



CON IL CONTRIBUTO DEL



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



VENERDÌ 1° GIUGNO

Ore 11.00

Benvenuti a Vini nel Mondo 2007

Cerimonia d'inaugurazione alla presenza delle Istituzioni, delle Autorità e della stampa.
Visita guidata ai siti espositivi.

Porta Leonina - Piazza Garibaldi

Ore 12.00

La Terza edizione di Vini nel Mondo - presentazione

Dal **1° al 3 giugno Spoleto** torna ad essere la capitale italiana dell'**eccellenza enologica** all'insegna dell'Arte, del Gusto e della Cultura. Un fitto programma di **degustazioni** guidate, **incontri tematici dedicati alla futuro della vitivinicoltura italiana**, un'importante **asta di beneficenza**, **spettacoli** e, per il pubblico del sabato notte, una scintillante seconda **Notte Bianca del Vino**.

"Il connubio Nord-Sud a Vini Nel Mondo 2007".

Cocktail inaugurale con l'**ASTI DOCG** . simbolo del Made in Italy, offerto dal Consorzio per la tutela dell'Asti, partner di Vini nel Mondo 2007, e degustazione di prodotti tipici Agrigentini offerti dal Consiglio Interprofessionale per i vini DOC e IGT della provincia di Agrigento

Teatro Caio Melisso - Piazza Duomo

Ore 16.00

Tavola rotonda a cura della CISAM - Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo "Vino e olio nella civiltà europea".

Nella civiltà moderna olio e vino continuano a rappresentare non solo due prodotti fondamentali dell'agricoltura e dell'economia mediterranea, ma conservano tutti i valori simbolici che la tradizione ha loro attribuito.

Alla Tavola rotonda presentata da **Paola Cacianti** della redazione cultura del Tg1, intervengono: gli storici della cultura medievale **Enrico Menestò**, Presidente della Fondazione CISAM e ordinario di Letteratura latina medievale all'Università degli Studi di Perugia, **Tullio Gregory**, Accademico dei Lincei, Direttore del Lessico intellettuale europeo CNR e componente il Consiglio Scientifico e di Amministrazione della Fondazione CISAM, **Luca Maroni**, profondo conoscitore della produzione olearia ed enologica italiana, alle quali ha dedicato numerose opere, **Alessandro Casali**, Presidente Meet Eventi promotore di Vini Nel Mondo.

Sala Ermini, Palazzo Ancaiani, Piazza della Libertà 12

Ore 17.45

Cerimonia di consegna del "Ducato Spoletino" al Marchese Incisa della Rocchetta

Nell'ambito della terza edizione di Vini nel Mondo 2007 il Sindaco di Spoleto, Massimo Brunini, consegnerà a nome della città, l'alto riconoscimento del **"Ducato spoletino"** al Marchese Incisa della Rocchetta della Tenuta San Guido, nota nel mondo per il celebre Sassicaia, vino simbolo dell'enologia italiana. La moneta, anticamente usata nella città ducale nei rapporti commerciali, vuole testimoniare il grande successo che la Tenuta ha riscosso in Italia e all'estero con le sue 250 mila bottiglie all'anno.

Teatro Caio Melisso, Piazza Duomo

Ore 18.30

Talk show IL VINO DEI GIOVANI

Generazioni a confronto sulle nuove strategie di produzione e consumo dell'enologia Made in Italy

La terza edizione di **Vini nel Mondo 2007** nella giornata inaugurale dedica un importante talk al futuro dell'enologia italiana affidata ai giovani vitivinicoltori.

Il talk, realizzato in collaborazione con Agivi (**Associazione dei Giovani Imprenditori Vinicoli Italiani**) che rappresenta più di 130 imprenditori under 40, ed oltre 14.000 ettari di vigneto



CON IL CONTRIBUTO DEL



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



specializzato, dall'Alto Adige alla Puglia), l'Università degli Studi di Perugia e il Consiglio Interprofessionale per i vini DOC e IGT della provincia di Agrigento, porrà al centro del dibattito l'impegno per la produzione di qualità del patrimonio enologico nazionale e le strategie di promozione dei giovani imprenditori vinicoli italiani.

