

Borgo diVino *in tour*

San Giorgio di Valpolicella

17, 18, 19 Maggio 2024



Il programma

Venerdì 17 Maggio

APERTURA STAND	ORE 18:00
INAUGURAZIONE ALLA PRESENZA DELLE AUTORITÀ	ORE 19:00
CONCERTO DI INAUGURAZIONE A CURA DI: ORCHESTRA ARMONIE SENZA CONFINI (Presso la Pieve di San Giorgio di Valpolicella)	ORE 20:30
CHIUSURA STAND	ORE 23.00

Sabato 18 Maggio

CONVEGNO “GEOLOGIA, TERROIR, KNOW-HOW E ISTINTO: L’ANIMA DELLA VALPOLICELLA TRA MARMO E VINO”	ORE 11:00
Convegno a cura di Associazione Italiana di Geologia e Turismo, Associazione Le Donne del Marmo, Asmave e Verona Stone District, dedicato alla scoperta del patrimonio naturale e culturale della Valpolicella; relatrice dell’evento sarà la geologa Grazia Signori (Presso le ex Scuole Elementari, San Giorgio di Valpolicella)	
APERTURA STAND	ORE 12.00
MASTERCLASS – VINI PASSITI D’ITALIA	ORE 15:00
DEGUSTAZIONE GUIDATA E PRESENTAZIONE DEL LIBRO “VINI PASSITI D’ITALIA UN VIAGGIO PASSO DOPO PASSO” CON SISSI BARATELLA E ALBERTO BRUNELLI (Presso la Collegiata della Pieve, San Giorgio di Valpolicella)	
MASTERCLASS – SAVE THE WINE: IL FATTORE UMANO SALVERÀ IL VINO?	
DEGUSTAZIONE GUIDATA E PRESENTAZIONE DEL LIBRO “WINE HOSPITALITY. QUANDO IL FATTORE UMANO E LA GENIALITÀ ITALIANA CAMBIANO IL MARKETING” CON CRISTINA MASCANZONI KAISER, AUTRICE DEL LIBRO E MONICA VACCARELLA, IMPRENDITRICE NEL SETTORE DELL’OLIO EVO; MODERA GIANLUCA BONINSEGNA, MIGLIOR SOMMELIER DEL VENETO 2015 (Presso la Collegiata della Pieve, San Giorgio di Valpolicella)	
	ORE 18:00
CONCERTO ACUSTICO EQUINOX DUO – UN VIAGGIO NELLA MUSICA ITALIANA	
(Presso la Pieve di San Giorgio di Valpolicella)	ORE 21:00
CHIUSURA STAND	ORE 23.00

Domenica 19 Maggio

APERTURA STAND

ORE 12.00

CONCERTO DEL GRUPPO MUSICALE "BACCO E TABACCO" –

LA Verona Beat rivive nel repertorio di Rokes, Equipe 84, Camaleonti, New Trolls, Corvi, Caterina Caselli, Orme, Ribelli, Nomadi, Rocky Roberts

(Presso spazio antistante Red Zone)

ORE 17:00

SFILATA DELLE CONFRATERNITE ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO ORE 18:00

Intronizzazione nuovi Cavalieri e nuove Dame Dello Snodar – Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e Recioto

(Collegiata della Pieve di San Giorgio di Valpolicella)

CHIUSURA STAND

ORE 22.00

Le Masterclass

Vini Passiti d'Italia

SABATO 18 MAGGIO - h 15.00

Collegiata Pieve San Giorgio di Valpolicella

Degustazione guidata e presentazione del libro "Vini passiti d'Italia - **Un viaggio** passo dopo passo" con Sissi Baratella e Alberto Brunelli, in collaborazione con il **Consorzio Tutela Vini Valpolicella**

I protagonisti



Sissi Baratella

Classe '87, veronese di nascita ma cittadina del mondo.

Laureata in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche all'Università di Verona una volta diventata enologo si dedica all'arte di fare vino e dopo anni tra cantina e campagna (con una parentesi anche come apicoltrice) scopre l'enorme passione per il racconto del vino e la divulgazione. Forte delle sue competenze tecniche e dell'esperienza maturata su campo, dall'oggi al domani molla tutto e si reinventa enologo divulgatrice. Oggi

racconta il vino tramite accreditate riviste di settore e durante eventi e manifestazioni nazionali e internazionali realizzando format originali; con uno stile che vuole essere unico e accessibile anche ai meno esperti. Collabora con radio, podcast, crea contenuti sui social network e non da ultimo è autrice e conduttrice di una trasmissione TV sul vino, ovviamente! Vive con la valigia in mano (nell'altra il calice), alla costante scoperta di vigneti e cantine, di storie non ancora raccontate, di informazioni mai sentite. Il suo obiettivo è affermarsi, in un mondo ancora troppo di uomini, come professionista preparata e competente provando a portare ogni volta qualcosa che prima non c'era.

Alberto Brunelli

Classe 1984, veronese, dopo gli studi universitari in Viticoltura ed Enologia e varie esperienze in aziende vitivinicole, dal 2016 Alberto Brunelli è Responsabile dell'Area Tecnica del Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella per cui cura i progetti e le istanze di natura tecnica, le degustazioni, le questioni enologiche e normative. Assaggiatore Tecnico ONAV, Tecnico Degustatore delle Commissioni di assaggio per i vini D.O. della Regione Veneto, è anche Docente di Analisi Sensoriale/Analisi Enografiche presso l'Università di Verona – Corso di Laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche.



