

*Il Fuori
Salone*

THE CIRCLE

PEOPLE | LANDS | EXPERIENCES

MERANO SANDPLATZ,
9 - 12 NOVEMBRE 2018

Dalle 9 alle 24:00



Merano
WineFestival
since 1992

THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE



THE WINE HUNTER



Se tutto è esclusivo, niente è più esclusivo!

Semplicemente Gusto, Conoscenza,
Approfondimento, Condivisione e Relax.

Tutto questo è The Circle,
il “fuori salone” del Merano Wine Festival.
People, Lands, Experiences

The Circle II Fuori Salone del Merano Wine Festival

Da un'idea di

Manuela Popolizio, Federica Capobianco e Francesco Bruno Fadda

In collaborazione con

International Gourmet's e The Wine Hunter Helmuth Koecher

Organizzazione & Coordinamento

Affinità Elettive Studio & Manuela Popolizio per NetworkPr

Consulenza Editoriale & Programma a cura di

Francesco Bruno Fadda

Studio e Progettazione Grafica

Prometeodesign.it



CONSORZIO DI TUTELA DELLA DOC PROSECCO

Prosecco DOC, il segreto sta nell'essere geniali.

Una eccellenza italiana, espressione di un territorio definito. Nove province tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, ricche di tradizione e storia, caratterizzate da un clima favorevole, che regalano all'uva grande eleganza, equilibrio e un fascino contemporaneo. Il Prosecco Doc è tutto questo e molto di più.

Il Consorzio di Tutela protegge e promuove l'unicità del Prosecco DOC, bandiera dello stile di vita italiano, caratterizzato da legami unici con il suo territorio e le sue tradizioni. Questi i numeri dello spumante a D.O. più prodotto e più esportato al mondo: 24.450

ettari di vigneto, 10.242 aziende viticole, 1.149 aziende vinificatrici e 348 case spumantistiche.

La rifermentazione in autoclavi pressurizzate preserva la tipicità e la complessità del vitigno, esaltandone freschezza, fragranza e leggerezza in modo sobrio, equilibrato e allo stesso tempo conviviale, trendy e contemporaneo.

Il Prosecco DOC deve il suo enorme successo alla sua leggerezza, briosità, ai suoi profumi floreali e fruttati, all'equilibrio tra la componente zuccherina e acida, all'eleganza gusto-olfattiva, alla moderata alcolicità.

Fonte d'ispirazione per l'elaborazione di nuovi cocktail, dall'aperitivo al dolce, il Prosecco DOC sa esaltare ogni tipo di piatto, dal più semplice al più elaborato.

Il carattere versatile lo rende perfetto all'esplorazione di nuovi orizzonti enogastronomici delle cucine di tutto il mondo.



A The Circle, ogni giorno dalle ore 19:30 "Prosecco & Friends"
un calice e un assaggio gustoso con la denominazione più conosciuta del mondo.



AMORIM CORK ITALIA

Amorim, leader in sostenibilità.

Con sede a Conegliano, Amorim Cork Italia è la filiale italiana del Gruppo Amorim, leader del Paese nella vendita di tappi in sughero. La gestione della filiera produttiva è supportata da investimenti a 360° che, partendo dalla ricerca in ambito di avanguardia tecnologica e arrivando a migliorare le risorse umane, si ispirano con de-

dizione certissima alla sostenibilità e all'etica ambientale. Una vocazione arricchita da due iniziative di particolare sensibilità sociale: il Progetto Etico e il premio Eticork, attraverso i quali Amorim, manifesta attenzione verso l'ambiente, l'ecologia, le situazioni svantaggiate, indicando come protagonista d'eccezione, proprio il sughero.

FATTORIA LAVACCHIO

Rispetto delle antiche tradizioni e degli equilibri naturali, per una gestione sostenibile.

Un cedro del Libano di oltre 250 anni d'età, simbolo della Fattoria Lavacchio, testimone di una storia imprenditoriale radicata nel passato, ma attenta al futuro e all'innovazione come testimonia lo slogan "Organic lifestyle since 1978". In Toscana, sulla sommità del colle di Montefiesole a 450 metri di altitudine, l'azienda a conduzione familiare è stata tra le prime ad indirizzare la sua attività verso la produzione biologica, con l'impiego di sole sostanze organiche per la coltivazione delle piante, impiego di mezzi di lavorazione moderni e secondo sistemi produttivi attuali, nel rispetto del perfetto equilibrio tra uomo e territorio.

I vini prodotti, sono la materiale espressione di un'approfondita sperimentazione in vigna e in cantina, che ha permesso di valorizzare al meglio le peculiarità del Sangiovese e di altri vitigni, che meglio si sono adattati alle caratteristiche microclimatiche di questo particolare territorio.

Fattoria Lavacchio, non è solo vino infatti accanto alla produzione enologica, spicca quella dedicata ad un eccezionale Olio Evo. Nel Medioevo il laudemio era il fiore del raccolto, la parte destinata alla tavola dei signori. Oggi il marchio Laudemio, con il suo speciale EVO è ambasciatore sulle tavole degli intenditori di tutto il mondo, della grande arte olearia di Toscana. Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pen-

dolino, quattro varietà per un olio extra vergine d'oliva di alta qualità, che rispecchia fedelmente la migliore espressione di una spremuta di olive, frutti pregiati di uliveti situati a 400\500 s.l.m. metri, rigorosamente biologici.

Laudemio è l'Olio Evo ufficiale di The Circle, il "Fuori Salone" del Merano Wine Festival.



L'arte dell'infusione, per il benessere del corpo e del palato.

Tisane, tè e infusi di qualità, frutto di una selezione accurata delle materie prime e della sapiente creazione delle miscele. Dal 1913 POMPADOUR è sinonimo di attenzione e coccole per l'organismo.

Ingredienti d'eccellenza, ricerca continua, conoscenze tecniche approfondite, attenzione ai temi di responsabilità sociale, sono i valori su cui l'azienda bolzanina pone le proprie solide basi.

Linea Premium, una vasta gamma che si snoda tra classici tè neri, pregiati tè verdi, infusi alle erbe e alla frutta, creati per dotare al meglio il proprio angolo colazione, ormai

divenuto uno dei criteri di valutazione di una struttura alberghiera. Samovar, bollitori d'acqua, teiera e tazze create da Matteo Thun ed espositori in legno completano un servizio taylor made.

La linea Luxury Cup, una raffinata selezione di tè e infusi sfusi di altissima qualità, confezionati in pregiate bustine piramidali e le tisane dedicate al Wellness, per il benessere del corpo e del palato, ideali per impreziosire l'area SPA di un albergo o di un centro benessere, costellano una proposta che si completa con la linea Selection 1882, una vera antologia di raffinate miscele in filtri porzionati per teiera.



La collaborazione tra POMPADOUR e due riconosciuti protagonisti della cucina italiana, gli Chef Norbert Niederkofler, 3 stelle Michelin al ristorante St. Hubertus di San Cassiano (BZ) e Giancarlo Morelli, 1 stella Michelin al Pomeroeu di Seregno (MI), spinge ancora di più, la strategia innovativa di Pompadour verso il Foodservice. Infusi e tisane possono infatti trasformarsi da semplici bevande, in ingredienti gourmet, sfruttando le proprietà benefiche di erbe, frutti e spezie.

