



vinòforum[®]

lo spazio del gusto

EDIZIONE DUEMILATREDICI
10 ANNI



EDIZIONE DUEMILATREDICI
10 ANNI

Dal 7 al 22 Giugno

Lungotevere Maresciallo Diaz (Farnesina) - Roma

Domenica/ Giovedì h 19 - 24

Venerdì/ Sabato h 19 - 01

VINÒFORUM
// IL BRAND

1

FORMAT EVENTO

3

I NUMERI DI
VINÒFORUM

4

ESPOSITORI

5

VISITATORI

PERCHÈ PARTECIPARE

MODALITÀ DI
ACCESSO

6

CONTENUTI EDIZIONE 2013

APPUNTAMENTI WINE BUSINESS
// MONDAY CLASS
FOOD SHOW
// CANTINE DA CHEF

7

EVENTI AZIENDALI
DEGUSTAZIONI ASSOCIAZIONE
ITALIANA SOMMELIER
SPECIALITÀ GASTRONOMICHE
// GLI ARTIGIANI DEL GUSTO

9

AREE RISTORATIVE
VINÒFORUM PER IL SOCIALE
DIRETTA RADIO2 - DECANter

10

IL FUORISALONE
// VINÒFORUM AROUND

11

COMUNICAZIONE

13

EDIZIONI
PRECEDENTI

19

PARTECIPANTI
EDIZIONE 2012

25

VINÒFORUM - IL BRAND

Vinòforum riunisce le migliori aziende vitivinicole italiane ed internazionali in un evento che promuove la cultura enogastronomica attraverso un approccio basato sull'interazione tra business, formazione ed entertainment.

Uno spazio del gusto che nell'ultima edizione ha accolto circa 44.000 visitatori e che si presenta come una tra le più importanti manifestazioni italiane; una vetrina privilegiata volta a creare sinergie tra le aziende partecipanti e un vasto pubblico di addetti al settore, neofiti ed appassionati.

La manifestazione ha l'obiettivo di rafforzare l'identità del comparto enogastronomico, metterne a fuoco la forza e sottolinearne il potenziale agli occhi della società, dell'economia e del territorio.

In quest'ottica, Vinòforum si afferma come un vero e proprio brand che sostiene e promuove l'enogastronomia; un marchio di qualità che ne favorisce la divulgazione in un sistema volto a sostenere l'interazione tra i principali attori del settore.



FORMAT EVENTO

Vinòforum si sviluppa nel cuore della Capitale come un Villaggio en plein air di 10.000 mq, nel quale vengono creati spazi espositivi atti a soddisfare le esigenze dei diversi espositori, attraverso soluzioni personalizzate.

All'interno del Villaggio il visitatore, munito di bicchiere, sacchetta e un carnet degustazioni può intraprendere una sorta di viaggio attraverso l'affascinante mondo dell'enogastronomia, con la possibilità di scegliere tra le 2.500 etichette e i numerosi prodotti gastronomici offerti in degustazione.

Oltremodo ha la possibilità di partecipare, su prenotazione, a specifici eventi tecnici e non, realizzati per un numero limitato di ospiti.



I NUMERI DI VINÒFORUM



ESPOSITORI



TOTALE: 670

Aziende vinicole nazionali **67,7%**

Aziende vinicole estere **8%**

Aziende distillati **4,6%**

Aziende specialità gastronomiche **4,5%**

Aziende birra artigianale **6,5%**

Aziende vinicole biologiche **5,1%**

Aziende extrasettoriali **3,6%**

VISITATORI



TOTALE: 44.000

Operatori e promotori del settore food&beverage e Opinion leader **14,1%**

Giornalisti **3,5%**

Istituzioni **2%**

Pubblico di neofiti e appassionati **66%**

Visitatori stranieri **14,4%**

PERCHÈ PARTECIPARE

Vinòforum ospita i più importanti operatori e opinion leader del settore rappresentando il momento ideale in cui le aziende possono mettere in atto attività rivolte sia al B2B che al B2C.

Attraverso la partecipazione a Vinòforum l'azienda ha la possibilità di:

- ~ entrare in contatto con i principali operatori e promotori del settore food&beverage con l'intento di creare strategie finalizzate ad attività di business
- ~ presidiare uno dei più importanti "snodi commerciali" sul territorio nazionale e mettere in atto una serie di attività rivolte a particolari segmenti di clientela
- ~ aumentare la propria brand awareness

MODALITÀ DI ACCESSO

Pubblico generico

Il pubblico può accedere alla manifestazione attraverso l'acquisto di un biglietto che dà diritto alla degustazione delle etichette presenti a Vinòforum. Al fine di limitare i possibili eccessi e garantire il giusto fluire della manifestazione, tutelando le aziende espositrici, ogni visitatore ha a disposizione, esclusivamente per il venerdì e il sabato, un carnet di n°10 degustazioni valide per l'intero Villaggio ad esclusione delle aree ad accesso riservato e delle aree gastronomiche a pagamento.

Costo biglietto

Dom - Lun 16 euro

Venerdì 20 euro

Sabato 25 euro

Operatori del settore

L'operatore che attesta la propria competenza professionale, può accedere al Villaggio usufruendo di una scontistica riservata, senza il limite stabilito dal carnet di n°10 degustazioni.

EDIZIONE DUEMILATREDICI

Monday Class

Vinòforum nei giorni di lunedì 10 e 17 giugno, sviluppa nuove iniziative dedicate agli operatori del settore. L'obiettivo è quello di dare maggiore attenzione ai canali di commercializzazione del vino, attraverso il coinvolgimento di ristoratori, enotecari, hotellerie, grossisti import-export, stampa specializzata, degustatori d'eccezione.

In calendario per le due date, eventi speciali legati al wine business e alle ultime novità del settore, con relatori di rilievo ed ospiti italiani ed internazionali.

Nei due lunedì l'accesso al Villaggio è riservato esclusivamente agli operatori del settore.