Docenti, esperti ed istituzioni si confronteranno con le nuove generazioni di viticoltori sulle strategie di produzione e consumo del vino italiano.

Al talk, condotto da **Fede & Tinto**, di Decanter Radio Due, e moderato da **Franco Poggianti**, vice direttore del Tg3 e curatore del Tg3 Agri3, porteranno il prestigioso contributo di esperienze:

Marcello Lunelli, enologo e vice presidente AGIVI; **Salvo Foti**, agronomo ed enologo; **Sandro Sangiorgi**, giornalista enogastronomico della rivista Porthos ed Oscar del Vino 2006; **Francesco Pennacchi**, Preside della Facoltà di Agraria di Perugia; **Ivo Basile**, Cantina Barbera di Agrigento, già Direttore Marketing Tasca D'Almerita; **Marilena Barbera**, produttrice e Presidente Consiglio Interprofessionale per i Vini DOC e IGT della provincia di Agrigento; **Cesare Cecchi**, produttore e già Presidente; **Valentino Valentini**, Sindaco di Montefalco e Presidente Associazione Nazionale Città del Vino.

Teatro Caio Melisso, Piazza Duomo

Ore 20.30

Recital "In Vino Veritas. Chi vuol esser lieto sia del doman non v'è certezza".

Itinerario enologico, storico e artistico nell'armonia del convivio. Con Alberto D'Atanasio (il Dotto), Gianluca Foresi (Il Giullar Cortese), Maria Chiara Fiorucci (Monna Armonia).

Teatro Caio Melisso - Piazza Duomo

Ore 21.30

Concerto Recital del pianista Antonio Di Cristofano

Vent'anni di attività professionale in tanti prestigiosi teatri del mondo, con un repertorio che va da Brahms a Scriabin e da Beethoven a Chopin.

Piazza Duomo



CON IL CONTRIBUTO DEL



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



SABATO 2 GIUGNO

Ore 10.00

Simposio sul Trebbiano Spoletino. Un vitigno autoctono, un paesaggio, una Doc.

Il 2 Giugno alla terza edizione di **Vini nel Mondo 2007**, il primo appuntamento è con il **Trebbiano Spoletino** per assaporare tra arte, gusto e cultura un Vitigno autoctono, un paesaggio, una DOC.

Un vitigno di cui si era persa memoria. Un grande vino bianco, riscoperto ed apprezzato sulle tavole dei buongustai che in pochissimo tempo è diventato testimone della grande storia vitivinicola spoletina. Al Simposio porteranno il loro saluto: **Massimo Brunini**, Sindaco di Spoleto; **Vincenza Campagnani**, Presidente Comunità Montana Monti Martani e del Serano; **Francesco Pennacchi**, Preside Facoltà Agraria Università di Perugia; **Pietro Bellini**, Presidente CEDRAV; **Andrea Sisti**, Presidente federazione Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria.

Interverranno gli enologi: **Gaspere Buscemi**, **Riccardo Cotarella**, **Maurilio Chioccia**, **Emilio Falsini** ed **Ernesta Maria Ranieri**, Direttore Generale Agricoltura e Foreste Regione Umbria.

Seguiranno le testimonianze dirette dei produttori spoletini: **Roberto Angelini Rota**, Cantina Spoletoducale-Casale Triocco; **Tommaso Coricelli**, Cantine Tommaso Coricelli; **Stefano Novelli**, Cantine Novelli; **Giampaolo Tabarrini**, Cantina Tabarrini.

