WINE IN VENICE

Welcome to the wine red carpet

Scuola Grande della Misericordia di Venezia

SABATO 20 GENNAIO

APERTURA

09:45 - 12:00 TOUR GUIDATO - SAN FRANCESCO DELLA VIGNA

Un dedalo di calli, aneddoti, campielli e fatti storici, fino ad arrivare nel luogo più iconico e al contempo più inaccessibile della storia del vino a Venezia: San Francesco della Vigna. Ovvero: il vigneto urbano più antico della città. **Attività in anteprima per gli ospiti di Wine in Venice, ben due mesi in anticipo rispetto all'apertura ufficiale** del prossimo marzo.

Ticket: 35€. Parte del ricavato verrà devoluto ai monaci del complesso monumentale.
Attività acquistabile su wineinvenice.com, indipendentemente dal possesso di un biglietto Wine in Venice.
A cura di **Gruppo Santa Margherita**

11:00- 12:00 CERIMONIA INAUGURALE + CONFERENZA STAMPA DI APERTURA
Inaugurazione dei lavori con sciabolata, presentazione dei temi principali e della giuria.

12:00- 12:45 BRINDISI SU ACCREDITO CON BUFFET
Brindisi su accredito con buffet inaugurale a cura dell'**Associazione Turistica Val di Cembra e della Val di Fiemme.**
Attività riservata ai partecipoanti della cerimonia inaugurale e conferenza di apertura.

12:30 - 18:00 APERTURA DEGUSTAZIONI
Il red carpet del Vino: Tavoli delle cantine premiate + Hall of Fame, una selezione delle cantine premiate WIV 2023

13:00 - 14:00 MASTERCLASS CONSORZIO TUTELA LUGANA DOC "Lugana, storie di famiglie e generazioni a confronto"

Ogni generazione interpreta ed elabora valori specifici, cultura, filosofia di vita e competenze. A confronto due generazioni per raccontare le diverse sfaccettature del Lugana
Speaker: **Jacopo Cossater** con la partecipazione di **Alessandro Nigro Imperiale** e **Cristian Maitan**

13:45 - 16:00 TOUR GUIDATO - SAN FRANCESCO DELLA VIGNA

Un dedalo di calli, aneddoti, campielli e fatti storici, fino ad arrivare nel luogo più iconico e al contempo più inaccessibile della storia del vino a Venezia: San Francesco della Vigna. Ovvero: il vigneto urbano più antico della città. **Attività in anteprima per gli ospiti di Wine in Venice, ben due mesi in anticipo rispetto all'apertura ufficiale** del prossimo marzo.

Ticket: 35€. Parte del ricavato verrà devoluto ai monaci del complesso monumentale.
Attività acquistabile su wineinvenice.com, indipendentemente dal possesso di un biglietto Wine in Venice.
A cura di **Gruppo Santa Margherita**

14:30 - 15:30 MASTERCLASS DEI CAMPIONI

Una masterclass incredibile, condotta dagli ultimi due migliori sommelier eletti dall'Associazione Italiana Sommelier , ovvero **Alessandro Nigro Imperiale, best italian sommelier AIS 2022 e Cristian Maitan neo miglior sommelier AIS dell'anno 2023.**

16:00 - 17:00 MASTERCLASS ASS. TURISTICA VAL DI CEMBRA
"In Val di Cembra, nel cuore delle Dolomiti, la verticalità in un calice"

Un viaggio emozionante dove il terroir si assapora in ogni sorso. Un omaggio alla viticoltura eroica, e quindi verticale, che caratterizza tutto il territorio di produzione della Val di Cembra, insignito recentemente del titolo di paesaggio rurale storico d'Italia, fatto di ripidi declivi, 708 km di muretti a secco oggi Patrimonio immateriale Unesco per l'arte di costruzione, e un dislivello di oltre 700 metri con i caratteristici vigneti che via via salgono dal torrente Avisio sino alle cime della vallata disegnando un paesaggio unico e irripetibile.
Speaker: **Federico Bovarini**, best sommelier AIS Lombardia 2023 con la partecipazione di **Alessandro Nigro Imperiale** e **Cristian Maitan**