Cantine da Chef

In occasione del decimo anno, e dato il successo riscosso nella precedente edizione Vinòforum raddoppia lo spazio dedicato a Cantine da Chef, ospitando gli chef provenienti dai più noti ristoranti d'Italia.

Un calendario di 30 appuntamenti in cui gli chef cucineranno dal vivo presentando i propri piatti in abbinamento ai vini delle più importanti aziende vitivinicole presenti a Vinòforum.

Ogni incontro sarà l'occasione quindi, non solo di conoscere e degustare selezioni di vini d'altissima qualità, ma di presenziare a degli irripetibili Food Show tenuti dai più esperti "protagonisti" della cucina.

Le degustazioni enogastronomiche e verticali di prestigiose etichette saranno guidate dagli esperti docenti dell'Associazione Italiana Sommelier al fine di valorizzare le peculiarità dei prodotti e promuovere le aziende partecipanti.



EDIZIONE DUEMILATREDICI

Eventi aziendali

Vinòforum mette a disposizione delle aziende due spazi multifunzionali per la realizzazione di eventi promozionali che permetteranno sia di raggiungere un pubblico profilato per professione e interessi, sia di beneficiare della visibilità globale della manifestazione.

Le aree, una delle quali dotata di cucina a vista, daranno la possibilità di organizzare eventi lancio o presentazioni, accompagnati da veri e propri food show in cui grandi chef ed emergenti cucineranno dal vivo per gli ospiti.

Vinòforum rappresenta, quindi, lo strumento ideale per tutte quelle aziende che intendono promuovere i loro prodotti in maniera efficace.

Associazione Italiana Sommelier

L'Associazione Italiana Sommelier Roma, presenta un'area tecnica dedicata agli amanti del vino. Attraverso l'esperienza dei Docenti dell'Associazione Italiana Sommelier di Roma saranno organizzati sia un corso pratico e teorico di avvicinamento al vino; sia un calendario di incontri e degustazioni sui grandi vini del Mondo.

Gli Artigiani del Gusto

Vinòforum dedica ampio spazio alle migliori espressioni della produzione gastronomica di qualità, realizzando diversi punti in cui produttori di mozzarella, di salumi, di formaggi e tutti gli altri artigiani del gusto potranno avere un contatto diretto con il pubblico al fine di esaltare la tipicità dei prodotti e promuoverne la qualità.

Un percorso tra specialità e nicchie gastronomiche che condurrà gli amanti del buon cibo tra i sapori della tradizione italiana e non solo.

Aree Ristorative

All'interno di Vinòforum saranno realizzate diverse aree ristorative; quattro food bar dedicati alla pasta, ai salumi e ai formaggi, ai panini gourmet e al pesce.

Un'offerta completa che garantisce ai visitatori la possibilità di scegliere menu differenti in abbinamento ai vini degustati.

Vinòforum per il Sociale

Vinòforum sostiene, ogni anno, importanti cause benefiche.

L'intento è quello di creare occasioni di incontro tra piacere enogastronomico e solidarietà, trasmettere valori quali sostegno e partecipazione e dare la massima visibilità a progetti ad alto contenuto sociale.

Diretta RADIO2 - DECANTER

Anche quest'anno, in diretta da Vinòforum il programma radiofonico dedicato all'eno-gastronomia, condotto da Federico Quaranta e l'Inutile Tinto - Nicola Prudente.



vinòforum around

Roma



Vinòforum Around

Per i suoi 10 anni, Vinòforum inaugura il primo “fuori salone”.

Negozi, boutique, atelier d'arte, gallerie di design, cortili privati, giardini, grandi alberghi, officine creative ed enoteche apriranno le porte al mondo del vino con degustazioni, calici e bottiglie in vetrina.

Tutti i negozi aderenti all'iniziativa saranno dotati del materiale atto alla promozione di Vinòforum Around presso il pubblico di riferimento. Assolute protagoniste saranno le migliori cantine italiane ed internazionali presenti a Vinòforum.



COMUNICAZIONE

La scelta della strategia comunicativa è studiata al fine di individuare e trasmettere gli elementi distintivi di Vinòforum, in modo da acquisire un'immagine riconosciuta a livello nazionale ed ottenere visibilità tra gli opinion makers.

L'intento è quello di comunicare ad un vasto pubblico l'offerta differenziata di un evento che si pone come una "piazza" in grado di soddisfare esigenze di business, informazione e intrattenimento.



Piano media

Di seguito è illustrato il piano degli strumenti di comunicazione prescelti per raggiungere il pubblico di riferimento.

Outdoor

Per comunicare al grande pubblico è stata pensata una campagna outdoor che risulti visibile a Roma e dintorni.

~ Affissioni di dimensioni f.to 4x3 in posizioni strategiche di Roma e Provincia.

La campagna di affissione è prevista per 2 settimane a partire dal 3 giugno 2013.

~ Affissioni parapetonali di dimensioni f.to 100x70 in posizioni strategiche di Roma.

La campagna di affissione è prevista per 2 settimane a partire dal 3 giugno 2013.

~ Pubblicità dinamica: pannelli 120x70 posteriore autobus.

La campagna dinamica è prevista per 2 settimane a partire dal 3 giugno 2013.



COMUNICAZIONE

Door to door

Questo tipo di comunicazione permetterà un coinvolgimento diretto del target di riferimento.

~ n°200.000 leaflet informativi distribuiti attraverso il servizio Postatarget a tutti gli operatori del settore presenti su Roma e Provincia.

Il servizio Postatarget verrà effettuato una settimana prima dell'evento.

~ n°160.000 card promozionali da distribuire nei principali punti di interesse di Roma.

La distribuzione sarà effettuata a partire dal 3 giugno 2013.

~ n°15.000 inviti distribuiti a tutti gli addetti al settore.

~ n°100.000 book relazionali che riassumono gli intenti, le finalità e il programma della manifestazione e che verranno distribuiti nei punti di interesse settoriale, nei PIT (Punti di Informazione Turistica) di Roma e all'interno del Villaggio.