Concluderanno: **Carlo Liviantoni**, Assessore Agricoltura e Foreste Regione Umbria e **Luca Lauro**, esperto settore Vitivinicolo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Seguirà alle 13.30 Degustazione dei "Paesaggi Identitari"

Teatro Caio Melisso - Piazza Duomo

Ore 11.00

Tavola rotonda a cura di Analysis "Il Vino nella dieta mediterranea"

Nel corso della tavola rotonda a cura di cura di Analysis (laboratorio di analisi alimentari specializzato nel settore enologico) del gruppo Neutron, si analizzeranno le qualità, le caratteristiche e gli effetti del vino.

Un prodotto complesso, contenente numerosi composti (se ne conoscono più di 400), tra i quali il più abbondante è l'etanolo, molti dei quali vantano particolari funzioni fisiologiche e sono responsabili dell'aroma e del sapore di questa bevanda. Recentemente i polifenoli ed altre sostanze non nutrienti contenute nel vino (flavonoidi, tannini, stilbeni, catechine e antocianidine) sono state oggetto di studio per il loro potere antiossidante. L'effetto protettivo del vino è efficace solo se la dose di alcol non supera i 40 grammi al giorno per gli uomini (circa tre bicchieri) ed i 30 grammi per le donne (intorno ai 2 bicchieri) da bere durante i pasti. Il vino, pur essendo una bevanda alcolica, contiene un'enorme varietà di composti biologicamente attivi derivati dai costituenti dell'uva e dal metabolismo dei lieviti, oltre che dalle operazioni di vinificazione. L'ubriacatura di Noè, tramandata dalla Bibbia, serve da monito per un "corretto" utilizzo della bevanda alcolica ricavata per fermentazione del mosto d'uva. Il vino infatti, se consumato durante i pasti ed in quantità "discrete", rende più piacevole il cibo, facilita la digestione ed il quantitativo di alcool etilico (10-11 g/100 ml) viene lentamente assorbito senza produrre alterazioni significative. Alla tavola rotonda condotta da **Roberto Luceia**, Direttore del laboratorio Analysis, interverranno: il Prof. **Carlo Cannella**, Ordinario di Scienza dell'Alimentazione all'Università di Roma "La Sapienza" e Presidente INRAN (Istituto nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione); il Prof. **Carlo Liviantoni**, Assessore all'Agricoltura e Foreste della Regione Umbria; Giuseppe Cerasa, Capo redattore della Repubblica ed autore della Guida dei Ristoranti di Roma; **Terenzio Medri** Presidente Nazionale dell' AIS; **Ludovico Mattoni**, Presidente del Consorzio di Tutela del Sagrantino di Montefalco DOC; **Andrea Cecchi**, Consigliere di Enoteca d'Italia; **Vinzia Firriato** delle Cantine Firriato migliore cantina dell'anno 2007 e "donna del Vino".

Palazzo Ancaiani - Piazza della Libertà



CON IL CONTRIBUTO DEL



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Ore 12.00

L'altro Montefalco.

In collaborazione con Consorzio Tutela Vini Montefalco e Comune di Montefalco.

Degustazione in anteprima di Montefalco Rosso DOC 2005 guidata da **Antonio Boco** e presentazione alla stampa della XXVIII Settimana Enologica – 2007 con **Ludovico Mattoni**, Presidente del Consorzio di Tutela Vini Montefalco e da **Valentino Valentini**, Sindaco di Montefalco e Presidente Associazione Nazionale Città del Vino.

Terrazza Frau - Sala Stampa - Piazza della Signoria

Ore 16.00

Gli Incontri di Res Tipica a Vini nel Mondo

Buoni Vacanze un'opportunità anche per l'enoturismo

Res Tipica è il Progetto ANCI di Marketing territoriale per la promozione e la valorizzazione dei territori italiani. La rete attualmente riunisce oltre 1500 Comuni, la maggior parte medi e piccoli, 29 Province, 65 Comunità Montane, 9 Camere di Commercio, 6 Enti Parco

