

PROFESSIONAL

MERCOLEDÌ 17 MAGGIO

Durante la giornata arrivo degli ospiti, transfer e sistemazione nelle strutture ricettive

Ore 12:00 / 14:00 Tour delle vigne del Soave con tappa presso il Roccolo del Durlo (trasferimenti con pulmini) e Picnic tra i vigneti

Soave Preview – Soave Essential / Introduzione alla denominazione

Ore 16:00 Rientro agli hotel o visita al castello e alla cittadina

Ore 19:00 Cena di benvenuto all'Enoteca al Drago

GIOVEDÌ 18 MAGGIO

Ore 10:00 – 16.00 **Le Vie Verdi del Soave – 1ª parte**

L'Integrato, il Biologico, il Biodinamico, la Biodiversità, l'Etichetta verde

Visita alle aziende del vino Soave (trasferimenti con pulmini)

Pranzo presso le aziende

Ore 14:30 **A proposito di terroir...** - Palazzo del Capitano (**riservato soci AIS**)

Soave Essential con la scuola concorsi di AIS Veneto, in preparazione al concorso Miglior Sommelier del Soave.

Ore 17:30 Rientro in hotel

Ore 18:00 **Soave Preview – Apertura** - Palazzo del Capitano
I grandi cru del Soave

Degustazione di 12 cru rappresentativi della denominazione.

Conduce **Sarah Abbott MW** con **Alessandro Brizi, giornalista**

Ore 20:00 **Banco d'assaggio** di Soave, Soave Classico, Soave Superiore,

Soave Colli Scaligeri e Recioto di Soave – annate 2016 e antecedenti

Ore 21:00 Cena di benvenuto

VENERDÌ 19 MAGGIO - Palazzo del Capitano - Soave

Ore 9.30 **Sotto il segno della Pergola**

Se la vite è una liana.. Dall'arbusto gallico alla pergola di Soave

Affilio Scienza, Professore ordinario di Viticoltura l'Università di Milano

Il confronto pergola-guyot nel Soave...

Federica Gaiotti, CRA Conegliano

A tutta pergola

Con **Walter Speller**, giornalista e **Maurizio Gily**, giornalista e agronomo, una

degustazione guidata di 12 vini provenienti da diversi territori italiani

Ore 12.30 Buffet – light lunch con banco d'assaggio

Ore 14.00 – 16.00 Ogni giornalista potrà scegliere tra 3 diverse opzioni:

a) Le Vie Verdi del Soave – IIª parte

L'Integrato, il Biologico, il Biodinamico, la Biodiversità, l'Etichetta verde

Visita alle aziende del vino Soave (trasferimenti con pulmini)

b) degustazione riservata con servizio personalizzato di sommelier

c) pausa di riposo in hotel

Ore 18.00 **Does minerality exist?** - Palazzo del Capitano

A cura di **John Szabo MS** e **Alessandro Brizi**, giornalista con l'enologo **Salvo Foti**.

Presentazione del libro *Volcanic Wines* e giro del mondo in 12 vini vulcanici

Ore 21.30 Cena finale di arrivederci presso Borgo Rocca Sveva,

SOMMELIERS & WINELOVERS

SABATO 20 MAGGIO – SOMMELIER'S DAY

RISERVATO AI SOMMELIER AIS

Ore 9.00 Accoglienza e registrazione presso Palazzo del Capitano. Coffee break

Ore 9.45 Inizio dei lavori per la guida Vinetia.

Ore 13.00 Light Lunch presso il Palazzo del Capitano.

Ore 15.00 Partenza per visita guidata al Borgo di Soave

APERTURA AL PUBBLICO

Biglietto d'ingresso: 15 euro e dà diritto a tre calici di Soave e ad un piatto degustazione.

Per i soci AIS, FISAR, FIS, ONAV, ASPI, il costo del biglietto è di 10 euro previa presentazione tessera.

WINE & STREET FOOD EXPERIENCE

Ore 18.00 **Il Soave in tutte le sue interpretazioni.**

Banco d'assaggio: Soave, Soave Classico, Soave Superiore,

Recioto di Soave, annata 2016 e precedenti

Viaggio nel Soave tra passato e presente, con la realtà aumentata.

Ore 19.00 **Needle and cooker:** cooking show e assaggi,

alla scoperta delle specialità della cucina coreana

Ore 20.30 **Tiffs** - cooking show e assaggi, alla scoperta delle specialità della cucina thai

DOMENICA 21 MAGGIO

Ore 10.00 Cerimonia di investitura delle nuove Castellane
a cura dell'Imperial Castellania di Suavia.

Ore 13.00 **Il Soave in tutte le sue interpretazioni.**

Banco d'assaggio: Soave, Soave Classico, Soave Superiore,

Recioto di Soave, annata 2016 e precedenti

Viaggio nel Soave tra passato e presente, con la realtà aumentata.

Ore 13.00 **El Cocinero:** paella cooking show

Ore 19.00 **El Cocinero:** cooking show e assaggi

alla scoperta delle specialità della cucina spagnola

Ore 20.30 **Oblò:** American Street Food and hamburger gourmet

#SOAVEWINE

#SOAVEPREVIEW2017

 @SOAVEWINE

 @SOAVEWINE

 @SOAVEWINE