Advertising

Per comunicare ai vari segmenti del target è stata ipotizzata la presenza su alcune tra le più importanti testate locali di settore e non.

~ Insetto settimanale Corriere della Sera / La Repubblica

~ Gambero Rosso

~ Cucina & Vini

~ Spirito di Vino

È stato ipotizzato un avviso su ogni testata. Il formato considerato è il pubbliredazionale.

Periodo: vari interventi a partire da un mese prima dell'evento.

Radio

Sono state selezionate le seguenti radio.

~ Radio2 - DECANTER

~ Radio Subasio

~ Radio Antenna 1

La campagna radiofonica avrà una durata di 2 settimane a partire dal 3 giugno 2013.



COMUNICAZIONE

Web Activity

1. Advertising Web

Campagna pubblicitaria sui principali portali di informazione settoriale e non.

~ www.sommelier.it

~ www.gamberorosso.com

~ www.newsfood.com

~ www.2night.it

La campagna web sarà attiva a partire dal 22 maggio 2013 per un periodo di un mese.

2. Attività promozionale dell'evento sui maggiori social network.

3. Invio di newsletter giornaliera ad oltre 15.000 contatti prospect.

Ufficio Stampa

E' prevista l'attivazione di un ufficio stampa specializzato, coordinato da Barabino & Partners, in grado di diffondere i contenuti dell'evento presso le maggiori agenzie di stampa al fine di promuoverlo sui maggiori quotidiani nazionali, sulle riviste di settore e sulla rete radio-televisiva.



EDIZIONI PRECEDENTI EVENTI SPECIALI

2012 Ruinart e lo Chef Anthony Genovese

I piatti dello Chef di Il Pagliaccio (2 stelle Michelin) in abbinamento agli Champagne Ruinart Rosé.

2012 Biondi Santi e lo Chef Arcangelo Dandini

I piatti dello chef de L'Arcangelo in abbinamento ai vini della cantina Biondi Santi alla presenza di Tancredi Biondisanti.

2012 Petra e gli Chef Romano e Iside

I piatti degli Chef de La Parolina (1 stella Michelin) in abbinamento ai vini Petra.

2012 Pommery e lo Chef Andrea Fusco

I piatti dello Chef di Giuda Ballerino (1 stella Michelin) in abbinamento agli Champagne della Maison Pommery.

2012 Centopassi e lo Chef Filippo La Mantia

I piatti dello Chef de l'Hotel Majestic in abbinamento ai vini dell'azienda Centopassi.

2012 Alla scoperta della Maison Krug

Olivier Krug ha guidato un'inedita degustazione alla scoperta dei segreti dell'universo Krug. In degustazione Krug Grande Cuvée, Krug Vintage 2000, Krug Vintage 1998.

2012 Saiagricola e i vini di Tenuta L'Arbiola

Tenuta dell'Arbiola ha accolto i suoi ospiti per uno speciale evento degustazione di tutte le selezioni della cantina, in abbinamento ai piatti del Ristorante "AtlasCoelestis" e del Ristorante "La Fiorentina".

2012 Degustazione G.H. Mumm Prestige e Soirée G.H. Mumm Rosé

Due serate di degustazione dedicate agli Champagne G.H. Mumm guidate dal Brand Ambassador Marco Cenedese e accompagnate dalle creazioni di Riccardo Di Giacinto chef di All'Oro (1 stella Michelin).

2012 La Tenuta Montenisa e i suoi Franciacorta in scena a Roma

Montenisa Franciacorta si presenta in un percorso degustativo di vari stili volti a testimoniare l'eccellenza di un metodo e di un territorio: il Franciacorta.

2012 Castelgiocondo - l'eccellenza a Montalcino in abbinamento alle prelibatezze di HQF - High Quality Food

Un percorso di assaggi di vini a cinquestelle in abbinamento con le Specialità gastronomiche selezionate con la massima attenzione dall'azienda HQF.

2012 Cecchi, storica cantina chiantigiana, presenta la cucina di Cristiano Tomei del ristorante L'Imbutto di Viareggio

Un percorso degustativo tra terra e mare ha guidato gli invitati alla scoperta dei sapori di Toscana.



EDIZIONI PRECEDENTI EVENTI SPECIALI

2012 La Serata Berekio by Nomacorc

Un'occasione esclusiva per degustare i migliori prodotti biologici e biodinamici d'Italia, selezionati dalla Wine Dreamers, ed entrare in contatto diretto con i produttori.

2012 Cavit e Roma: un abbinamento di-vino

Durante la serata è stata stappata la bottiglia "PRIMATO" di oltre 26 litri, tra le più grandi al mondo. Emanuele Maggio chef del ristorante Brò Porta Portese, ha proposto un menù appositamente studiato per esaltare i vini in degustazione.

2012 Guida alle birre d'Italia 2013 by Slow Food

Presentazione della terza edizione di una guida che in pochi anni è diventata il punto di riferimento per questo settore. A seguire sono state degustate le 40 birre premiate dalla guida con il riconoscimento di Birre Slow percorrendo così un meraviglioso viaggio nell'Italia della birra.

2012 Tacco 12 & Bollicine

Una serata tutta declinata in rosa, dedicata alle donne che hanno saputo creare valore con il loro stile in cucina, nei campi, coltivando prodotti della terra sublimi.

2012 Dal cuore delle vigne abruzzesi, i Vini dell'azienda Zaccagnini

In degustazione l'Aster Rosé Spumante ed il Montepulciano Tralcetto, accompagnati dall'inconfondibile piatto tipico abruzzese, gli arrosticini.

2012 Col D'Orcia // Rocche dei Manzoni

Due Aziende famose per i loro Grandi Vini Rossi hanno presentato, oltre ai loro classici, un interessante Pinot Grigio di Sant Antimo (Col D'Orcia) e straordinari grandi spumanti langaroli (Rocche dei Manzoni).

2011 Emergenti & Emersi di Luigi Cremona

Luigi Cremona affiancato dagli chef Cristina Bowerman & Gianfranco Pascucci valuta le performance culinarie di giovani chef.