17:30 - 18:30 MASTERCLASS FRANCESCO MAGGI E BOSCO DEL SASSO
"Espressioni d'Oltrepò tra bollicine e Buttafuoco"

Viaggio alla scoperta di un territorio sempre più presente nelle carte vino dei grandi ristoranti italiani. 6 vini prodotti da due aziende di riferimento dell'area oltre padana: Francesco Maggi e Bosco del Sasso. Un itinerario ampio e preciso che porterà il pubblico di Wine In Venice a conoscere le bollicine metodo martinotti e metodo classico passando per il riesling, il pinot nero e per chiudere con Buttafuco e Buttafouco Storico. Un focus da non perdere
Speaker: **Federico Bovarini**, best sommelier AIS Lombardia 2023 con la partecipazione di **Alessandro Nigro Imperiale** e **Cristian Maitan**

18:45 - 19:45 WINE TALK COMUNICAZIONE
"Il vino giustifica i mezzi (di comunicazione) Non tutto è lecito quando si parla di vino e sbagliare comunicazione è più dannoso della grandine."
Intervengono: **Laura Donadoni, Sara Roversi, Gabriele Gorelli,, Lara Loreti, Antonio Vigorito, Anna Maria Tartaglia.**
Modera: **Luca Ferrua**

19:30 - 20:15 CERIMONIA RED CARPET
Premiazione delle cantine selezionate dalla giuria come vincitrici della partecipazione a Wine in Venice 2024. Il M° vetraio di Salviati Venezia 1859 consegnerà come premio un esclusivo "tipetto veneziano" dedicato a Wine in Venice.

orario da definire: VISITA A SALVIATI VENEZIA 1859
Passaggio in barca con visita alla storica vetreria di Murano per assistere, davanti alla fornace, alla creazione dell'esclusivo "tipetto veneziano" dedicato a Wine in Venice, che sarà offerto in premio alle 20 cantine vincitrici del Red Carpet.
Attività riservata, solo su invito

DOMENICA 21 GENNAIO

INNOVAZIONE

10:00 - 18:00 APERTURA DEGUSTAZIONI
Il red carpet del Vino: Tavoli delle cantine premiate + Hall of Fame, una selezione delle cantine premiate WIV 2023

10.30 - 11.30 MASTERCLASS CONSORZIO VALPOLICELLA "Valpolicella DOC Superiore"

Un percorso alla scoperta delle diverse interpretazioni del Valpolicella DOC Superiore, un vino versatile e raffinatissimo che richiama o addirittura supera lo stile dei Bordeaux francesi.
Speaker: **Alessandro Nigro Imperiale**, best Italian sommelier AIS 2022 e **Cristian Maitan**, neo miglior sommelier AIS 2023

12.30 - 13.30 MASTERCLASS VENISSA

Una storia di coraggio alla scoperta della Dorona di Venezia, vitigno autoctono veneziano, sopravvissuto alla grande acqua alta del 1966.
Speaker: **Alessandro Nigro Imperiale**, best Italian sommelier AIS 2022 e **Cristian Maitan** neo miglior sommelier AIS 2023

13:45 - 16:00 TOUR GUIDATO - SAN FRANCESCO DELLA VIGNA

Un dedalo di calli, aneddoti, campielli e fatti storici, fino ad arrivare nel luogo più iconico e al contempo più inaccessibile della storia del vino a Venezia: San Francesco della Vigna. Ovvero: il vigneto urbano più antico della città. **Attività in anteprima per gli ospiti di Wine in Venice, ben due mesi in anticipo rispetto all'apertura ufficiale** del prossimo marzo.

Ticket: 35€. Parte del ricavato verrà devoluto ai monaci del complesso monumentale.
Attività acquistabile su wineinvenice.com, indipendentemente dal possesso di un biglietto Wine in Venice.
A cura di **Gruppo Santa Margherita**

14.30 - 15.30 MASTERCLASS WINETALES CLUB a cura di winetalesmagazine.com.