PANETTONE GARDA - ASTORIA PARK HOTEL

Dall'unione tra il Natale e il Lago di Garda nasce un classico della cucina italiana: il Panettone Garda.

Soffice, ricco e profumato, il Panettone Garda, opera golosa dello chef patissier dell'Astoria Park Hotel Spa Resort di Riva del Garda, Mario Piol.

Se la ricetta del panettone classico è nota a tutti, quella del Panettone Garda racchiude una lavorazione artigianale sapiente, unita ad ingredienti naturali di origine locale, come le famose olive del Garda.

Si parte dal lievito madre, creato appositamente per aggiungere un profumo fruttato all'impasto, per proseguire lungo tutte le fasi di lavorazione del più amato dolce di Natale.

Dopo circa 72 ore di lavorazione, si aggiungono uova, zucchero, burro, le olive del Garda ed un tocco di limone: elementi medi-



terranei tipici del Garda Trentino, facilmente reperibili anche nel grande parco dell'Hotel.

D'altronde che l'Astoria Park Hotel faccia parlare da tempo per le sue scelte gourmet originali è risaputo. Christian Miorelli e la

moglie Vanessa, proprietari della struttura, sono da sempre attenti alla cultura gastronomica, che riescono a tradurre in eventi dedicati alla tavola e al gusto.

Panettone Garda è prenotabile dall'11 novembre scrivendo a info@astoriaparkhotel.it



SILVIO CARTA

La Sardegna, La Vernaccia e la storia di un amore travolgente.

La storia del Vernaccia si snoda sinuosa con quella della vite e della viticoltura, si ha traccia della sua presenza fin dal primo svilupparsi delle comunità indigene della Sardegna. Vino complesso, quasi alchemico, che emoziona e affascina chi lo assaggia, espressione perfetta di questo angolo di terra. Il suo nome non si sa bene se derivi da Vernum, primavera e quindi rinascita, oppure, molto più probabilmente, da Vernacula, "locale". Una delle poche certezze, quando si parla di Vernaccia di Oristano, è Silvio Carta. Colui che a tutti gli effetti, è il custode

di questa antichissima tradizione vitivinicola. Era l'inizio degli anni 50, quando il giovane Silvio Carta fonda l'omonima azienda, dando inizio alla propria attività con la vinificazione e l'affinamento della Vernaccia, credendo fin da subito nella nobiltà e nella generosità di questo antico vitigno. Dopo oltre 60 anni, Silvio Carta è ancora al timone, condiviso con il figlio Elio, dell'azienda vitivinicola di Baratili, sempre più sinonimo di Vernaccia. E se l'annata 2004 sarà ricordata per la consacrazione quale miglior vino italiano assoluto, difficile non prevedere nuove emozioni con



le prossime due annate la 2001 e la 1968, quest'ultima, già considerata la "Vernaccia Assoluta" da quanti hanno avuto la fortuna di assaggiarne un calice. 1968, prodotta in una speciale tiratura limitata, si presenterà ufficialmente con una speciale degustazione verticale, proprio a Merano.

Storia e tradizione, ma anche innovazione! Silvio Carta Distillerie e i suoi "Spiriti" sono presenti a The Circle, sapientemente miscelati dalle mani del Brand Ambassador **Andrea Lai**, tutti i giorni a partire dalle ore 18:00, nella **Silvio Carta Spirit Zone**, in collaborazione con **Imperdibile Soft Drink** e **Hoshizaki Ice Design**.

RASTAL ITALIA

Tra tradizione e innovazione, il bicchiere diventa social.

Specialisti del mondo beverage, un punto di riferimento per cantine, birrifici e produttori di soft drinks e superalcolici. Rastal si potrebbe riassumere così, ma sarebbe riduttivo e decisamente impreciso.

Perché Rastal è anche forme esclusive frutto delle collaborazioni con i maggiori esperti del settore sommellerie, è design sempre all'avanguardia. Rastal è decorazioni laser, serigrafia tradizionale ed UV, spruzzature lucide od opache, decal.

E da qualche tempo è anche interazione, con "glassware", il bic-

chiere interattivo, per i millennials diventa un media che consente di visualizzare contenuti, fornire informazioni dettagliate, consentendo la reale integrazione tra brand e consumatore.

Rastal Italia, nasce nel 1997 per volontà della Rastal Germania, una delle aziende leader nel settore del vetro e della decorazione. Oggi l'azienda è presente in tutti i mercati del beverage, annoverando tra i clienti, le più grandi aziende del settore. Oltre a numerosi articoli realizzati su misura, con cura sartoriale, per importanti



marchi, Rastal ha voluto creare prodotti adatti al mercato italiano per gusto, design e prezzo, mantenendo tra i punti forti la decorazione, grazie a tutte le più importanti lavorazioni. Ma oltre al prodotto, la maison può vantare a ragione, un servizio veloce, puntuale ed efficiente che permette ai clienti di minimizzare lo stock giacente presso i loro magazzini. Rastal, in alto i calici, sempre!

NESPRESSO

Da tazzina anonima, a preziosa esperienza di degustazione. Nespresso, what else!

Pioniera e di riferimento nel segmento del caffè porzionato di alta qualità, Nespresso da sempre punta all'eccellenza, nella selezione della materia prima, come nell'attenzione che garantisce calore e armonia, ogni qualvolta si ha l'opportunità di assaggiare uno dei suoi caffè.

Il valore del binomio Nespresso e Gourmet è tratteggiato nelle collaborazioni che l'azienda svizzera ha stretto in questi anni, anche in questo caso, puntando solo sull'eccellenza.

Relais & Châteaux, Jeunes Restaurateurs d'Europe, Charming Italian Chef e Associazione Sommellerie Professionale Italiana.

Organizzazioni di grande autorevolezza che rafforzano il legame naturale e ricercato, con la sommellerie e la cucina d'autore.

Un legame che si esprime nella variegata proposta al "tavolo", declinata in esclusivi caffè monorigine,



che esaltano il legame tra terroir, materia prima, tecniche di lavorazione e resa in tazza. Ogni colore, ogni varietà di caffè, diventa uno strumento per i professionisti del canale Ho.Re.Ca, che trasforma una tazza anonima, in un'autentica esperienza di degustazione.

La filosofia tesa alla qualità, alla sostenibilità e alla collaborazione, di Nespresso si evidenzia con "AAA Sustainable Quality™", un programma il cui scopo è intro-

durre pratiche sostenibili nelle aziende agricole e nei territori in cui opera l'azienda, che coinvolge oltre 75.000 agricoltori di 12 paesi diversi. Lanciato nel 2003, in collaborazione con "Rainforest Alliance", "AAA Sustainable Quality™", contribuisce non solo a migliorare la resa, la qualità del raccolto e l'approvvigionamento sostenibile di caffè, ma soprattutto le condizioni di vita degli agricoltori e delle loro comunità.



MOVIMENTO TURISMO DEL VINO PUGLIA

20 anni di sistema: La Puglia del Movimento del vino.