A Vini del Mondo, Res Tipica, la Rete delle Identità territoriali italiane, presente con uno spazio al Chiostro di San Nicolò, curato insieme all'Associazione Nazionale Città del Vino, dedica a questo tema, per "Gli Incontri di Res Tipica", un appuntamento dal titolo "Buoni Vacanze Italia: un'opportunità per il turismo italiano"

Introducono **Nicola Milani**, Direttore Generale di Res Tipica Srl; **Stefano Campioni**, Dipartimento Turismo e Sviluppo locale ANCI. Intervengono: **Massimo Brunini**, Sindaco di Spoleto; **Benito Perli**, Presidente Federazione Italiana Turismo Sociale; **Gianni Brodini**, Marketing e comunicazione Associazione Produttori Camper; **Cesare Regenzi**, Segretario Confederale CISL per le politiche sociali; **Chiara Lungarotti**, Presidente Nazionale Movimento Turismo del Vino; **Fabrizio Montepara**, Vicepresidente Associazione Nazionale Città del Vino; **Nicola Alemanno**, Sindaco di Norcia (PG) e Presidente Associazione Città dei Sapori. Conclude **Antonio Centi**, Coordinatore Consulta Turismo ANCI.

Terrazza Frau - Sala Stampa - Piazza della Signoria

Ore 18.00

Asta di beneficenza Dalla vite, la vita - Wine for Life.

Battuta da Maison Bibelot – Casa d'Aste

Le più prestigiose aziende italiane mettono all'asta pregiate etichette per veri intenditori. **Grandi etichette per un Grande progetto di solidarietà.** Il ricavato viene devoluto a "Wine for Life", l'iniziativa della **Comunità di Sant'Egidio** che lega stabilmente per la prima volta il grande vino di qualità a sostegno del progetto DREAM per la lotta all'AIDS in Africa.

"Il vino è un grande piacere", racconta Mario Marazziti, ideatore del progetto, "quando lo si beve ci si sente vivi; per questo motivo la vite e la vita sono unite non solo da un gioco di assonanze. Storicamente la coltivazione dell'uva ha rappresentato uno dei mezzi di sostentamento per le civiltà occidentali: Fenici, Romani, Cartaginesi e Greci. Lo stretto rapporto tra il vino e la nostra sopravvivenza ci ha ispirato: da questo connubio (anche grazie al valido aiuto del Gambero Rosso e di Daniele Cernilli) è nato appunto il progetto Wine for Life".

Teatro Caio Melisso - Piazza Duomo

Ore 22.00

La Notte Bianca di Vini nel Mondo

Un'iniziativa che accende la città di luci (con tutti i locali pubblici aperti fino al mattino), di musica (con tanti concerti rock, jazz, swing, classica e altri) e di spettacolo (con le magie scenografiche degli artisti di strada) con tantissimi artisti coinvolti. Il vincente binomio Vini nel Mondo - Notte Bianca, già appuntamento cult, quest'anno si rinnova il 2 giugno, con una sfavillante kermesse aperta a tutti che accenderà la città di luci (con tutti i locali pubblici aperti fino al mattino) di musica di spettacolo e con tantissimi artisti coinvolti.

La degustazione di musica e divertimento sarà condotta da due sommelier d'eccezione: "l'affascinante" **Fede** e "l'inutile" **Tinto di Decanter** (RADIO DUE - RAI).

Alle 23.55 l'appuntamento clou è sul palco centrale di Piazza Duomo con i due "fantastici sommelier" di Decanter e le tre testimonial della solidarietà per Wine for Life: la bella mamma Miss Italia **Mirca Viola**, l'angelo biondo di Rai Due **Janet De Nardis** e il nuovo volto di Uno Mattina Estate **Veronica Maya** che daranno il via alla lunga Notte Bianca di Vini nel mondo con lo **stappo di una Magnum ASTI DOCG** simbolo del Made in Italy con oltre 70 milioni di bottiglie vendute in tutto il mondo.