Un percorso enoico tra storie e innovazione della cantina Tenuta Planisium.
Speaker: **Ivan Vellucci** con **Alessandro Nigro Imperiale**, best Italian sommelier AIS 2022 e **Cristian Maitan** neo miglior sommelier AIS dell'anno 2023

15.45-16:15 WINE TALK INNOVAZIONE

"Green e innovazione", la sostenibilità sa di tappo: parole abusate e strade verso un futuro possibile".
Intervengono: **Nicolas Lozito, Chiara Pavan, Omar El Hamdani, Flavio Dotta, Francesca Pagnoncelli Folceri.**
Modera: **Luca Ferrua**

16.30 - 17.30 MASTERCLASS VINRÀ (vinrà.it)
La sostenibilità nel calice "Cantine e vini che hanno a cuore il territorio, l'ambiente e il nostro futuro."

Speaker: **Alessandro Nigro Imperiale**, best Italian sommelier AIS 2022 e **Cristian Maitan**, neo miglior sommelier AIS 2023

LUNEDÍ 22 GENNAIO

SOSTENIBILITÀ

09:45 - 12:00 TOUR GUIDATO - SAN FRANCESCO DELLA VIGNA

Un dedalo di calli, aneddoti, campielli e fatti storici, fino ad arrivare nel luogo più iconico e al contempo più inaccessibile della storia del vino a Venezia: San Francesco della Vigna. Ovvero: il vigneto urbano più antico della città. **Attività in anteprima per gli ospiti di Wine in Venice, ben due mesi in anticipo rispetto all'apertura ufficiale** del prossimo marzo.

Ticket: 35€. Parte del ricavato verrà devoluto ai monaci del complesso monumentale.
Attività acquistabile su wineinvenice.com, indipendentemente dal possesso di un biglietto Wine in Venice.
A cura di **Gruppo Santa Margherita**

10:00 - 18:00 APERTURA DEGUSTAZIONI
Il red carpet del Vino: Tavoli delle cantine premiate + Hall of Fame, una selezione delle cantine premiate WIV 2023

10.30 - 12.30 CERIMONIA DI CONSEGNA DIPLOMI NUOVI SOMMELIER AIS VENETO.
Un momento speciale per celebrare un importante traguardo per tanti nuovi professionisti del mondo del vino.
Segue brindisi e light buffet (evento su accredito / invito)

12.30 - 13.30 UNIEXPORTMANAGER PRESENTA : I VISIONARI DEL MADE IN ITALY

Export, cultura e innovazione nella piccola impresa con le grandi iniziative 2024
Speaker: **Carlo Verdone Federitaly, Eugenio Ferrari AssoretiPMI, Giuseppe De Nicola Giulia Fabrizi Ampioraggio, Giuseppe Vargiu.**

Come raddoppiare le aziende italiane esportatrici: i protagonisti del premio export italia ed il progetto 2024
Speaker: **Marzia Moccia, Massimo Cugusi**

13.30 - 14.30 MASTERCLASS FIOROTTO 1934 "Galateo del gusto"

I vini Fiorotto 1934 in abbinamento al Radicchio Rosso di Treviso IGP Da sempre attenta alla sostenibilità l'azienda ha adottato il sistema di produzione integrata o agricoltura integrata, un sistema produttivo a basso impatto ambientale, a metà tra regime convenzionale e biologico.

13:45 - 16:00 TOUR GUIDATO - SAN FRANCESCO DELLA VIGNA

Un dedalo di calli, aneddoti, campielli e fatti storici, fino ad arrivare nel luogo più iconico e al contempo più inaccessibile della storia del vino a Venezia: San Francesco della Vigna. Ovvero: il vigneto urbano più antico della città. **Attività in anteprima per gli ospiti di Wine in Venice, ben due mesi in anticipo rispetto all'apertura ufficiale** del prossimo marzo.

Ticket: 35€. Parte del ricavato verrà devoluto ai monaci del complesso monumentale.
Attività acquistabile su wineinvenice.com, indipendentemente dal possesso di un biglietto Wine in Venice.
A cura di **Gruppo Santa Margherita**

14.45 - 15.45 WINE TALK SOSTENIBILITÀ

"Mangiare il vino, bere il territorio le connessioni ristorante -cantina sono fondamentali per raccontare il territorio e far crescere l'enoturismo".
Intervengono: **Fabio Digilio Baleno, Roberto Pintadu, Gianluca Bisol, Luca Giavi, Gianpaolo Breda, Massimo Lunardon**
Modera: **Lara Loreti**

16.00 - 17.00 MASTERCLASS CONSORZIO TUTELA LUGANA DOC "Lugana a Venezia tra cultura del vino e tesori d'arte"

Vino e arte è un binomio indissolubile, due forme di piacere che richiedono di essere ugualmente coltivate e raccontate con amore, cura e rigore.