Il Movimento Turismo del Vino Puglia, debutta Al Merano Wine Festival, all'interno del fitto programma di attività di The Circle il Fuori Salone. Tre momenti esclusivi incentrati sulla conoscenza dei principali vitigni autoctoni dalle diverse aree vitivinicole della regione. Due Masterclass, dedicate rispettivamente ai vitigni autoctoni di Murgia, Magna Grecia e del Salento. A chiusura del percorso, un Light Lunch per raccontare la versatilità della Puglia vitivinicola nell'abbinamento con la cucina internazionale.

MTVP è un consorzio di produttori, federato al Movimento Turismo del Vino Italia che attualmente,

conta circa un migliaio di produttori associati su tutto il territorio nazionale. Al Movimento Puglia aderiscono 70 aziende su tutto il territorio regionale, facendone ad oggi il consorzio che raggruppa la più ampia rappresentanza della produzione vitivinicola pugliese.

Il Movimento Turismo del Vino Puglia è attivo da vent'anni a livello sia regionale che nazionale e internazionale, con iniziative istituzionali e attività ideate specificatamente per la promozione del territorio pugliese. Puglia Press Tour, Puglia Wine & Land, Puglia Road Show, Puglia Top Wine Destination, sono solo alcune delle azioni poste in campo negli ultimi anni.



Una programmazione mirata, che si pone come obiettivo principale, la diffusione della cultura del vino attraverso la visita dei luoghi di produzione e la creazione di prospettive di sviluppo economico, per le aree a particolare vocazione vitivinicola. Benvenuti in Puglia.

DALLE 9:00 ALLE 18:00	Area Lounge	L'Area Lounge, un esclusivo spazio dedicato alla stampa e a tutte le attività di interazione con il mondo della comunicazione. The Circle Wine Cellar by Datron un'esclusiva selezione di etichette nazionali. Press Corner per interviste. Nespresso Coffee Point .	Press & Guest
DALLE 9:00 ALLE 10:00	Bistrot Breakfast	Enjoy your Breakfast. Con <i>Pompadour, Nespresso, Panificio artigianale Lemayr e la Pasticceria Astoria</i> , un'ora dedicata al pasto più importante della giornata. Un buon caffè, una tisana, del buon pane caldo appena sfornato e una fetta di burroso panettone per affrontare gioiosi ogni giornata di MWF.	Press & Guest
10:30	Bistrot Wild Cooking	Fermenti in cucina.	Pubblico MWF
11:00	Bistrot Wild Cooking	Carlo Nesler (produttore ed esperto di cibi fermentati). Presentazione libro "Il Mondo delle fermentazioni " di Sandor Katz, slowfood editore - Cooking Show Shoyu Garum e i suoi fratelli. Dalla Roma antica all'oriente estremo.	Pubblico MWF
11:45	Bistrot Wild Cooking	Cesare Rizzini. Dalle focacce al gelato.	Pubblico MWF
12:30	Bistrot Wild Cooking	Michele Vallotti (Chef Ristorante La Madia a Brione) Cooking Show - Dalla Madia con fervore.	Pubblico MWF
13:45	Bistrot Wild Cooking	Alfio Ghezzi (Chef Ristorante Locanda Margon a Ravina**) Andrea Paternoster (proprietario e ideatore Mieli Thun) Cooking Show - Come un ape nel favo.	Pubblico MWF
14:30	Bistrot Wild Cooking	Panettoni in fermento.	Pubblico MWF
14:45	Bistrot Wild Cooking	Claudio Melis (Chef Ristorante In viaggio, Bolzano) Cooking Show - Ramen in Sardegna.	Pubblico MWF
15:30	Bistrot Wild Cooking	Mattia Baroni (Chef Castel Flavon a Bolzano) Cooking Show - EatAlive - morsi di vita.	Pubblico MWF
16:00	The Stage Tavola rotonda	Il Vino che verrà. Riflessioni sull'evoluzione di forma e sostanza del vino di domani. <i>Interverranno Helmuth Köcher, Prof. Danilo Gasparini, Prof. Lorenzo Corino, Umberto Marchiori, Hans Terzer, Angelo Carrillo. Modera Clementina Palese.</i>	Pubblico MWF
17:00	Bistrot I Tasting di The Circle	" Gli autoctoni di Puglia: Murgia e Magna Grecia " Masterclass dal Nero di Troia, al Primitivo di Gioia del Colle fino al Primitivo di Manduria. Il Movimento Turismo del Vino della Puglia , racconta in questo primo tasting i territori più vocati, con una lunga passeggiata tra i grandi vini rossi della regione. <i>Modera Paolo Alciati.</i>	Riservato Durata 45 min.
18:00	The Stage I Salotti di The Circle	Pane e Vino. Il panificio artigiano Leymar incontra Alessandro Bocchetti di Tenu-ta Le Nuvole. <i>Modera Francesco B. Fadda.</i>	Pubblico MWF Durata 45 min.
18:30	Bistrot Tasting Dinner	Fattoria Lavacchio "Organic lifestyle since 1978". Con lo Chef Mirko Margheri a spasso per la fattoria. Con due ricette abbinata ad altrettanti vini di Fattoria Lavacchio, il racconto della memoria tra etica, sostenibilità e tecnica. <i>Modera Valentina Venturato.</i>	Pubblico MWF Durata 90 min.
20:00	The Stage Prosecco & Friends	Un calice e un assaggio gustoso con la denominazione più conosciuta del mondo, oggi lo Chef Mirko Margheri per Prosecco DOC.	Pubblico MWF Durata 90 min.
21:00	The Stage Show	The Circle Jazz Orchestra con Mariano Tedde al pianoforte e Massimo Carboni al sax	Pubblico MWF
	Area Esterna Programma Fumo!	18:30 - 21:30 Racconti e degustazioni a cura del Club Amici del Toscano.	Libero max 15 p Durata 45 min.