2011 Ca' del Bosco

Presentazione e degustazione dei vini dell'Azienda Ca' del Bosco. Protagonista la Cuvée Annamaria Clementi accompagnata dalle eccellenze culinarie del Ristorante Assunta Madre di Roma.

2011 Le prelibatezze di Paolo Parisi incontrano i grandi vini di Antonelli San Marco

Le prelibatezze di Paolo Parisi, in accompagnamento ai vini di Antonelli San Marco, azienda produttrice di un paradigmatico Sagrantino di Montefalco.

2010 Champagne & Champagnes

Franco Maria Ricci, Presidente Associazione Italiana Sommelier Roma, presenta il volume "Champagne & Champagnes. Cultura e fascino del più grande vino del mondo".

2010 Berlucchi Franciacorta '61

Musica, atmosfere sixties e bollicine per celebrare il Franciacorta '61 Berlucchi.



EDIZIONI PRECEDENTI ECCELLENZE IN DEGUSTAZIONE

2012 Un viaggio attraverso il vino simbolo di Tenuta dell'Ornellaia

Prodotto con estrema cura e attenzione in quantità limitate, frutto del terroir unico di Bolgheri, i numerosi riconoscimenti e successi internazionali confermano l'eccellenza costante di Ornellaia. In degustazione una verticale di Ornellaia nelle annate 2001, 2004, 2006 e 2008.

2012 Castello di Fonterutoli Siepi

Dalla storica Tenuta di Castellina in Chianti, questo "mostro" della viticoltura toscana, Filippo Mazzei, ha presentato una eccezionale verticale di Siepi con le annate 1999, 2001, 2003, 2005, 2006, 2007

e la degustazione del Chianti Classico Castello di Fonterutoli 2008.

2012 Bordeaux a Vinòforum

Giuseppe Meregalli ha presentato una verticale di Chateau Clarke nelle annate 1998, 2001, 2005 e 2007 oltre alla degustazione di Chateau Malmaison 2007, Chateau des Laurets 2009, Les Laurets 2005.

2012 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

L'eccellenza del Metodo Classico italiano illustrata da Marcello Lunelli. Verticale di Giulio Ferrari Riserva del Fondatore nelle

annate 1989, 1993, 1994, 1995, 1999 e 2001. Al termine è stata degustata in esclusiva la nuova Riserva Lunelli 2004.

2012 I grandi vini di Borgogna

Daniele Balan ha presentato in esclusiva italiana i vini di Philippe Pacalet. Verticale di Charmes Chambertin Grand Cru nelle annate 2007, 2008, 2009 e 2010.

2012 L'identità piemontese attraverso i vini di Giorgio Rivetti

Verticale dell'azienda La Spinetta con il Barolo 2003, 2004, 2005 e 2006 e degustazione del metodo classico di Contratto con il Millesimato 2008, Blanc de noir 2008 e Blanc de Blancs 2009.

2011 Un viaggio attraverso la Borgogna con i vini della Maison Joseph Drouhin

In degustazione: Beaune Clos Des Mouches Rouge 1er Cru 2009 - 1999, Beaune Clos Des Mouches Blanc 1er Cru 2008 - 1999, Meursault- Perrières 1er Cru 2008 - 2003, Chassagne-Montrachet Marquis De Laguiche 1er Cru 2008, Puligny-Montrachet Folatières 1er Cru 2008.

2011 I vini bianchi della Loira

I vini della Loira raccontati da Jacky Rigaux, ricercatore e professore universitario dell'Università di Borgogna.

In degustazione: Sancerre E Pouilly Fumé Di Pascal Gitton In Magnum, Sancerre Les Herses 2000-1998-1996-1992, Pouilly Fumé Joanne D'orion 2000-1998-1986-1985.

2011 In esclusiva a Roma l'icona del vino australiano: Penfolds

In degustazione il mitico Grange 2005, oltre ai più noti Shiraz in due declinazioni Bin 128 e Bin 2, il Koonunga Hill in versione Chardonnay fino ai più affabili Rawson's Retreat Semillon-Chardonnay e Merlot.

2010 Sassicaia

Un affascinante viaggio alla scoperta del più grande vino d'Italia. Una degustazione esclusiva delle annate 2006, 2005, 2004, 2003, 1998, 1996, tutte rigorosamente in formato magnum, condotta da Giuseppe Meregalli.

2010 Chateau Rayas

Per la prima volta in Italia Emmanuel Reynaud ha guidato una degustazione della sua prestigiosa azienda attraverso una verticale di Chateau Rayas.





PARTECIPANTI EDIZIONE 2012

VALLE D'AOSTA

LO TRIOLET

PIEMONTE

ANNA MARIA ABBONA
ANTICA DISTILLERIA DOMENICO SIBONA
ANZIVINO
ARBIOLA
BATASIOLO
CAMPARO
CANTINA PRIVATA BOCCHINO
CANTINA VALLEBELBO
CANTINE GEMMA
CASA WALLACE
CASCINA SAN LAZZARO
CORINO
DAMILANO
DANTE RIVETTI
DISTILLERIE BERTA
ENRICO SERAFINO
FERRERO
GANCIA
ICARDI
LA COLOMBERA
LIVIA FONTANA
MALGRA'
MATTEO CORREGGIA
MIRU'
MONTALBERA
PICO MACCARIO
PODERI E CANTINE ODDERO
PUNSET
TENUTA LANGASCO
VIGNAIOLI PIEMONTESE
VIGNE REGALI
VITIVINICOLA BAVA

LOMBARDIA

BERLUCCHI

CASTELLO DI LUZZANO
CASTELVEDER
CONTADI CASTALDI
FERGHETTINA
LANTIERI DE PARATICO
LE FRACCE
RICCI CURBASTRO
TENUTA MAZZOLINO
UBERTI