CON IL CONTRIBUTO DEL



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Ricco il programma che si svilupperà dal tramonto fino alle prime luci dell'alba nelle principali piazze di Spoleto. Piazza Duomo, il cuore della città medievale vedrà esibirsi sul palco centrale per un pubblico di fruitori attenti e raffinati, i Movie Jazz Quintet, jazzisti della tradizione romana con al pianoforte il maestro Stefano Reali regista di successo e musicista di grande talento.

A seguire Gennaro Cosmo Parlato ospite fisso accanto a Piero Chiambretti in Markette (La7), interprete versatile, raffinato e dalle particolarissime doti vocali. Poi nella lunga notte si vola fino alla caliente e appassionata Argentina con Diego Moreno e i suoi Tangheri.

A Piazza del Mercato si daranno appuntamento dalle 22.00 in poi gli appassionati del folklore e della tradizione musicale europea con il Trio Contempo, band francese che trae spunto per la sua musica dal Sud America, e il gruppo salentino i Valicanti, musicisti che hanno saputo rivalutare sapientemente i repertori tradizionali della loro terra, fatti di pizziche e tarante.

Per i più giovani l'appuntamento è a mezzanotte in punto in Piazza Garibaldi con i Gem Boy gruppo milanese diventato un piccolo fenomeno italiano: 15.000 copie sono i cd venduti del loro primo album 'Internetezza Urbana'.

Sempre sullo stesso palco i nostalgici, sicuri di non avere nessuno effetto collaterale, potranno ascoltare le cover pop/rock internazionali degli anni 60-70 'Affetti collaterali' l'originale band nata dall'idea del primario ortopedico Francesco Bove.

Le Degustazioni guidate di Vini nel Mondo 2007

Momento importante della manifestazione all'insegna dell'arte, del gusto e della cultura enologica le esclusive degustazioni a numero chiuso, guidate da grandi esperti del settore come: Gabriele Ricci Alunni (AIS Umbria) Antonio Boco, Gaspare Buscemi, Salvo Foti, Danilo Intoppa, Alberto Lupetti, Romeo Mancini, Danilo Marcucci, Giampiero Pulcini e Sandro Sangiorgi Oscar del vino 2006.

Il calendario completo è disponibile sul portale www.vininelmondo.org



CON IL CONTRIBUTO DEL



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Degustazioni Istituzionali Regione Piemonte

dal 1° al 3 giugno

Per il secondo anno consecutivo il Piemonte partecipa con i suoi grandi vini a “Vini nel Mondo”. Sarà l’interno del famoso chiostro di San Nicolò a ospitare il Piemonte in un’area espositiva allestita per l’accoglienza del pubblico e per le proposte di degustazione.

Una presenza promossa dall’Assessorato Agricoltura della Regione in collaborazione con IMA Piemonte (Istituto Marketing Agroalimentare) e con le 12 Enotecche regionali riconosciute, che prevede un ricco programma di scoperta e degustazione di alcuni tra i numerosi vini DOC e DOCG (rispettivamente 45 le DOC e 11 le DOCG) presenti nella regione, in abbinamento con le specialità agroalimentari piemontesi.

In particolare, da venerdì 1° giugno a domenica 3, sono previsti quattro momenti quotidiani (alle 14,00, alle 16,00, alle 18,00 e alle 20,00) in cui tutte le Enotecche regionali, a turno, proporranno al pubblico le proprie produzioni di eccellenza, dal Grignolino al Barbera al Dolcetto, dall’Arneis al Moscato allo Spumante, dal Caluso al Gattinara al Brachetto, fino ai notissimi rossi Barolo e Barbaresco. Ogni vino sarà abbinato ai prodotti agroalimentari tradizionali, che comprendono i formaggi (Tome piemontesi, Castelmagno, Bra, Raschera) e i salumi (salame Piemonte, mortadella della Val d’Ossola). Le degustazioni saranno guidate e illustrate dall’enologo Lorenzo Tablino e dal dott. Francesco Nota e permetteranno a visitatori e appassionati di esplorare l’intero territorio del Piemonte, dalle Langhe al Monferrato, al Roero, all’Alto Piemonte, che costituiscono nel loro insieme un patrimonio conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.