<p>DALLE 9:00 ALLE 18:00</p>	<p>Area Lounge</p>	<p>L'Area Lounge, un esclusivo spazio dedicato alla stampa e a tutte le attività di interazione con il mondo della comunicazione. The Circle Wine Cellar by Datron un'esclusiva selezione di etichette nazionali. Press Corner per interviste. Nespresso Coffee Point.</p>	<p>Press & Guest</p>
<p>DALLE 9:00 ALLE 10:00</p>	<p>Bistrot Breakfast</p>	<p>Enjoy your Breakfast. Con <i>Pompadour</i>, <i>Nespresso</i>, <i>Panificio artigianale Lemayr e la Pasticceria Astoria</i>, un'ora dedicata al pasto più importante della giornata. Un buon caffè, una tisana, del buon pane caldo appena sfornato e una fetta di burroso panettone per affrontare gioiosi ogni giornata di MWF.</p>	<p>Press & Guest</p>
<p>10:30</p>	<p>Bistrot I Tasting di The Circle</p>	<p>Luca Gardini presenta "Vini di mare, Vini di Montagna". In degustazione una verticale di <i>Crizia</i> il Vermentino di Gallura della cantina Atlantis Terre di Sardegna e una verticale del <i>Sanct Valentine</i> Sauvignon della cantina San Michele Appiano. Modera Francesco B. Fadda.</p>	<p>Pubblico MWF Durata 45 min.</p>
<p>11:15</p>	<p>Area Lounge I Salotti di The Circle</p>	<p>L'Istituto del Vermouth di Torino presenta il Vermouth di Torino attraverso la sua storia. In degustazione alcuni dei cocktail più famosi a base di Vermouth.</p>	<p>Press & Guest Durata 15 min.</p>
<p>11:30</p>	<p>The Stage I Salotti di The Circle</p>	<p>Emergente Sala. <i>Luigi Cremona, Ramona Ragaini e Valentina Venturato.</i> Un calice di buon auspicio dedicato ai vincitori della selezione <i>Emergente Sala 2018</i>, anticiperà l'approfondimento su uno dei temi più spinosi del Bel Paese, il servizio di Sala nella ristorazione. <i>Modera Francesco B. Fadda.</i></p>	<p>Pubblico MWF Durata 45 min.</p>
<p>12:00</p>	<p>Bistrot I Tasting di The Circle</p>	<p>Gli autoctoni di Puglia: il Salento. Secondo Tasting del Movimento Turismo del Vino della Puglia, interamente dedicato ad una delle colonne enologiche della regione, il Negroamaro. <i>Conduce Andrea Radic.</i></p>	<p>Riservato Durata 45 min.</p>
<p>13:00</p>	<p>Bistrot Tasting Lunch</p>	<p>Profumi e sapori di Puglia. Lo Chef del Due Torri di Verona <i>Roberto Ottone</i>, proporrà un piccolo percorso gastronomico, per accompagnare la degustazione delle migliori etichette del <i>Consorzio Movimento del vino della Puglia.</i> <i>Conduce Andrea Radic.</i></p>	<p>Riservato Durata 60 min.</p>
<p>15:00</p>	<p>Bistrot I Tasting di The Circle</p>	<p>Masterclass La Barbera. In degustazione i vini del <i>Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.</i> <i>Modera Paolo Alciati.</i></p>	<p>Riservato Durata 45 min.</p>
<p>16:00</p>	<p>Area Lounge I Salotti di The Circle</p>	<p>L'Istituto del Vermouth di Torino presenta il <i>Vermouth di Torino</i> attraverso la sua storia. In degustazione alcuni dei cocktail più famosi a base di <i>Vermouth.</i></p>	<p>Press & Guest Durata 15 min.</p>
<p>16:30</p>	<p>Bistrot I Salotti di The Circle</p>	<p>Questione di tappo. <i>Carlos Veloso Dos Santos di Amorim Cork</i>, calice di Porto in mano, dialogherà con <i>Giovanni Cappello di Korked</i>, filo conduttore della conversazione, il tappo. Di sughero o a vite? Chi la spunterà? <i>Modera Paolo Alciati.</i></p>	<p>Pubblico MWF Durata 45 min.</p>
<p>17:30</p>	<p>Bistrot I Tasting di The Circle</p>	<p>"Galantuomo è il tempo". Una verticale eccezionale di 6 stagionature di Parmigiano Reggiano Malandrone 1477, abbinate ad un Gin invecchiato in botte di castagno, un Brandy del 1978, un Grappa da uve Vernaccia e per chiudere una Vernaccia Riserva del 1968. <i>Modera Francesco Bruno Fadda.</i></p>	<p>Riservato Durata 45 min.</p>
<p>18:30</p>	<p>The Stage I Salotti di The Circle</p>	<p>L'elemento Acqua. Dalle acque surgive di Riserva San Massimo alle fredde acque norvegesi della Bottarga Borealis. Con una delle ricette dello <i>Chef Roberto Ottone</i> e un fresco Gin&Tonic, il racconto di due storie di eccellenza, unite dall'elemento Acqua. Due chiacchiere con <i>Dino Massignani e Lia Berti.</i> <i>Modera Giulia Mancini.</i></p>	<p>Pubblico MWF Durata 45 min.</p>
<p>19:30</p>	<p>The Stage Prosecco & Friends</p>	<p>Un calice e un assaggio gustoso con la denominazione più conosciuta del mondo. Oggi lo <i>Chef Roberto Ottone</i> per Prosecco DOC.</p>	<p>Pubblico MWF Durata 90 min.</p>
<p>20:00</p>	<p>The Stage Show</p>	<p>The Circle Jazz Orchestra. <i>Mariano Tedde</i> al pianoforte, <i>Massimo Russino</i> alla batteria, <i>Massimo Carboni</i> al sax, <i>Paolo P. Spanu</i> al contrabbasso.</p>	<p>Pubblico MWF</p>
<p>22:00</p>	<p>The Stage Show</p>	<p>Vino Veritas. <i>Joe Bastianich</i>, attraverso l'alternanza di momenti di racconto, musica e degustazioni dei vini della cantina di famiglia, in un'atmosfera intima e unica, offre uno sguardo inedito sulla sua vita.</p>	<p>Pubblico MWF</p>
<p>23:00</p>	<p>The Stage</p>	<p>"Aglie e Oglio sbagliata di Mezzanotte" firmata Monograno Felicetti e Chef Roberto Ottone.</p>	<p>Pubblico MWF</p>
<p>Area Esterna Programma Fumoir</p>	<p>14:30 - 18:00 - 21:30 Racconti e degustazioni a cura del Club Amici del Toscano.</p>	<p>Libero max 15 p Durata 45 min.</p>	