17:30- 20:00 PREMIO "MEDIA KEY VENICE AWARD"

Dedicato alla comunicazione pubblicitaria del comparto Food and Beverage che hanno per oggetto la sostenibilità e le tematiche green. Segue brindisi e light buffet (Su invito)

MARTEDÍ 23 GENNAIO

ETICA

09:45 - 12:00 TOUR GUIDATO - SAN FRANCESCO DELLA VIGNA

Un dedalo di calli, aneddoti, campielli e fatti storici, fino ad arrivare nel luogo più iconico e al contempo più inaccessibile della storia del vino a Venezia: San Francesco della Vigna. Ovvero: il vigneto urbano più antico della città. **Attività in anteprima per gli ospiti di Wine in Venice, ben due mesi in anticipo rispetto all'apertura ufficiale** del prossimo marzo.

Ticket: 35€. Parte del ricavato verrà devoluto ai monaci del complesso monumentale.
Attività acquistabile su wineinvenice.com, indipendentemente dal possesso di un biglietto Wine in Venice.
A cura di **Gruppo Santa Margherita**

10:00 - 18:00 APERTURA DEGUSTAZIONI
Il red carpet del Vino: Tavoli delle cantine premiate + Hall of Fame, una selezione delle cantine premiate WIV 2023

10.15 - 17.00 WALK AROUND TASTING by ASCOVILO

Una degustazione itinerante di Ascovilo l'associazione dei 13 consorzi vitivinicoli lombardi con un evento alla scoperta di 7 dei più importanti consorzi: **Oltrepò Pavese, Vini Mantovani, Lugana, Consorzio Valtenesi, Garda Doc, Moscato di Scanzo e San Colombiano.**

13:45 - 16:00 TOUR GUIDATO - SAN FRANCESCO DELLA VIGNA

Un dedalo di calli, aneddoti, campielli e fatti storici, fino ad arrivare nel luogo più iconico e al contempo più inaccessibile della storia del vino a Venezia: San Francesco della Vigna. Ovvero: il vigneto urbano più antico della città. **Attività in anteprima per gli ospiti di Wine in Venice, ben due mesi in anticipo rispetto all'apertura ufficiale** del prossimo marzo.

Ticket: 35€. Parte del ricavato verrà devoluto ai monaci del complesso monumentale.
Attività acquistabile su wineinvenice.com, indipendentemente dal possesso di un biglietto Wine in Venice.
A cura di **Gruppo Santa Margherita**

17.00 - 18.00 MASTERCLASS "VIVE LA FRANCE"

Alla scoperta di Serveaux Fils a cura di **Alessandro Nigro Imperiale**, eletto miglior sommelier d'Italia del 2022, nonché miglior sommelier dell'anno da parte di Gault & Millau. Serveaux Fils, una cantina francese, ricercata produttrice di Champagne, sarà la protagonista di una masterclass di grande prestigio.

18.15 - 19.00 WINE TALK ETICA

"Il senso unico della qualità. L'importanza del fattore umano".

SALUTI E CHIUSURA MANIFESTAZIONE

dalle 20:00 CLOSING PARTY @ CA' SELECT

Wine in Venice apre alla Mixology con un esclusivo evento su invito. Una momento per celebrare il classico Spritz alla Veneziana, capace di unire vino e spirits. Inoltre, il mixologist Lino Marchese presenterà un inedito Signature Spritz da non perdere. Protagonisti della serata due iconici brand veneti: Valdo Spumanti e Select.
Evento riservato, su invito.

Per info e prenotazioni visita il sito www.wineinvenice.com

Palinsesto soggetto a variazioni e implementazioni
Ultimo ingresso in Misericordia ore 18:00

WINE IN VENICE

Un evento di:

Founding Partner:

Partner:

International Network:

Technical Partner:

Official Glasses: | Official Water: | Official Sommelier: | Media Partner: | Location: | Patrocinato da: