



Liguria passione eroica



Pad 10 - B3-A4
ingresso Porta Re Teodorico

SPAZIO EVENTI – CORSIA B3 PAD. 10

DOMENICA 14 APRILE

ORE 12:00 – LIGURIA PASSIONE EROICA

La DOP VALPOLCEVERA compie 25 anni!

Narrazione della storia e del territorio in occasione del 25esimo della DOP Val Polcevera, con degustazione di alcune produzioni delle aziende di riferimento, a cura di Enoteca Regionale.

Evento su prenotazione: segreteria@enotecaregionaleliguria.it

ORE 14:00 – LIGURIA: REGIONE VOCATA AL VINO

Presentazione del libro CantineDOC Liguria, Vigne, uomini e vini, a cura di Mario Cucci.

Edito da Multiverso, i testi sono a cura di Virgilio Pronzati, giornalista ed esperto del settore, il libro si apre con un'introduzione tecnica in cui si approfondiscono geologia, clima, vigneti, vini ed Enti della Regione.

LUNEDÌ 15 APRILE

ORE 12:00 - VITICOLTORE ETICO

PREMIO VITICOLTORE ETICO

Consegna del riconoscimento VITICOLTORE ETICO con degustazione di alcune produzioni dell'azienda, a cura dell'Enoteca Regionale della Liguria.

Evento su prenotazione: segreteria@enotecaregionaleliguria.it

SALETTA DEGUSTAZIONI E B2B – CORSIA A4 PAD. 10

DOMENICA 14 APRILE

ORE 9:30 / 13:00 - SPAZIO B2B AZIENDE

Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.

ORE 13:00 - VITE IN RIVIERA

MASTERCLASS - ALLA SCOPERTA DEL PONENTE LIGURE, TRA MARE, VINO, OLIO E MONTI - I GRANDI BIANCHI: PIGATO E VERMENTINO

Approfondimento su due dei principali vitigni a bacca bianca della Riviera Ligure di Ponente in modo da capirne: storia, stile e relazione col territorio.

Verranno degustati sei 6 vini: due pigati e due vermentini provenienti da differenti terreni e territori ed un pigato ed un vermentino superiore. A cura di Jacopo Fanciulli, MW Candidate, Italian Wine Ambassador e Brand Ambassador di Vite in Riviera.

Dalle ore 13.00 alle ore 14.00 - Evento su prenotazione: info@viteinriviera.it

ORE 14:00 / 15:00 - SPAZIO B2B AZIENDE

Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.

ORE 15:00 - LIGURIA PASSIONE EROICA

MASTERCLASS - VITIGNI, STORIE E TRADIZIONI DEI ROSSI DI LIGURIA:

GRANACCIA VITIGNO DAMARE

Presentazione della viticoltura ligure con approfondimento sul vitigno che ama la Liguria, il suo sole, il mare e i suoi terreni: la granaccia, con degustazione di alcune etichette liguri provenienti da diversi areali, a cura di F.I.S.A.R. delegazioni di Savona ed Imperia.

Dalle ore 15.00 alle ore 16.00 - Evento su prenotazione: segreteria@enotecaregionaleliguria.it

ORE 16:00 / 18:00 - SPAZIO B2B AZIENDE

Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.

LUNEDÌ 15 APRILE

ORE 9:30 / 12:00 - SPAZIO B2B AZIENDE

Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.

ORE 12:00 - LIGURIA PASSIONE EROICA

MASTERCLASS - VITIGNI, STORIE E TRADIZIONI DEI VINI DI LIGURIA:

COLLINE DI LEVANTO

Presentazione della viticoltura ligure dell'areale spezzino: la denominazione Colline di Levante, i territori, i vitigni e le aziende, con degustazione di alcune etichette rappresentative delle varie tipologie, a cura del Consorzio di Tutela delle DOC/IGT della Provincia della Spezia.

Dalle ore 15.00 alle ore 16.00 - Evento su prenotazione: segreteria@enotecaregionaleliguria.it

SALETTA DEGUSTAZIONI E B2B – CORSIA A4 PAD. 10

LUNEDÌ 15 APRILE

ORE 14:00 / 15:00 - SPAZIO B2B AZIENDE

Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.

ORE 15:00 - LIGURIA PASSIONE EROICA

MASTERCLASS - VITIGNI, STORIE E TRADIZIONI DEI VINI DI LIGURIA: COLLI DI LUNI

Presentazione della viticoltura ligure dell'areale spezzino: la denominazione Colli di Luni, i territori, i vitigni e le aziende, con degustazione di alcune etichette rappresentative delle varie tipologie, a cura del Consorzio di Tutela delle DOC/IGT della Provincia della Spezia.

Dalle ore 15.00 alle ore 16.00 - Evento su prenotazione: segreteria@enotecaregionaleliguria.it

ORE 16:00 / 18:00 - SPAZIO B2B AZIENDE

Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.

MARTEDÌ 16 APRILE

ORE 9:30 / 12:00 - SPAZIO B2B AZIENDE

Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.

ORE 12:00 - LIGURIA PASSIONE EROICA

MASTERCLASS - VITIGNI, STORIE E TRADIZIONI DEI VINI DI LIGURIA: CINQUE TERRE

Presentazione della viticoltura ligure dell'areale spezzino: la denominazione Cinque Terre, i territori, i vitigni e le aziende, con degustazione di alcune etichette rappresentative delle varie tipologie, a cura del Consorzio di Tutela delle DOC/IGT della Provincia della Spezia.

Dalle ore 12.00 alle ore 13.00 - Evento su prenotazione: segreteria@enotecaregionaleliguria.it

ORE 13:00 - VITE IN RIVIERA

MASTERCLASS - ALLA SCOPERTA DEL PONENTE LIGURE, TRA MARE, VINO, OLIO E MONTI

ROSATI E BOLLICINE, IN NUOVI STILI E GLI OLI EVO DEL PONENTE

Approfondimento sui nuovi stili vinicoli che si sono affiancati a quelli più tradizionale della Riviera: rosati e spumanti ottenuti da uve autoctone.

Verranno degustati infatti 6 vini e 3 oli EVO: spumante metodo charmat - spumante metodo charmat rosato - spumante metodo classico - spumante metodo classico rosato - vino rosato da uve rossese - vino rosato da uve granaccia - ormeasco di Pornassio sciac-trà.

Degustazione di 3 Oli Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP ottenuti da tre differenti Cultivar: Taggiasca, Arnasca e Pignola

A cura di Jacopo Fanciulli, MW Candidate, Italian Wine Ambassador e Brand Ambassador di Vite in Riviera. Dalle ore 13.00 alle ore 14.00 - Evento su prenotazione: info@viteinriviera.it

ORE 14:15 / 18:00 - SPAZIO B2B AZIENDE

Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.

MERCOLEDÌ 17 APRILE

ORE 10:00 / 14:00 – ASSAGGIA LA LIGURIA

ASSAGGIA LA LIGURIA EXPERIENCE Laboratorio di pesto al mortaio con Basilico Genovese DOP, racconto e degustazione guidata di Olio Riviera Ligure DOP, in abbinamento ai vini DOP e IGP liguri

ore 14:15 / 17:00 - spazio B2B aziende

Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.

STAND REGIONE LIGURIA – CORSIE A4 – B3 - Pad.10

TUTTI I GIORNI

Dalle ore 10:00 alle ore 17:00 - Degustazioni B2B e Stampa

Riservate a giornalisti e operatori di settore per degustazioni e approfondimenti a richiesta e personalizzati, assistiti da personale qualificato.

Su prenotazione: segreteria@enotecaregionaleliguria.it



Liguria
passione
eroica