ABBRUZZO

CIAVOLICH
1853

CIAVOLICH

Fosso Cancelli - *Cerasuolo d'Abruzzo DOP - 2017*

 **CANTINA
RIPA TEATINA**

CANTINA RIPA TEATINA

Rocky Marciano - *Montepulciano d'Abruzzo DOC - 2013*


**MARCHESI DE
CORDANO**
Cantina & Vigneti
1870 - 1875

MARCHESI DE CORDANO

Trinità - *Montepulciano d'Abruzzo DOC - 2013*



TENUTA I FAURI

Baldovino - *Cerasuolo DOC - 2017*


ilcasolaredivino

IL CASOLARE DI VINO

Tralice Pallagrello Nero - *IGP Terre del Volturno - 2016*

Pertinello

AZIENDA VINICOLA TENUTE PERTINELLO

Pertinello - *Romagna DOC Sangiovese - 2016*


MEDICI ERMETE

MEDICI ERMETE

Concerto - *Reggiano Lambrusco DOC - 2017*



ANGELO ALDOUS HERMAN VITICOLTORI

Angelo Aldous Herman - *Cuvée Brut*


NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

NONINO

Quintessentia - *Amaro Nonino*

CAMPANIA

EMILIA ROMAGNA

FRIULI VENEZIA GIULIA

FRIULI VENEZIA GIULIA



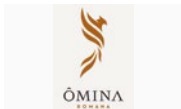
RONCO BLANCHIS

Ronco Blanchis - *Collio Riserva* - 2016



ZORZETTIG

Ribolla Gialla Myo Vigneti di Spessa - *DOC FCO* - 2017



OMINA ROMANA

Cesanese - *Rosso IGP Lazio* - 2013

LAZIO



LUNAE BOSONI

Cavagino - *Colli di Luni Vermentino DOC* - 2017

LIGURIA



CASTELLO DI GABIANO

Adornes - *Barbera d'Asti Superiore* - 2013

PIEMONTE



LO ZOCCOLAIO

Barolo Ravera - *Riserva DOCG* - 2012



PODERI GIANNI GAGLIARDO

Gianni Gagliardo - *Barolo DOCG* - 2014

SARDEGNA



ATLANTIS TERRE DI SARDEGNA

Crizia - *Vermentino di Gallura DOCG Superiore* - 2017



AZIENDA AGRICOLA PALA

S'Arai - *Rosso IGT Isola dei Nuraghi* - 2015

SARDEGNA



AZIENDA VITIVINICOLA
CHESSA

AZIENDA VITIVINICOLA CHESSA
Cagnulari - Rosso IGT Isola dei Nuraghi - 2017



Silvio Carta

SILVIO CARTA
Silvio Carta - Vernaccia di Oristano DOC Riserva - 2001

SICILIA



TENUTA INCARROZZA

TENUTA INCARROZZA
Uve D'Agosto - Rosso Terre Siciliane IGT - 2014



TENUTA VALLE DELLE FERLE
Frappato - Vittoria DOC - 2016

TOSCANA



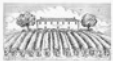
CELESTINO PECCI
MONTALCINO

CELESTINO PECCI
Poggio al Carro - Brunello di Montalcino DOCG - 2012



ogani *LePellegrino*
1979

FATTORIA LAVACCHIO
Cedr - Chianti Rufina DOCG Riserva - 2013



I GIUSTI & ZANZA

I GIUSTI & ZANZA
Dulcamara Biologico - IGT Costa Toscana - 2015



PALAZZO MASSAINI

PALAZZO MASSAINI
Palazzo Massaini Supertuscan - Rosso IGT Toscana - 2015



RIDOLFI

RIDOLFI MONTALCINO
Brunello di Montalcino - DOCG - 2013



PODERE GUSTO
Sangiovese - Toscana IGP - 2013



CANTINA MORI COLLI ZUGNA

Spumante Metodo Classico "Morus" - Trento DOC - 2014

VENETO



AZIENDA AGRICOLA PAOLO COTTINI

Paco - IGT Rosso Veronese - 2015



BERTANI

Secco Original Vintage Edition - Verona IGT - 2015



GARBOLE

Hurlo - Rosso IGT Veneto - 2011



LE MORETTE AZ. AGR. VALERIO ZENATO

Mandolara - Lugana DOC - 2017



ONGARESCA

Ongaresca - Rosso IGT Veneto - 2016

DATRON CANTINETTE FRIGO

La "Cave" di design, eleganza a giusta temperatura.

Dove lo conservi il vino? Questa è la domanda che spesso ci poniamo o ci viene posta, quando decidiamo di acquistare una bottiglia di vino importante. Perché tutti sono a conoscenza di quale sia l'importanza della conservazione di un vino, di un distillato, come di un buon sigaro, ma non tutti possono costruire una cantina termocontrollata nella propria casa o nel proprio ristorante. Spazio, estetica e mere ragioni economiche sono spesso ostacoli decisivi, tra noi e la "cave" tanto anelata. Quindi?

E quindi Datron! L'azienda tedesca leader in Europa nella produzione di cantinette termocontrollate per tutte le esigenze. Con oltre 50 modelli diversi acquistabili direttamente, sul sito vini-italy.net, risolvono il problema in un click.

Da una capienza di 7 bottiglie fino ad arrivare a 200 bottiglie, mono e doppia temperatura, per bottiglie bordolesi, borgognotte o tronconiche, per uso professionale o casalingo.

Tecnologicamente avanguardista, l'azienda teutonica, ha studiato e realizzato la prima "Cantinetta Smart", la quale, grazie ad un sensore interno, permette di gestire tramite Web App, tutte le condizioni climatiche all'interno. Temperatura, luce, stabilità sono veri e propri ingredienti che in-

teragiscono con la buona riuscita di una grandiosa bevuta o di una indimenticabile degustazione di formaggi. Quindi Datron, German Quality Italian Design!

Datron è Selected Partner di The Circle Wine Cellar



DALLE 9:00 ALLE 18:00	Area Lounge	L'Area Lounge, un esclusivo spazio dedicato alla stampa e a tutte le attività di interazione con il mondo della comunicazione. The Circle Wine Cellar by Datron un'esclusiva selezione di etichette nazionali. Press Corner per interviste. Nespresso Coffee Point .	Press & Guest
DALLE 9:00 ALLE 10:00	Bistrot Breakfast	Enjoy your Breakfast. Con <i>Pompadour, Nespresso, Panificio artigianale Lemayr e la Pasticceria Astoria</i> , un'ora dedicata al pasto più importante della giornata. Un buon caffè, una tisana, del buon pane caldo appena sfornato e una fetta di burroso panettone per affrontare gioiosi ogni giornata di MWF.	Press & Guest
10:30	Area Lounge I Salotti di The Circle	L'Istituto del Vermouth di Torino presenta il Vermouth di Torino attraverso la sua storia. In degustazione alcuni dei cocktail più famosi a base di Vermouth .	Press & Guest Durata 15 min.
11:00	Bistrot I Tasting di The Circle	Masterclass La Barbera. In degustazione i vini del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato . <i>Conduce Giambattista Marchetto.</i>	Pubblico MWF Durata 45 min.
11:30	The Stage I Salotti di The Circle	Presentazione Spirito Di Vino . <i>Franz Botrè</i> presenta la nuova veste del wine magazine più autorevole d'Italia. <i>Moderà Francesco Bruno Fadda.</i>	Pubblico MWF
13:00	Bistrot Tasting Lunch	Zorzettig. I vini della cantina friulana in abbinamento a tre piatti dello Chef Roberto Ottone . <i>Conduce Chiara Giovani.</i>	Riservato Durata 90 min.
15:00	Bistrot I Tasting di The Circle	"Chi l'ha detto che non si può". La storica Acetaia Giusti propone un degustazione singolare per scoprire particolarità e segreti del prezioso aceto balsamico di Modena. <i>Conduce Pamela Panebianco.</i>	Pubblico MWF Durata 45 min.
15:30	The Stage I Salotti di The Circle	" Italian Genio " Il Prosecco Doc . Il <i>Dott. Luca Giavi</i> Direttore del Consorzio di Tutela del Prosecco Doc racconterà la storia di successo del vino spumante italiano più venduto al mondo. <i>Moderà Giambattista Marchetto.</i>	Pubblico MWF Durata 30 min.
16:30	The Stage I Salotti di The Circle	" Sua Eccellenza, la Grande Bellezza d'Italia ". Tre produttori, si raccontano sul palco, sorseggiando un buon vino selezionato dall'enoteca di The Circle e presentando un piccolo assaggio della propria produzione tal quale. Sul palco, Luana Bosoni, Salumificio Santoro, Caseificio Malandrone 1477.	Pubblico MWF Durata 45 min.
17:30	Bistrot I Tasting di The Circle	Masterclass La Vernaccia di Oristano Doc. Una verticale di un vino unico nel suo genere per raccontare la storia e la tradizione della cantina Silvio Carta . <i>Moderà Francesco Bruno Fadda - Conduce Andrea Gori.</i>	Riservato Durata 45 min.
18:00	Area Lounge I Salotti di The Circle	L'Istituto del Vermouth di Torino presenta il Vermouth di Torino attraverso la sua storia. In degustazione alcuni dei cocktail più famosi a base di Vermouth .	Press & Guest Durata 15 min.
19:00	The Stage Prosecco & Friends	Un calice e un assaggio gustoso con la denominazione più conosciuta del mondo, oggi lo Chef Roberto Ottone per Prosecco DOC	Pubblico MWF Durata 90 min.
19:30	Bistrot Tasting Dinner	La Barbera. In abbinamento ai piatti degli Chef Roberto Ottone e Walter Ferretto , i vini del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato . <i>Conduce Paolo Alciati.</i>	Riservato
20:00	The Stage Show	" Per ridere divinamente " Spettacolo della Compagnia Teatrale Solot offerto dalla Camera di Commercio di Benevento	Pubblico MWF
22:00	The Stage Show	The Circle Jazz Orchestra. <i>Mariano Tedde</i> al pianoforte, <i>Massimo Russino</i> alla batteria, <i>Massimo Carboni</i> al sax, <i>Paolo P. Spanu</i> al contrabbasso.	Pubblico MWF
23:00	The Stage Tasting Dinner	" Risotto di Mezzanotte " firmato Riserva San Massimo e Chef Roberto Ottone.	Pubblico MWF
	Area Esterna Programma Fumo	14:30 - 18:30 - 21:30 Racconti e degustazioni a cura del Club Amici del Toscana.	Libero max 15 p Durata 45 min.

DALLE 9:00 ALLE 18:00	Area Lounge	L'Area Lounge, un esclusivo spazio dedicato alla stampa e a tutte le attività di interazione con il mondo della comunicazione. The Circle Wine Cellar by Datron un'esclusiva selezione di etichette nazionali. Press Corner per interviste. Nespresso Coffee Point .	Press & Guest
DALLE 9:00 ALLE 10:00	Bistrot Breakfast	Enjoy your Breakfast. Con <i>Pompadour</i> , <i>Nespresso</i> , <i>Panificio artigianale Lemayr e la Pasticceria Astoria</i> , un'ora dedicata al pasto più importante della giornata. Un buon caffè, una tisana, del buon pane caldo appena sfornato e una fetta di burroso panettone per affrontare gioiosi ogni giornata di MWF.	Press & Guest
10:30	The Stage I Tasting di The Circle	Nespresso Master Origin. Terroir e tecniche di lavorazione del caffè gourmet. Anche il caffè, come il vino, ha i suoi terroir d'elezione, impariamo a conoscere e degustare il caffè più indicato per i nostri gusti. <i>Moderà Gianni Pala</i> .	Pubblico MWF Durata 30 min.
11:00	Bistrot The Circle Mini Classes	"Alla conquista dei mercati esteri: le chiavi del successo per il vino italiano". Un assaggio della vita in aula dei master della Il Sole 24 Ore Business School . <i>Moderà Giambattista Marchetto</i> .	Riservato Durata 30 min.
11:30	The Stage I Salotti di The Circle	Il Bicchiere parlante. L'importanza della forma e del materiale di un bicchiere per valorizzare il suo contenuto è ormai conosciuta a tutti. Ma se il bicchiere ci aiutasse nella degustazione come una vera e propria guida? Mara Ferri presenta il calice 2.0 di Rastal Italia. <i>Moderà Pamela Panebianco</i> .	Pubblico MWF Durata 30 min.
12:15	The Stage I Salotti di The Circle	La Pizza al tempo di Pepe. Il celebre Pizzaiuolo di Caiazzo Franco Pepe dialoga con Pamela Panebianco di Agrodolce . La rivoluzione della pizza, da Caiazzo a tutto il mondo. Sorvegliando un calice di Prosecco Doc , il professionista campano si racconterà senza rete.	Pubblico MWF
14:00	Bistrot The Circle Mini Classes	"Alla conquista dei mercati esteri: le chiavi del successo per il vino italiano". Un assaggio della vita in aula dei master della Il Sole 24 Ore Business School . <i>Moderà Giambattista Marchetto</i> .	Riservato Durata 30 min.
15:00	Bistrot I Tasting di The Circle	Ostriche & Durello. Il Metodo Classico Veronese abbinato al succulento mollusco, per l'occasione, proveniente dall'isola della Sardegna. <i>Conduce Andrea Gori</i> .	Pubblico MWF Durata 45 min.
16:00	The Stage I Salotti di The Circle	"Dalla terra alla tavola". La giardiniera di Morgan , il Prosciuttificio Fratelli Molinaro e La Bottega di Adò , raccontano la loro storia attraverso una degustazione delle eccellenze alle quali si dedicano con tanta passione. <i>Moderà Mauela Zennaro</i> .	Pubblico MWF Durata 45 min.
16:45	The Stage I Salotti di The Circle	"Pizza e Bolle". Luciana Squadrilli presenta un nuovo volume dedicato alla pizza, Pizza e Bolle , scritto a sei mani con Alfonso Isinelli e Tania Mauri . <i>Moderà Pamela Panebianco</i> .	Pubblico MWF Durata 30 min.
17:00	Bistrot I Tasting di The Circle	"La Campania". Degustazione guidata dei suoi vini più rappresentativi.	Pubblico MWF Durata 45 min.
19:00	The Stage Prosecco & Friends	Un calice e un assaggio gustoso con la denominazione più conosciuta del mondo. Oggi lo Chef Mariano Chiarelli per Prosecco DOC .	Pubblico MWF Durata 90 min.
21:00	The Stage Show	Dj set by Andrea Gori	Pubblico MWF
22:00	The Stage	"Il Risotto di Mezzanotte" firmato Riserva San Massimo e Chef Mariano Chiarelli .	Pubblico MWF



CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

Il Monferrato, dove le colline raccontano una storia unica.

Patrimonio dell'Umanità Unesco, le dolci colline del Monferrato sono un territorio che si distingue dagli altri, non solo per una lunga tradizione vinicola, ma anche per la grande varietà di vitigni di cui è dimora e custode, che garantiscono all'intero areale un ruolo fondamentale all'interno del prestigioso panorama enologico piemontese.

Oltre alla barbera, regina indiscussa del Monferrato con tre grandi DOCG del territorio, ovvero Barbera d'Asti, Nizza e Ruché di Castagnole Monferrato, esistono

numerosi altri vitigni autoctoni di pregio, che danno origine ad una biodiversità unica nel contesto vitivinicolo nazionale, oggi ben sintetizzata dalle tredici Denominazioni complessive, dieci DOC Albugnana, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Loazzolo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato, Piemonte, Terre Alfieri e appunto le 3 DOCG già citate.

Ognuna di esse è infatti portavoce di storie e tradizioni uniche



che il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, sotto la guida dell'attuale Presidente Filippo Mobrì, si impegna a difendere e raccontare.



RISERVA SAN MASSIMO

La Riserva del Riso

Riserva San Massimo è un'azienda agricola di eccellenza nella produzione di riso, estesa per 600 ettari, situata in una zona fertile e pianeggiante a breve distanza dal terrazzo che domina la Valle del Ticino, a Gropello Cairoli, nella Lomellina in provincia di Pavia.

