

## DOMENICA 6 aprile

Ore 10.30 - Sala "Soave School's Volcanic Wines" (Pad. 5 Stand G7)  
**2013, COMUNQUE UNA ANNATA STORICA, il profilo della stagione 2013 in 6 calici**  
In collaborazione con Assoenologi del Veneto Occidentale ed ONAV Verona: il Soave della Val d'Alpone, il Soave della Val d'Illasi e il Soave della Val Tramigna

Ore 11.00  
**DALLA ZONAZIONE AL WINE PARK, UN PROGETTO PER IL SOAVE**  
In collaborazione con CRA di Conegliano, Università Cà Foscari e Millevigne  
Con **Diego Tomasi**, Cra di Conegliano, **Gianni Moriani**, Università Cà Foscari Venezia  
**IL SOAVE IN TAVOLA CON il Verdono Nano di Colognola ai Colli**  
Presentazione del progetto di valorizzazione 2014, a cura di Comune di Colognola ai Colli e Veronautoc-tona

Ore 12.00  
**BELFIORE TERRA DI INCONTRI, IN SINERGIA CON GAL PIANURA VERONESE: "UNA MELA ED UN CALICE AL GIORNO..."**  
Presentazione dei presidi del Melo Decio e della Stortina Veronese in collaborazione con SLOW FOOD Veneto, Consorzio Tutela Arcole e Strada del Vino Arcole DOC, nell'ambito del progetto GAL Pianura Veronese  
Conversazione con **Giorgio Calabrese (@calabres)**, presidente ONAV e medico specializzato in scienze dell'Alimentazione e **Mauro Pasquali (@maupas1958)** di Slow Food Veneto  
**L'ARCOLE DOC ED IL RADICCHIO DI VERONA, INCONTRO A TUTTO GUSTO**  
Con **Cristiana Furiani** del Consorzio per la Tutela Radicchio di Verona IGP  
**IL COLOGNESE ED IL DOGADO VENEZIANO** nell'ambito del progetto PIAR Veronese  
**IL PROGETTO ASPARAGUS** a cura di Slow Food Garda e Provincia di Verona

Ore 13.30  
**NEL CUORE DEL VENETO TRA MALVASIA E MARZEMINO, IL MERLARA ED I SAPORI DI MONTAGNANA** - Presenta **Daniela Soncini**, sommelier

Ore 15.00  
**TUTTI I COLORI DEL SOAVE TRA IDENTITA' E LONGEVITA'**  
Con **Luca Gardini (@GardiniLuca)**, campione del mondo Sommelier  
*Posti Limitati - Prenotazione Obbligatoria previa mail a [progetti@ilsoave.com](mailto:progetti@ilsoave.com)*

Ore 17.00 - **Consorzio Tutela Lessini Durello - Durello Time**  
**ANTEPRIMA VINI BUONI D'ITALIA 2015, tutte le novità della prossima edizione in un incontro con gli autori**  
**Tutti i Segreti del Durello**, degustazione guidata da **Egidio Fusco**, **Roger Sesto (@Roger7691)** e **Alessandro Scorone (@AlessandroScor3)**  
Presentazione di **Mario Busso**, in collaborazione con la Guida Vini Buoni d'Italia

## MARTEDÌ 8 aprile

Ore 09.30  
**SOAVE: ORIGINE, STILE e VALORE, IL DNA DELLA GARGANEGA E L'ETICHETTA VERDE DEL SOAVE**  
In collaborazione Università di Verona, SPRIM  
- **Mario Pezzotti**, Università di Verona - la caratterizzazione molecolare della Garganega  
- **Paola Riscazzi**, SPRIM - Green Label, l'etichetta sostenibile della Cantina di Monteforte

Ore 11.00  
**eWINE, L'ENOGASTRONOMIA 2.0: E-COMMERCE, FLASH SALES E SOCIAL NETWORK**  
In collaborazione con **Vini&Sapori** e **Saldi e Privati**, gruppo editoriale Banzai e con la partecipazione di **Bruno Decker**, AD SaldiPrivati, **Lucia Vesentini (@LuciaVesentini)**, giornalista, **Matteo Lunelli**, responsabile Cantine Ferrari, **Sonia Peronaci (@SoniaPeronaci)**, Giallo e Zafferano e **Federico Quaranta**, Decanter Radio 2

