli Orientali: bianchi d'eccellenza a cura di Delphine Veissière
- Ore 17 Serie, colori, vini rossi d'annata & Montasio a cura di Ian D'Agata

Lunedì 26 marzo

- Ore 10 Le sfumature del Pinot nelle terre DOC Aquileia a cura di Marco Rabino
- Ore 11.30 Conferenza Stampa: Il Friulano migliora invecchiando, non solo il vino a cura di Daniele Cernilli, anteprima Friulano & friends 2012, Finali Vinibuoni d'Italia in regione e aperitivo Friulano & San Daniele nei 65 ristoranti dei Jeunes Restaurateurs d'Europe a cura di ERSA
- Ore 13.30 Friulano, Pinot Bianco & San Daniele a cura di Janna Rijpma e Ian D'Agata
- Ore 15 La Malvasia del Carso a cura di Sandro Sangiorgi
- Ore 17 Le DOCG Picolit e Ramandolo & Montasio a cura di Ian D'Agata

Martedì 27 marzo

- Ore 10 "Esperienze ed interpretazioni di eco-sostenibilità in alcune aziende vinicole del Friuli Venezia Giulia" a cura di Paolo Ianna
- Ore 11.30 Matrimonio d'amore: Friulano & San Daniele a cura di Sandro Sangiorgi
- Ore 13.30 Ribolla gialla spumante a cura di Vinibuoni d'Italia
- Ore 15 Malvasia: l'autoctono che esalta il terroir dell'Isonzo a cura di Delphine Veissière
- Ore 17 "La potatura ramificata per la longevità dei vigneti", a cura della Scuola Italiana di Potatura della Vite. Intervento di Marco Simonit della Preparatori d'Uva.

Mercoledì 28 marzo

- Ore 10 DOC Friuli Grave: freschezza e raffinata semplicità, le peculiarità di un territorio e dei suoi vini a cura di Sandro Sangiorgi
- Ore 11,30 I vini della zona DOC Collio a cura di Daniele Cernilli
- Ore 13,30 Le grappe di Tocai a cura di Luigi Odello.
- Ore 15 Il Pinot grigio della Riviera: DOC Friuli Annia e Latisana a cura di Daniele Cernilli

Gli incontri si tengono nella saletta degustazioni situata al primo piano dello stand istituzionale del Friuli Venezia Giulia, pad. 6, C7 – E8.

E' possibile prenotarsi inviando una mail all'indirizzo promozione@ersa.fvg.it oppure direttamente allo stand.

Profili dei relatori

Daniele Cernilli, direttore del magazine *on-line* Doctor Wine e consulente del Gruppo Bibenda, ha trasformato il suo amore per cibo e vino in una professione. Docente di degustazioni e analisi sensoriale, è tra i curatori della guida Duemilavini. Come giornalista professionista collabora con diverse testate giornalistiche di settore. Cofondatore del Gambero Rosso (1986), è stato curatore della Guida dei Vini d'Italia per 24 edizioni. Gli sono stati riconosciuti diversi premi per il suo contributo alla diffusione della cultura enogastronomica.

Ian D'Agata, tra i massimi esperti di vino italiano nel mondo, è il responsabile per l'Italia dell'International Wine Cellar di Stephen Tanzer, una delle più importanti riviste di vino al mondo. Scrive per Decanter di cui è *Regional Co-Chairman* per le Decanter World Wine Awards e per Wine Press, la rivista cinese della quale è corrispondente per l'Italia. E' il referente italiano per il settore vino del sito di Le Figaro e co-autore della Guida ai Migliori Vini d'Italia, D'Agata & Comparini.

Janna Rijpma, giornalista *freelance* e *wine writer* tra le più apprezzate e conosciute in Olanda, scrive regolarmente per De Telegraaf, il quotidiano più letto del paese e possiede una rubrica settimanale sullo Spits. Collabora stabilmente con svariati social network e i suoi pezzi si trovano su riviste come Miljonaire, Zin, Provence, Jacky and lately WineLife Magazine. Membro di giuria alle selezioni di vini, insegna nella prestigiosa Università Nyenrode Business. E' organizzatrice di eventi promozionali di argomento enogastronomico.

Paolo Ianna, collaboratore del Merano International Wine Festival dal 1997 laddove è presidente di una commissione di assaggio e selezione vini, è coordinatore della Guida Vinibuoni d'Italia per il Friuli Venezia Giulia e l'area dell'attuale DOCG Prosecco Conegliano-Valdobbiadene. Consulente ed esperto di comunicazione dalla trentennale esperienza ha sviluppato un'attenzione particolare per le strategie produttive e commerciali *eco-friendly*.

Luigi Odello, enologo, giornalista e docente a contratto in svariate università italiane e straniere, è autore di diverse pubblicazioni sul tema dell'analisi sensoriale di caffè, grappe e acquaviti. Presidente del Centro Studi Assaggiatori e dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, è anche segretario dell'International Academy of Sensory Analysis, membro del consiglio di Istituto Nazionale Grappa e dell'Associazione Degustatori Grappa e Acqueviti, direttore de L'Assaggio, Coffee Taster e Grappa News. Collabora con le più importanti riviste di settore.

Sandro Sangiorgi, giornalista, sommelier professionista e insegnante di materie legate al vino, è ritenuto uno dei pochi critici realmente indipendenti. Autore di diverse pubblicazioni tematiche e collaboratore stabile di svariati periodici, è stato a lungo editore di Porthos, la casa editrice opinionista delle tematiche legate a cibo e vino. E' teorico, ma anche sperimentatore di modalità di degustazione dall'innovativo approccio tattile che ripropone tanto nella conduzione quanto nella didattica. Vanta una consolidata esperienza anche come critico e pubblicita enologico.

Delphine Veissière, giornalista e degustatrice diplomata al WSET di Londra, Delphine Veissière è la responsabile per l'Italia della rivista internazionale e della Guida ai Vini del Mondo "Gilbert&Gaillard", diffusa in 27 paesi. *Marketing Strategist* di formazione e nell'anima, elabora e segue progetti istituzionali e aziendali per la promozione del vino italiano di eccellenza all'estero. Appassionata *Champagnista* e "Yquem addict", segue diversi progetti editoriali dedicati all'analisi sensoriale e alla comprensione da parte del grande pubblico del prodotto vino.