Grazie alle sue peculiarità e alla ricchezza di flora e fauna, Riserva San Massimo, è stata riconosciuta Sito di Interesse Comunitario, in questa area infatti, è presente un elevato valore di biodiversità, questa la ragione che la rende un vero e proprio unicum. Qui si possono trovare campi coltivati, prati, boschi incontaminati, paludi e marcite, elementi che garantiscono l'habitat ideale per la sopravvivenza e il ripopolamento di una moltitudine di animali che possono godere indisturbati della natura incontaminata.

Il processo di produzione e lavorazione di questo speciale riso, avviene ancora in modo artigianale e tradizionale. Ciò permette alla preziosa graminacea, di mante-

nere integri il sapore, la fragranza e tutte le qualità organolettiche ottenute durante la crescita che avviene in un ambiente naturale e incontaminato, dove la conformazione geografica ed ambientale, non ha subito i mutamenti portati dall'agricoltura intensiva.

L'essiccazione del cereale con GAS metano, non a Gasolio comunemente usato, la pilatura a pietra, associata al confezionamento in azoto, permettono di mantenere inalterate tutte le qualità organolettiche del chicco, fino al momento dell'utilizzo in cucina.

Per queste e per tutte le altre ragioni legate alla sostenibilità ambientale, il riso Riserva San Massimo, ogni giorno è scelto dalle migliori tavole del mondo.

IL PIATTO SIMBOLO DI THE CIRCLE 2018

Riso, Mela Granny, Astice e Tartufo Nero.

Roberto Ottone per The Circle
Executive Chef
Hotel 2 Torri Verona *****L



PASTIFICIO FELICETTI

Acqua delle Dolomiti,
semola di grano duro
e tanta passione,
così nasce
Monograno Felicetti.



Una storia lunga oltre cent'anni quella del Pastificio Felicetti. L'ambientazione di questa storia è Predazzo, nel cuore delle Dolomiti, in Trentino. Ancora oggi qui si produce pasta con gli stessi ingredienti e senza perdere di vista l'obiettivo principale: creare un prodotto buono e sano, senza mai accontentarsi. Obiettivo che si raggiunge anche partendo dalle

materie prime, che vanno scelte accuratamente. Semola di grano duro, integrale e biologica, sfarinati di Kamut® e farro, sono rigorosamente ricercate tra i produttori che condividono con Felicetti l'obiettivo della più alta qualità.

A queste si uniscono l'acqua di sorgente purissima e l'aria pulita: uniche perché dono delle Dolomiti. Con la stessa filosofia è nata la

linea Monograno Felicetti: in questo caso con l'intento ben preciso di coniugare la qualità con le esigenze di tutti i professionisti del settore ristorazione e dei cultori del buon cibo, sempre più consapevoli e sensibili ai temi di etica ambientale. Quattro le linee proposte sul mercato: Matt, Kamut® Khorasan, Farro e Il Cappelli.

BOTTARGA BOREALIS

Il Merluzzo Innamorato che viene dal Nord con il suo oro.

Cos'è il genio? Fantasia, intuizione, decisione e velocità di esecuzione. A poco si potrebbero adattare meglio le parole del Necchi (Amici Miei Atto I). La Bottarga Borealis è l'intuizione di Jonas Juselius, un giovane finlandese appassionato di cibo e Dottore in chimica. Lui "incontra" la bottarga su un blog di cucina, subito decide di cimentarsi in alcuni esperimenti con le materie prime locali. I primi tentativi danno buoni risultati. *Ecco il genio.* Jonas si convince che questo esperimento potrebbe tramutarsi in business, quindi condivide l'idea con Joakim Wikström, svedese, con un passato a 360° nel mondo della ristorazione, iniziano a parlare della possibilità di creare qualcosa e Joakim, che ha da poco intrapreso gli studi universitari, decide di lanciarsi in

quest'avventura, sfruttando gli studi in economia per valutare la fattibilità. Al Master of Science in Business Creation and Entrepreneurship, Joakim incontra Lia Berti, Italiana appassionata di cibo, che nel 2016 imposta la tesi del Master sulla redazione di un business plan per Hrogn AS. Le ricerche di mercato e i risultati della tesi indicano un forte potenziale per questo prodotto, soprattutto sul mercato italiano. Grazie a questi risultati arrivano i primi fondi statali e privati. A Gennaio 2017, Bottarga Borealis inizia la prima vera produzione, tenendo come punto di riferimento l'alta ristorazione italiana. *Ecco la velocità d'esecuzione.*

La produzione avviene da gennaio ad aprile, quando il merluzzo nordico Skrei, o merluzzo innamorato,

compie la migrazione che dal mare di Barents, lo conduce verso le coste della Norvegia per deporre le uova. Nel cuore della stagione fredda, i pescatori norvegesi sfidano le gelide ed impervie acque dei fiordi, per catturare i merluzzi e portarli a riva. Qui, le migliori baffe, sono selezionate una ad una, salate ed affidate alle cure del secco clima invernale e dei venti artici, lasciate maturare nelle tradizionali strutture di asciugatura del merluzzo a ridosso della costa. Dopo circa 10-15 settimane le sacche ovariche sono pronte per essere raccolte, controllate e confezionate come Bottarga Borealis. Dall'atto pratico, la produzione non differisce da quella della bottarga tradizionale, ma sono proprio le condizioni climatiche e ambientali che ne forgianno la peculiarità del gusto. Quella di Borealis infatti è caratterizzata da un profumo intenso e da un aroma fresco e delicato che richiama alla mente il fascino degli inverni scandinavi.



LEMAYR

La Storia di una famiglia racchiusa nei pani della tradizione.

Il legame con il territorio e la gioia per la buona cucina influenzano da sempre le scelte del Panificio Lemayr. Fare il pane è una tradizione che si tramanda di padre in figlio e come ogni tradizione, sono molti gli elementi che contribuiscono a mantenerla viva, non solo quindi le scelte, ma anche le persone che ogni giorno lavorano in azienda e permettono di perseguire, con la giusta attenzione, nuovi obiettivi che spostano l'asticella sempre più in alto.

Nel 1801 Johann Karl Luggin cede il Molino al mugnaio Joseph Rotensteiner. Questo l'incipit della storia di una famiglia di panificatori. Il nome Lemayr compare nel 1878 con il matrimonio tra Anna Rottenseiner e Josef Lemayr. Nel 1949, il panificio, si trasferisce a Bolzano, insediandosi nel centro storico della città, dove, negli anni a seguire viene aperta una nuova filiale gestita, a partire dal 1962, da Johanna Lemayr che da lì a poco, insieme al marito Mauro



Pellegrini fonda la J.Lemayr s.n.c. Oggi la Panificio Lemayr srl nella nuova sede di 32,000 mq conta circa 140 dipendenti, oltre ad una decina di collaboratori esteri, gestisce direttamente più di 30 punti vendita dislocati in Alto Adige, in Trentino, nel Veneto e in Lombardia.

24ORE BUSINESS SCHOOL

Alla conquista dei mercati esteri: quali le chiavi del successo per il vino italiano.

24Ore Business School presenta al Merano Wine Festival due "MINI CLASSES" dedicate agli imprenditori del settore vinicolo. Ogni incontro, della durata di mezz'ora, sarà una vera e propria lezione a cura dei docenti ed esperti di management di 24Ore Business School.

