

PROGRAMMA EVENTI

giovedì 16 maggio

dalle ore 18.00 alle ore 19.00

Convegno sull'Enoturismo

a cura di **Angelo Radica** Presidente dell'Associazione Città del Vino Italia

relatrice **Elisa Colella** Delegata AIS Sulmona e ristoratrice

modera il critico Enogastronomico **Franco Santini**

"Esposizione dei risultati dell'Osservatorio Nazionale sulle tendenze dell'enoturismo"

dalle ore 19.30 alle ore 20.30

a cura di **Massimo Iafrate** Relatore AIS Abruzzo

"Meglio un giorno da pecora... che una mucca astemia! Non la fate così facile! Il latte vaccino denso di sorprese..."

Degustazione guidata abbinamento vini e formaggi

dalle ore 20.30 alle ore 21.30

a cura del critico Enogastronomico **Franco Santini**

MasterClass "Sorsi d'Abruzzo. Le sfaccettature del Trebbiano"

dalle ore 21.30 alle ore 22.30

a cura del critico Enogastronomico **Franco Santini**

MasterClass "Sorsi d'Abruzzo. Il Pecorino, l'identità di un vino in evoluzione"

venerdì 17 maggio

dalle ore 18.00 alle ore 19.00

a cura di **Angela Di Lello** Presidente Regionale AIS Abruzzo

"Il Vino. Piacere di conoscerlo: il vino è emozione, esperienza, condivisione"

Presentazione corso per aspiranti sommelier AIS

dalle ore 19.30 alle ore 20.30

a cura di **Massimo Iafrate** Relatore AIS Abruzzo

"Meglio un giorno da pecora... che una mucca astemia! Il latte ovino come protagonista assoluto, abbinamenti cercasi..."

Degustazione guidata abbinamento vini e formaggi

dalle ore 20.30 alle ore 21.30

a cura del giornalista Enogastronomico **Franco Santini**

MasterClass "Sorsi d'Abruzzo. Il Cerasuolo e le sue sfumature"

dalle ore 21.30 alle ore 22.30

a cura del critico Enogastronomico **Franco Santini**

MasterClass "Sorsi d'Abruzzo. Biologici, naturali, sostenibili... ma son sempre buoni?"

sabato 18 maggio

dalle ore 18.00 alle ore 19.00

Convegno "Vino e salute"

a cura di **Angelo Radica** Presidente dell'Associazione Città del Vino Italia

relatore **Mauro Maccarrone** Ordinario di Biochimica e Sommelier AIS

dalle ore 19.30 alle ore 20.30

a cura di **Guerino Pescara** Enologo e Relatore AIS Abruzzo

"Spumanti d'Abruzzo: caratteristiche e potenzialità dei vini effervescenti abruzzesi tra metodo classico e metodo italiano"

dalle ore 20.30 alle ore 21.30

a cura del critico Enogastronomico **Franco Santini**

MasterClass "Sorsi d'Abruzzo. Montepulciano, il fascino della longevità"

dalle ore 21.30 alle ore 22.30

a cura del critico Enogastronomico **Franco Santini**

MasterClass "Sorsi d'Abruzzo. Il Montepulciano alla sfida del gusto che cambia"

domenica 19 maggio

dalle ore 18.00 alle ore 19.00

a cura di **Guerino Pescara** Enologo e Relatore AIS Abruzzo

"Rosa come il vino, tra tradizione e tendenze del mercato del vino rosato d'Abruzzo"

dalle ore 19.30 alle ore 20.30

a cura di **Tonino Scardone** Relatore AIS Abruzzo

"Il vino incontra i formaggi"

Degustazione guidata abbinamento vini e formaggi

dalle ore 20.30 alle ore 21.30

a cura del giornalista Enogastronomico **Franco Santini**

MasterClass "Sorsi d'Abruzzo. I vitigni stranieri chiedono ospitalità"

dalle ore 21.30 alle ore 22.30

a cura del critico Enogastronomico **Franco Santini**

MasterClass "Sorsi d'Abruzzo. I bianchi, figli di un dio minore?"