TRENTINO E ALTO ADIGE

BARON DI PAULI-JULIANE
CAMP MASERI
CANTINA PRODUTTORI SAN PAOLO
CANTINA SAN MICHELE APPIANO
CANTINA TRAMIN
CAVIT
CESARINI SFORZA
ELENA WALCH
FERRARI F.LLI LUNELLI
K. MARTINI & SOHN
KETTMEIR
KUPELWIESER
LA-VIS
MALOJER GUMMERHOF
MASO CANTANGHEL
RAETIA
SURGIVA
TENUTA SAN LEONARDO
TENUTE LENTSCH
TENUTE LOACKER
VILLA DE VARDA

FRIULI VENEZIA GIULIA

ANGORIS
CANTINA PRODUTTORI CORMONS
CASTELVECCHIO
CIEMME LIQUORI
CORTE DI CASTELLO

DI LENARDO
DISTILLERIE CAMEL - BEPI TOSOLINI
EUGENIO COLLAVINI
GRUPPO VINICOLO FANTINEL
LE VIGNE DI ZAMÒ
LORENZON
MUZIC
NONINO DISTILLATORI
PETRUCCO
ROCCA BERNARDA
RONCÙS
SIMON DI BRAZZAN
SUBIDA DI MONTE
TENUTA LUISA
TERRE ROSSE
VIE DI ROMANS
VILLA DE PUPPI
ZORZETTIG

VENETO

ALEXANDER DISTILLATI
ANDREOLA
ASTORIA
BERTANI
BISOL DESIDERIO & FIGLI
BONAZZI & BOSCAINI
BORTOLOMIOL SPUMANTI
CA' RUGATE
CAFERRO
CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR
COL VETORAZ
DISTILLERIA BOTTEGA
DURANTE
F.LLI BORTOLIN SPUMANTI
FI.GA'
FRATELLI FABIANO
GALILEO
GERARDO CESARI
GINO FASOLI



LE BERTAROLE
LE COLTURE
LE VIGNE DI ALICE
MASIERO
MICEL
MONTAGNER
OTTELLA
SANTA MARGHERITA
SAVIAN
SELEZIONE SILVANO PIACENTINI
TEDESCHI
TENUTA SANT'ANTONIO
TESSARI
TRABUCCHI D'ILLASI

LIGURIA

BIO VIO
BISSON
CAMPOGRANDE
CANTINE LVNAE BOSONI
MARCO BAGNASCO
TENUTA SELVADOLCE

EMILIA ROMAGNA

MANICARDI
TENUTA PEDERZANA
VIGNETI SAN VITO

TOSCANA

ALTESINO
AMICI DELLA TOSCANA
BANFI TOSCANA
BRUNI
CAMPO ALLA SUGHERA
CAPALBIO FATTORIA
CASTELLI DEL GREVEPESA
CASTELLO BANFI
CASTELLO DELLA PANERETTA

CASTELLO DI AMA
CAVALIERINO
CLAUDIA FERRERO
CONTI COSTANTI
CORTE PAVONE
DREOLINO
ESPRESSO GIADA
FATTORIA CASTELLINA
FATTORIA DEL CERRO
FATTORIA FELSINA
FRANCO BIONDI SANTI - TENUTA GREPPO
GIORGIO MELETTI CAVALLARI
GRETO DELLE FATE
ICARIO
JACOPO BIONDI SANTI - CASTELLO DI MONTEPÒ
LA MADONNA
LA PODERINA
LA SALCETA
LAMOLE DI LAMOLE
LE QUERCE
MARCHEATO DEGLI ALERAMICI
MARCHESI DE' FRESCOBALDI
MARCHESI MAZZEI
MASSIMO ROMEO
PETRA
PETROGNANO
POGGIO AMORELLI
POGGIO BRIGANTE
POGGIO PAOLI
ROCCA DEI CASTAGNOLI
ROCCA DELLE MACIE
SAVIGNOLA PAOLINA
TALENTI RICCARDO
TENIMENTI ANGELINI
TENUTA BINDELLA
TENUTA DI LILLIANO
TENUTA LA BADIOLA

TENUTA VALDIPIATTA
TENUTE DONNA OLGA
TENUTE FOLONARI
TERUZZI & PUTHOD
VALDIFALCO
VILLA POGGIO SALVI
VILLETTA DI MONTERUFOLI

MARCHE

CAMELI IRENE
CANTINA OFFIDA
CHERRI D'ACQUAVIVA
CIU' CIU'
COLLEVITE - CANTINE DELLA MARCA
COSTADORO
DISTILLERIA VARNELLI
FATTORIA LA MONACESCA
FAZI BATTAGLIA
IL CONTE - VILLAPRANDONE
LA CANOSA AGRICOLA
LE CANIETTE
MARCELLI CLARA
MAROTTI CAMPI
MORODER
PODERI DEI COLLI
PODERI SAN LAZZARO
PODERI SAN SAVINO
SALADINI PILASTRI
SAN SAVINO
SANTA LIBERATA
TENUTA DE ANGELIS
TERRE CORTESI MONCARO
UMANI RONCHI
VELENOSI
VICARI NAZZARENO E VICO
VILLA GRIFONI
VINICOLA CARASSANESE
VINICOLA CARMINUCCI



PARTECIPANTI EDIZIONE 2012

ABRUZZO

CAMILLO MONTORI
CANTINA COLONNELLA
CANTINA TOLLO
CASAL THAUERO
CICCIO ZACCAGNINI
DINO ILLUMINATI
FARNESE VINI
FEUDO ANTICO
LA BRECCIOLA
NICOLA DI SPIO
OLEARIA VINICOLA ORSOGNA
STEFANIA PEPE
TALAMONTI
TENUTA I FAURI
VALLE REALE

UMBRIA

CANTINE GIORGIO LUNGAROTTI
CASTELLO DI MAGIONE
CANTINE GIORGIO LUNGAROTTI
CÒLPETRONE
TENUTA DI FREDDANO
TENUTADI MONTECORONA

LAZIO

AGRICOLA CIUCCI
AGRICOLA EMME
AGRICOLA PILEUM
ALBERTO GIACOBBE
ANTICHE TERRE TUSCOLANE
CANTINA CERQUETTA
CANTINA SANT'ANDREA
CANTINA VILLAFRANCA
CANTINE SAN MARCO
CANTINE VOLPETTI
CAPODARCO COOP. SOCIALE
CAPRIGLIANO
CASA DIVINA PROVVIDENZA

CASALE CENTO CORVI
CASALE MARCHESE
CASALE MATTIA
CASALE VALLECHIESA
CASSANO
CASTEL DE PAOLIS
CINCINNATO COOP. AGR
COLLINE DI AFFILE
COMPAGNIA DI ERMES
DF GOCCE
DINO LIMITI
DONATO GIANGIROLAMI
DUCATO GRAZIOLI
EDON RISTORANTE
FEDERICI
FRATELLI CAVALIERI
FRATELLI ONORATI
GELSO DELLA VALCHETTA
GOTTO D'ORO
I PAMPINI
IL VINO DEL '99
L'OLIVELLA
LA LUNA DEL CASALE
LA PAZZAGLIA
LA RASENNA
LE QUERCE ANTICHE
LE ROSE
MIGRANTE
MOLINARI ITALIA
MONTE DUE TORRI
OCCHIPINTI
ORO DI BACCO
RISERVA DELLA CASCINA
PAOLO E NOEMIA D'AMICO
PIETRA PINTA
POGGIO LE VOLPI
PRINCIPE PALLAVICINI
RENT ROOF HOTEL
TENUTA DI PIETRA PORZIA

TENUTA SANTA LUCIA
TENUTA TRE CANCELLI
TERRE DEI RUTULI
TERRE DEL VEIO
VILLA SIMONE

CAMPANIA

ASTRONI
CANTINA DEL TABURNO
CANTINA SOCIALE LA GUARDIENSE
CELEBRITY LIQUORI
DI LEVA SCIROPPI & LIQUORI
FARNESE - LINEA VESEVO
FATTORIA ALOIS
F.LLI URCILO
IL POGGIO
QUINTODECIMO
SORRENTINO
TERREDORA
VILLA MATILDE
VINI TELARO

PUGLIA

ANTICA ENOTRIA
CANDIDO
CANTINE DUE PALME
CANTINE MENHIR
CONSORZIO PRODUTTORI VINI DI
MANDURIA
DUCA GUARINI
FARNESE - LINEA MATANE'
FUJANERA
GATTUSO GROUP
LEONE DE CASTRIS
MASSERIA DUCA D'ASCOLI
MASSERIA LIVELI
RASCIATANO
ROSA DEL GOLFO
VIGNE & VINI

VINICOLA RIVERA

BASILICATA

CANTINA DEL NOTAIO
CANTINA DI VENOSA
FARNESE - VIGNETI DEL VULTURE

CALABRIA

CAPARRA E SICILIANI
LA PIZZUTA DEL PRINCIPE
TRAMONTANA

SICILIA

ALCESTI
CANTINA PERLA SIMONETTI
CANTINE GULINO
CARLO PELLEGRINO & C.
CUSUMANO
FARNESE - VIGNETI ZABU'
FEUDO RAMADDINI
FILIPPO GRASSO
FIRRIATO
GRACI
MANDRAROSSA - CANTINE SETTESOLI
NICOSIA
OTTOVENTI
POGGIO DI BORTOLONE
TASCA D'ALMERITA
TERRAZZE DELL'ETNA

SARDEGNA

6MURA
ACQUA SMERALDINA
CANTINA DEIDDA
CANTINA GALLURA
CANTINA SANTA MARIA LA PALMA
MESA
SELLA & MOSCA
VIGNE SURRAU

ZEDDA PIRAS

BARBADOS

PLANTATION

CANADA

INTRIGUE

FRANCIA

BALLOT MILLOT
BERNARD DEFAIX
BUSNEL
CHAMPAGNE ALAIN THIÉNOT
CHAMPAGNE DEUTZ
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON
CHAMPAGNE HENRIOT
CHAMPAGNE JACQUESSON
CHAMPAGNE KRUG
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE PANNIER
CHAMPAGNE POMMERY
CHAMPAGNE POUILLON
CHAMPAGNE RUIART
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT
CHAMPAGNE VIEILLE FRANCE
CITADELLE
HENRI BOURGEOIS
IDOL
J. DUPONT
LARRESSINGLE
LOUIS ROYER
SAUMAIZE

GERMANIA

REICHSGRAF VON KESSELSTATT

MARTINICA

SAINT JAMES

NUOVA ZELANDA

CLOS HENRI

PORTOGALLO

PORTO CRUZ

REPUBBLICA DOMINICANA

RON OPTHIMUS

SCOZIA

GLEN MORAY
KILCHOMAN
THE BENRIACH DISTILLERY

SUD AFRICA

BELBON HILLS
DIEMERSDAL WINE
IDIOM
LINTON PARK

ECCellenze GASTRONOMICHE

ACQUARANDA FORMAGGI
AGROLIVICOLA PILOZZI ANNALISA
ALIFOR PIERI 2005
AMATO CAFFE'
APICOLTURA ANGELINI
B73
BRUNELLI FORMAGGI
DEGU' CIBI SCELTI
FALKSALT
FRANTOIO AGNONI
GUSTO - PASTIFICIO ARTIGIANALE
KOPPERT CRESS
LA CASA DEI SAPORI
LA PORCHETTA ARGENTATI
LA PORCHETTA DEL PONTE
LE GOLOSIE DI MIRANDA
LUCANERIA
NOCCIOLE D'ELITE



PARTECIPANTI EDIZIONE 2012

OLEIFICI CAPONETTI
OLIO LEONARDO ALTOBELLI
OLIO MAZZI MIRELLA
OLIO MONTERISI
OLIO PERRI MARIO
OLIO PETROCCHI LAURA
OLIO SABINUM
OLIO SILVI SABINA SAPORI
OLIO TENUTA FILONARDI
TONNO COLIMENA
PASTA RAGUSO
ZOLLA14

PUNTI FOOD

CONSORZIO PICENOS - FRITTO MISTO
CUORE DI CALABRIA BY GRILLO
MEGLIOFRESCO BY F.LLI SCARCI
PASTA DI STAGIONE

RISTORANTI

ALL'ORO - ROMA
ATLAS COELESTIS - ROMA
BRO' PORTA PORTESE - ROMA
DON GEPPI - SORRENTO
GIUDA BALLERINO - ROMA
GLASS - ROMA
HOTEL MAJESTIC - ROMA
IL PAGLIACCIO - ROMA
IL SAN LORENZO - ROMA
L'ANTICO ARCO - ROMA
L'ARCANGELO - ROMA
L'IMBUTO - VIAREGGIO
L'INCORONATA - MILANO
LA FILANDA - MANCIANO
LA FIORENTINA - ROMA
LA PAROLINA - VITERBO
LA PERLA DEL MARE - LIVORNO
LA TACITA - ROMA
LA TENDA ROSSA - FIRENZE

LA TORRE - LUCCA
MEDITERRANEO - TERAMO
OSTERIA FERNANDA - ROMA
PERCORSI DI GUSTO - L'AQUILA
QUINZI E GABRIELI - ROMA

BIRRFICI ARTIGIANALI

32 VIA DEI BIRRAI
ASSOCIAZIONE BIRRA DEL LAZIO
ATLAS COELESTIS
BIRRA DEL BORGO
BIRRA SAN BIAGIO
BIRRADAMARE
BIRRIFICIO ARTIGIANALE CITTAVECCHIA
BIRRIFICIO E BIRRERIA TURBACCI
BIRRIFICIO ITINERIS
BIRRIFICIO TURAN
FREE LIONS BREWERY
MISTER MALTO

CONSORZI

CO.VI.BIO. CONSORZIO VIGNAIOLI
BIODINAMICI
CONSORZIO VINI PICENI
CONSORZIO VINTESA

ENOTECHÉ

ANTICA ENOTECA CIARLA
BOTTEGA LIBERATI
ENOTECA 11 MASSACIUCCOLI
ENOTECA BOMPREZZI
ENOTECA CASAREALE
ENOTECA GIANSAANTI
ENOTECA PALLOTTI
FUZZYBAR BOTTIGLIERIA
IL TERRITORIO
IL VINO DEL '99
LA BARRIQUE
PALLAVICINI WINE BAR

TRIMANI
UVE E FORME
VINI, VIZI & VIRTÙ

AGENZIE DISTRIBUTORI & SELEZIONATORI

AFRIWINES
AMENDOLA S. RAPPRESENTANZE
BALAN
BANFI DISTRIBUZIONE
BERE BIO BY NOMACORC
CAPAGIO SELEZIONE GRANDI
CHAMPAGNES
DALI RAPPRESENTANZE
DI LEVA SCIROPPI & LIQUORI
DOC ROMA
ENO GEO
ENOTECA PELUSO
FASHION & WINE
FB TRADING
FORUM RAPPRESENTANZE
GI.BI. RAPPRESENTANZE GLOBAL WINES
GRUPPO MERE GALLI
INDOVINO
LE HUIT
L'UVA DA BERE
MOËT HENNESSY
NUOVA RISACA
PELLEGRINI
PRO.BIO.
QUALITÀ CLUB
RA.VI. RAPPRESENTANZE
SAIAGRICOLA
SERGIO CONTI VINI PREGIATI
SILVER GROUP
TEAM'S AGENZIA MACORATTI
VALSANA
VERNUCCIO BEVERAGE
VINTAGE 05



SPONSOR TECNICI

A TAVOLA CON LO CHEF
AROMA
BRITISH FIRES
DEZIGN STUDIO
DRY DESIGN
EUROCAVE
GAGGENAU
IP INDUSTRIE
IRINOX
NEFF
PIANOFORTI PAPI
PUNTODIFUGA LEGNO E DESIGN
RADIO ANTENNA 1
S.E.A.T.
S.E.B.
SERMEN DRINKING
STEFANO ANTONACCI FALEGNAMERIA
VL PARQUET
WINEFIT WINE DISPENSER
WHERE ROME

PARTNER



SPONSOR



Class PAD



LUNGO IL TEVERE DOVE IL VINO SALUTA L'ESTATE

Le migliori etichette d'Italia abbinare alle creazioni gastronomiche degli chef di Roma. Questo è Vinòforum, festival del gusto in uno scenario spettacolare

di Paola Anselmi

FOOD E BEVERAGE

APPUNTAMENTI
Vinòforum, a Roma il design fa rima con wine



Per gustare appieno le sfumature del vino, occorre una serie di accessori, dai portabottiglie ai cavatappi, che aiutino a esprimere tutte le qualità di eccellenza di un vino. Per questo motivo a Vinòforum, la manifestazione enogastronomica che si terrà a Roma dal 1 al 16 giugno, aperta al pubblico, verranno messi in mostra e in vendita oggetti di arredo e di supporto al consumo del vino realizzati dai giovani *design* di Punto Fuga, che lavorano il legno artigianalmente nel rispetto della tradizione. L'organizzatore e ideatore di Vinòforum, Emiliano De Venuti, ha ribadito che l'iniziativa intende promuovere una cultura gastronomica basata sulla qualità e orientata alle eccellenze (info@vinoforum.it; www.vinoforum.net).

Land Rover a "Vinòforum-Lo spazio del gusto"

VINÒFORUM: IL GUSTO DEL NETTARE D'UVA SOTTO LE STELLE DELLA FARNESINA, A ROMA

A Vinòforum Parmigiano protagonista I cuochi si muovono per l'Emilia

IL MESSAGGERO

Vinòforum, i migliori vini in mostra a Roma

INSIDER MAGAZINE

vinòforum

lo spazio del gusto

A Roma, nona edizione per l'enogastronomia dal nord al sud

Strutturato, frizzante, barriccato, maturo, morbido... Le immagini che rallegrano la città da qualche tempo mostrano il carattere di alcuni vini. Che come persone, sono da conoscere, capire, apprezzare. Questo si propone di fare Vinòforum, la rassegna che, ormai da quasi due lustri, porta sulle rive del Tevere una lunga serie di produttori e una altrettanto lunga lista di eventi. Uno spazio dedicato al gusto e alla cultura enogastronomica che non manca di includere appuntamenti di intrattenimento.