In un contesto in cui i trend dell'export italiano, specialmente in alcuni mercati, stanno vedendo ormai da tempo un'impennata, diventa un'opportunità da non perdere per le piccole e medie imprese del mondo del vino, puntare sul ruolo strategico del trade e dell'export, con l'obiettivo di cogliere le occa-



sioni di sviluppo di business, approfondendo le caratteristiche dei mercati emergenti e puntando su solide competenze di marketing e reti vendita, oltre che su un'attenta segmentazione dei mercati.

PULLTEX

Innovazione e tecnologia al servizio del vino.

Pulltex è un brand specializzato in accessori da vino con oltre 20 anni di esperienza sul campo, presente nelle migliori Cantine ed Aziende Vitivinicole del mondo con la linea WINE TOOLS, dedicata agli

articoli promozionali e nei migliori negozi del settore con la linea WINE CONCEPT, dedicata agli articoli da regalo. Pulltex è stata la prima a lanciare nel Mondo, il cavatappi a doppia leva, utilizzato

dalle più autorevoli associazioni di sommelier italiane come AIS e FISAR. Pulltex si distingue per l'innovazione, il disegno, l'originalità, la funzionalità e, soprattutto, la qualità dei suoi prodotti.

Vino Veritas.

Lo spettacolo ideato da **Joe Bastianich**, che attraverso l'alternanza di momenti di racconto, musica e degustazioni dei vini della sua cantina di famiglia offre, in un'atmosfera intima e unica uno sguardo inedito sulla vita del celebre Restaurant Man.

Preparatevi ad assistere ad uno spettacolo in cui Joe Bastianich porterà sul palco la sua sincerità, mettendosi a nudo davanti al pubblico e svelando tanti aneddoti inediti sulla sua storia come soltanto mentre si sorseggia un buon bicchiere di vino, in compagnia di amici, si può fare.

BASTIANICH



The Circle Jazz Orchestra.

Quartetto composto da Mariano Tedde (*Pianoforte*), Massimo Russino (*Batteria*), Massimo Carboni (*Sax*), Paolo P. Spanu (*Contrabbasso*) in concerto sul palco di **The Circle II Fuori Salone** del MWF.

Arrivederci Merano Dj Set con Andrea Gori.

Sommelier, oste, giornalista, scrittore, organizzatore di eventi e blogger, scopre molto prima la tecnologia e l'informatica e solo da "grande" il vino, quando entra a lavorare nella trattoria di famiglia. Coniugare le due passioni diventa naturale e nasce il "sommelier informatico" ovvero la comunicazione del vino ai tempo di oggi usando e sperimentando ogni nuovo mezzo di diffusione. A **Merano** è presente con l'insolita veste di Dj per salutare la 27° edizione del MWF e chiudere le porte di **The Circle** fino alla prossima edizione.



ZORZETTIG

MYÒ, un richiamo alla terra friulana, tra riti e tradizioni.

La storia della famiglia Zorzettig nel vino inizia più di 100 anni fa, sulle colline di Spessa di Cividale, cuore dei Colli Orientali del Friuli, dove i pendii godono di un terroir e un microclima ideali per la viticoltura.

Oggi il vigneto di proprietà ha un'estensione di 115 ettari e la produzione annua è in media di 800.000 bottiglie. Fermi sono i principi dell'azienda che da sempre si impegna a mantenere vivi i valori della terra, della famiglia e dell'ospitalità. La natura è uno stile di vita e il punto di forza della cantina è il meticoloso lavoro in vigna.

Alla guida dell'azienda c'è oggi Analisa Zorzettig: sua è la volontà e la determinazione, la curiosità nell'esplorare nuovi percorsi e la capacità di vedere sempre la soluzione in ogni problema. I vini della selezione Myò Vigneti di Spessa sono espressione del personale percorso di crescita intrapreso con decisione da diversi anni con l'aiuto dell'enologo friulano Fabio Coser. Tutti i vini sono DOC Friuli Colli Orientali e tutti sono vinificati in purezza. Ci sono gli autoctoni friulani e alcuni alloc-toni come il Pinot Bianco e il Sauvignon che sui declivi nei dintorni di Cividale sanno esprimersi ai massimi livelli. I vigneti per questa produzione sono stati accuratamente selezionati fra i più vecchi e fra i più promettenti della Tenuta e tutte le uve sono state vendem-miate a mano.

L'origine del marchio MYÒ viene da un termine usato nella più antica ballata friulana, composta a Cividale del Friuli nella prima metà del XIV secolo. MYÒ vuole essere un richiamo diretto alla terra friulana, alle sue tradizioni, ai suoi riti. Le bottiglie della linea MYÒ hanno un'anima tradizionale ma un volto originale, grazie alle inconsuete etichette, che capovolgono il comune approccio ad un calice di vino e che vogliono rappresentare quel senso di amore e protezione per la natura.



ACETAIA GIUSTI

Appena quattro secoli, per la storia dell'Aceto Balsamico di Modena.

Il più antico produttore di Aceto Balsamico di Modena, Acetaia Giusti è attiva dal 1605 e ancora oggi è guidata da un discendente del fondatore, siamo alla 17ª generazione della famiglia.

La famiglia Giusti produce ed invecchia i suoi Aceti Balsamici come storia vuole, all'interno di una collezione di botti e botticelle plurisecolari, che donano naturalmente al loro contenuto, quei tipici profumi e quegli aromi, creati nei secoli, che contraddistinguono i preziosi aceti balsamici dell'antica acetaia. In particolare, sono ancora produttive più di 600 botticelle appartenenti alla famiglia e in uso, fin dal 1800 e 1700, che oggi, costituiscono il cuore del "Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti".



Gli Aceti della Maison Modenese, hanno collezionato nel tempo, numerosi riconoscimenti e premi, quelli ottenuti durante la Belle-Epoque, quando i Giusti presentarono i loro prodotti nelle fiere nazionali e internazionali del periodo, sono certamente i più rappresentativi, risalgono ad allora infatti, le 14 medaglie d'oro che ancor oggi ne caratterizzano l'etichetta, disegnata a inizio No-

vecento. A queste si aggiunge lo stemma di "Fornitore della Real Casa Savoia", concesso da Re Vittorio Emanuele III nel 1929.

Per valorizzare queste Antiche Acetaie, già meta di visite di appassionati da tutto il mondo, la famiglia ha recentemente inaugurato il Museo Giusti, un percorso tematico, che ripercorre la storia aziendale dal 1605 ad oggi."

Naturae et Purae - bio&dinamica

9 Nov Kurhaus

GourmetArena - The Official Selection

9-12 Nov Passeggiata Lungo Passirio - Passerpromenade

The Circle

9-12 Nov Piazza della Rena - Sandplatz

MWF - The Official Selection

10-12 Nov Kurhaus

Charity Wine Masterclasses

10-12 Nov Hotel Therme

Catwalk Champagne

13 Nov Kurhaus



Merano
WineFestival
since 1992

THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE

Selected by:



THE WINE HUNTER



Organized by:

**GOURMET'S
INTERNATIONAL**



MERANO WINEFESTIVAL

9-13 November 2018

www.meranowinefestival.com