CON IL CONTRIBUTO DEL



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Degustazioni Istituzionali **Consiglio Interprofessionale per le Denominazioni di Origine e le** **Indicazioni geografiche Tipiche dei Vini della provincia di Agrigento**

Teatro Caio Melisso, Piazza Duomo

Sabato 2 giugno

Nero d'Avola e Bianchi delle migliori tenute che si affacciano sui colli, il lago, la costa e la pianura dell'agrigentino, branderanno per la prima volta alla terza edizione di Vini nel Mondo 2007, portando un pezzo di Sicilia nel cuore dell'Umbria. Il Consiglio Interprofessionale Vini DOC e IGT della Provincia di Agrigento, nato nel 2000 con l'obiettivo della tutela e della valorizzazione dei vini a denominazione (DOC e IGT) della provincia di Agrigento al quale aderiscono tutte le aziende vitivinicole iscritte all'Albo degli Imbottiglieri, guidato dalla presidente Marilena Barbera, sarà a Spoleto per rivendicare l'impronta di quattro territori della provincia siciliana, scelti per le degustazioni e i percorsi enologici, dal titolo "Territorio: identità ed interpretazione".

Il Mare sarà rappresentato dalle cantine Agareno, Barbera, Lanzara, Pianadeiciele

Il Lago da Cellaro, Di Prima, Di Giovanna

La Pianura da Quignones, La Lumia, Terre di Misita, Viticoltori Associati

La Collina da Feudo Montoni, Cantina La Torre, Convivio, Martorana, Casa Vinicola Sicania

Le degustazioni, guidate da **Daniela Scrobogna**, Sommelier e Responsabile della didattica dei Corsi AIS, nonché esperta di tecnica di degustazione ed analisi sensoriale, con la partecipazione di **Marilena Barbera**, presidente del Consiglio Interprofessionale, e di alcuni produttori, che illustreranno le caratteristiche dei vini e il loro legame con il territorio si svolgeranno sabato 2 giugno con il seguente calendario :

ore 15.00 – Chiostro San Nicolò

NERO D'AVOLA: IDENTITA' MEDITERRANEA E TERRITORI A CONFRONTO

- Vini di mare: Agareno (Gurra 2005) e Piana dei Cieli (Nero d'Avola 2005);
- Vini di lago: Di Prima (Gibilmoro Nero d'Avola 2005);
- Vini di pianura: Quignones (Nero d'Avola 2005) e Convivio (Intenso 2004);
- Vini di collina: Cantina La Torre (Villa Noce 2005) e Feudo Montoni (Vrucara 2004);
- Sperimentazioni: Tenuta La Lumia (Nikao Nero d'Avola passito 2005).

ore 18.00 – Chiostro San Nicolò

NON SOLO NERO: L'ESPRESSIONE DEI BIANCHI DAL FASCINO MEDITERRANEO

- Vini di mare: Az. Agricola Barbera (Dietro le case Menfi DOC 2006) e Lanzara (Ipsas 2006);
- Vini di lago: Di Giovanna (Grillo 2006) e Cellaro (Bianco Sambuca di Sicilia DOC 2006);
- Vini di pianura: Viticoltori Associati (Aquilae Catarratto-Inzolia 2006);
- Vini di collina: Martorana (Inzolia 2006);
- Sperimentazioni: Cummo (Rosa Tea - Nero d'Avola rosato 2005).

Ai giornalisti accreditati, dal 1° al 3 Giugno
è riservata la press Area terrazza Frau (adiacente il Duomo)

dalle 9 alle 20

con area ristorazione 12-15 e 17-20

www.vininelmondo.org

Info & Accrediti

ufficiostampa@vininelmondo.org

Tel. 06. 3229691 Fax 06.32296980