VINI IN DEGUSTAZIONE

Menti

Veneto, Gambellara

Dama Bianca Garganega Veneto

Orsolani

Piemonte, Canavese

Sulè Caluso passito DOCG

Maculan

Veneto, Breganze

Acininobili Veneto Passito

Cantina Basile

Sicilia, Pantelleria

Shamira Passito di Pantelleria doc

Tenuta delle Ripealte

Toscana, Isola d'Elba

Alea Ludendo Aleatico Passito dell'Elba
DOCG

Terre di Serrapetrona

Marche, Serrapetrona

Sommo Passito Marche

Corteforte

Veneto, Valpolicella Classica

Recioto della Valpolicella classico
Amandorlato DOCG

Ilatium Morini

Veneto, Valpolicella

Amarone della Valpolicella DOCG

COSTO DELLA DEGUSTAZIONE: 25€

**COSTO PER ASSOCIATI AIS, FISAR, ONAV IN REGOLA CON
IL PAGAMENTO TESSERA: 20€**

Save the Wine: il fattore umano salverà il vino?

SABATO 18 MAGGIO - h 18.00

Collegiata Pieve San Giorgio di Valpolicella

Degustazione guidata e presentazione del libro “Wine Hospitality, quando il fattore umano e la genialità italiana cambiano il marketing” con Cristina Mascanzoni Kaiser, autrice del libro e Monica Vaccarella, imprenditrice nel settore dell’olio Evo; modera Gianluca Boninsegna, **miglior sommelier del Veneto 2015** . in **collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Valpolicella**

I protagonisti

Cristina Mascanzoni Kaiser

Formata alla Cornell University in Marketing, da sempre opera nel mondo dell’ospitalità. Figlia di albergatori del Lago di Garda, ha lavorato presso il Bayerischer Hof di Monaco di Baviera, il Grand Hotel di Rimini e numerosi altri hotel di lusso europei. Nel 2019 crea Club Appeal, società di consulenza specializzata nell’ospitalità di lusso con focus sul mondo del vino, che promuove con il proprio brand esclusivo WineHO®. Certificata WSET ed ONAV, è docente alla IATH (International Academy in Tourism and Hospitality) di Cernobbio oltre che docente in diversi ITS in tutta Italia (Veneto, Umbria, Toscana, Puglia) ed è relatrice in numerose conferenze internazionali (Atlas – di cui è membro del comitato scientifico, TEBEC, IWINETC) legate al mondo del turismo del vino. Nel 2022 è stata nominata tra le 50 donne al mondo più influenti nel mondo del vino e nel 2024 ha pubblicato il libro “Wine Hospitality: Quando il fattore umano e la genialità italiana cambiano il marketing”.



Monica Vaccarella

Di papà sardo e mamma siciliana è nata e cresciuta a Verona, a 35 anni lascia il posto fisso in un'azienda nel settore del marmo, acquista un terreno nelle colline sopra Avesa e parte da zero con una piccolissima azienda di solo 2 ettari. L'aiuta il papà Angelo, di nome e di fatto, che le ha insegnato la parte agronomica e a gestire il campo, una delle pochissime donne olivicoltrici che gestiscono il campo nella sua totalità. Il marketing è da sempre la sua passione e poi lo diventa l'oleoturismo, l'insieme delle iniziative a carattere didattico ricreativo nell'ambito dei luoghi di coltivazione e produzione e lo fa particolarmente bene con i bambini, giocando si educano a riconoscere la qualità. Porta avanti anche progetti sociali: ha piantato degli olivi a Palazzo Carli sede del Comfoter e all'85° di addestramento a Montorio, come simbolo di pace e speranza, ha accolto in azienda bambini ucraini, si veste da Oliva e porta la merenda sana a base di pane e olio EVO con ABEO, Associazione Bambino Emopatico Oncologico, nel reparto di oncoematologia pediatrica di Verona



Gianluca Boninsegna

Diplomato al Master ALMA-AIS, ha vinto il premio come miglior Sommelier del Veneto nel maggio 2015. Una carriera iniziata per caso con un primo approccio ai corsi AIS e concretizzata grazie al Master ALMA-AIS, un percorso di specializzazione per diventare esperti di comunicazione e marketing del vino. Oggi Boninsegna gestisce le cantine di due importanti ristoranti e opera in una trasmissione televisiva veneta "Il Mio Amico Sommelier", oltre a essere autore di testi sul tema dell'abbinamento cibo vino.



VINI IN DEGUSTAZIONE

Fongaro

Durello etichetta aragosta 2020

Damoli

Valpolicella Classico Volavia 2022

Fasoli

Soave Borgoletto 2022

Le Vigne di San Pietro

Custoza 2023

Tenuta Santa Maria Valverde

Valpolicella Classico Superiore 2021

Degustazione dell'olio EVO

Vaccarella Monica

"Donna Emme"

Veneto Valpolicella DOP

Assaggi di pane e olio EVO, formaggio Monte veronese DOP.

COSTO DELLA DEGUSTAZIONE: 25€

**COSTO PER ASSOCIATI AIS, FISAR, ONAV IN REGOLA CON
IL PAGAMENTO TESSERA: 20€**

Info e prenotazioni



borgodivino.it/san-giorgio-di-valpolicella/



349 597 1079