IN CANTINA

La novità di questa edizione saranno le cene abbinata ai produttori top

to di fuga. Di nuovo il gusto: si arricchisce anche la partnership con l'Associazione italiana sommelier di Roma con un corso in cinque

lezioni più una serie di degustazioni dedicate ogni giorno ad un territorio. E poi tra gli even-

GAMBEROSSO

Vinòforum per tutti i gusti



La storica manifestazione romana legata al vino, giunge alla nona edizione e si conferma una delle più rilevanti a livello nazionale: sedici giorni consecutivi di degustazioni, lezioni sul vino e presentazioni di nuovi prodotti con ben cinquecento aziende e oltre duemila e cinquecento etichette. Sono numeri che da soli bastano a spiegare il successo e la portata della manifestazione.

In un'area centrale della Capitale, nei pressi della Farnesina e vicino al Lungotevere, saranno allestiti i padiglioni che ospiteranno Vinòforum dall'1 al 16 giugno prossimi. Il tema principale, ovviamente, è il vino in tutte le sue forme e declinazioni, ma non mancano gli appuntamenti con grandi chef o con lezioni e approfondimenti sugli abbinamenti tra cibo e vino di qualità.

Vinòforum, i nostri doc e le olive fritte a Roma

GASTRONOMIA

Dal 1 giugno alla Farnesina degustazioni per trentamila

res e l'organizzazione di Frito Misto, grazie alla quale i visitatori del Vinòforum potranno assaggiare le olive asciutte del Piceno, in abbinamento con i bruschetti e con i ravioli del territorio. La presenza del Consorzio Piceno a Vinòforum sancisce anche l'avvio di una collaborazione con Fede & Tinto i conduttori della trasmissione di Radio Due «Decanter», che per un anno saranno testimonial di Passerina, Pecorino e

l'evento

Il piacere del vino sotto le stelle della Farnesina da domani sera, tra grandi chef e giovani designer

il gusto Vinòforum

Vinòforum, l'appuntamento per gli appassionati di vino

Lo spazio del gusto è sul Lungotevere Maresciallo Diaz fino al 16 giugno: è ora di degustare...

Vinòforum 2012 non solo vino: i grandi Chef di Roma si esibiscono

Il vino visto dalla creazione al consumo, con iniziative di cucina e formazione

1-6 giugno, Vinòforum: Roma è la città del vino

I giardini della Farnesina luogo della storia del vino, nella cantina ed oltre

Vinòforum, l'appuntamento per gli appassionati di vino

Lo spazio del gusto è sul Lungotevere Maresciallo Diaz fino al 16 giugno: è ora di degustare...

FARNESINA Al via oggi la kermesse enologica **Vinòforum, notti e gusto**

I più famosi chef romani insieme ai fornelli per l'evento capitolino più gustoso che ci sia. Vinòforum 2012 stappa stasera alle 19 la sua prima bottiglia. Dopo lo straordinario successo dello scorso anno la kermesse torna per la sua nona edizione e riunisce fino a sabato 16 giugno - in 10 mila mq "en plein air" allestiti sul Lungotevere Maresciallo Diaz (Farnesina) - le migliori aziende vitivinicole italiane e internazionali, con una festa che promuove la cultura enogastronomica e coniuga business, formazione ed entertainment. Ben 2.500 etichette in degustazione, oltre a una serie di iniziative collaterali inedite, volte a rendere l'evento ancor più interessante. A comincia-

IL RESTO DEL CARLINO

CONSORZIO PICENOS
 I vini del Piceno protagonisti a Roma
 Uno spazio al prestigioso «Vinòforum»

A TUTTO GUSTO CON FOOD SHOW, DEGUSTAZIONI, VERTICALI ED ECCELLENZE MADE IN ITALY: SI APRE IL SIPARIO SU "VINÒFORUM 2012" (ROMA, 1/16 GIUGNO): PROMUOVERE LA CULTURA ENOGASTRONOMICA TRA BUSINESS, ENTERTAINMENT E FORMAZIONE. LA NOVITÀ? "CANTINE DA CHEF"

WINE NEWS

Farnesina Da stasera la kermesse dedicata alle migliori etichette italiane e straniere
Vinòforum per «cantine da chef»
 Degustazioni e sapori dalla Sicilia al Friuli Venezia Giulia

IL TEMPO

LEGGO

Brindisi
 Partnership dell'evento i sommelier che terranno un corso breve con 5 lezioni

2500 cantine
 Offrono il loro prodotto in calici degustazione

Ricerca/ A Vinòforum 25 bottiglie ad asta contro fibrosi cistica
 Gara di solidarietà tra i produttori di vino

A Vinòforum Design fa rima con Wine

VIE DEL GUSTO

IL MESSAGGERO

2 giorni il 4 e l'11 giugno sono dedicati solo agli esperti del settore

Sauvignon Vette freschezza per il pesto

di FABIO TURCHETTI
 Nuova edizione di Vinòforum, da venerdì a Roma, e come sempre intenso programma di degustazioni, fino al 16 giugno (www.vinoforum.net). Nel foto: cotti.

CORRIERE DELLO SPORT

VINÒFORUM ANNATA 2012

Il gusto a Vinòforum tra sommelier e chef

LA REPUBBLICA

Testimonial Fede & Tinto di Decanter di Radio Due

vinòforum®

Via Giuseppe Dezza, 8
00152 Roma - Italia

T +39 06 63 83 356
F +39 06 39 380 443

info@vinoforum.it
www.vinoforum.it

Studio e Progettazione grafica
DnC Eventi & Comunicazione