Ore 12.30  
**SOAVE WORLD, FOCUS SULLA RUSSIA: COSA DESIDERANO I CONSUMATORI?**  
Appuntamento dedicato al comportamento dei consumatori e al mercato Russo, presentato da **Anna Alekseyeva**, sommelier guida turistica esperta del mercato Russo e **Dmitriy Fedotov**, giornalista direttore di Independent Wine Club  
**DREAM VERONA & DRINK SOAVE, IL PROGETTO**  
a cura di Consorzio di Soave, Dalmograf Group e Aeroporto Valerio Catullo di Verona

Ore 14.00  
**IL VINO ED I PAESI ARABI: Vendere il vino in Marocco, Tunisia, Egitto e Turchia**  
Indagine di mercato in collaborazione con **OneMedit** e con la partecipazione di **Paolo Beltrami** e **Paola Sartori**  
Presenta **Carlo Flamini (@Carloflamini1)**, direttore del Corriere Vinicolo

Ore 16.00  
**THE VOLCANIC WINES 2014 - COMUNICARE IL MITO**  
Presentazione del calendario internazionale di attività 2014  
In Collaborazione con i Consorzi Soave, Monti Lessini e Colli Euganei, Bianco di Pitigliano, Campi Flegrei, Vesuvio, Ischia ed Etna. Presentazione del videoprogetto "il Vulcano, l'Uomo e il Vino" con **Tom Perry**  
Partecipano **Attilio Scienza**, ordinario di Viticoltura Università di Milano, **Antonio Paolini**, giornalista del Messaggero e **Claudio Tessarolo**, Giornale di Vicenza

Ore 17.00 - **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello - Durello Time**  
**UN VIAGGIO DENTRO L'EVOLUZIONE DELLA BOLLICINA AUTOCTONA**  
In collaborazione con FISAR Veneto e con gli interventi di **Andrea Fabio** e **Giovanni Ponchia**  
**SULLE STRADE DEL LESSINI DURELLO**  
Presentazione della guida al territorio realizzato nell'ambito del progetto Piar.  
**LE VALLI DEL VINO E DEL RACCONTO**  
Presentazione di **Mauro Pasquali (@MauPas1958)**, Slow Food Veneto

## LUNEDÌ 7 aprile

Ore 10.00  
**OBIETTIVO MERCATO: IL SOAVE INCONTRA I BUYER da Sudamerica e Centroamerica, Cina e Sudest Asiatico**  
10 importatori per 10 aziende - in sinergia con Vinitaly International

Ore 10.00 - **Area Durello&Friends, Consorzio Tutela Vino Lessini Durello**  
**IL DURELLO INCONTRA I RISTORATORI DI CONFCOMMERCIO**  
In collaborazione con Consorzio Tutela Vino Lessini Durello e Confcommercio Verona

Ore 11.00 - **Area Vini e Valori Veneti**  
**ADIGE MARATHON 2014**  
Con il campione olimpico di Canoa **Daniele Molmenti (@DanieleMolmenti)**

Ore 14.00 - **Consorzio del Soave**  
**SOAVE WORLD, IL GIRO DEL MONDO IN 80 MINUTI**  
Focus su Giappone, Cina e Messico  
**0-40 min: l'Asia**  
- **Shigeru Hayashi**, giornalista di settore e presidente Eatly Tokyo  
**40-80 min: le Americhe**  
- **Charlie Arturaola (@CHARLIEWINES)**, Sommelier e Wine-educator, Autore e attore cinematografico  
E con gli interventi di **Armando Tschang**, Agenzia per la Cina a proposito della Cina e **Federica Sterpone**, Wellcom  
**7 MILA MIGLIA AROUND THE WORLD**, un viaggio offroad alla scoperta delle abitudini alimentari delle popolazioni dei 7 continenti.  
Interverranno i giornalisti, fotoreporter e videomaker che partecipano al progetto

Ore 16.00  
**IL SOAVE ED I RISTORATORI DI ARTU'**  
Presentazione della Carta "il Soave per i ristoratori di qualità"  
Con **Alberto P. Schieppati**, direttore della rivista Artù

Ore 17.00  
**GLI AROMI DEL VINO IN 3 DIMENSIONI**  
in collaborazione con **Roberto Vassanelli**, Enocentro  
**SOAVE CRU, I NOSTRI PRIMI 3 ANNI 2011-2012-2013: 3 ANNI PER 15 AZIENDE**  
Presenta **Nicola Frasson**, Guida Vini d'Italia, Gambero Rosso

## MERCOLEDÌ 9 aprile

Ore 10.00  
**QUANDO LA RICERCA DIVENTA MARKETING**  
In collaborazione con Fondazione Toniolo, Corso Marketing Territoriale del Vino e Università degli Studi di Verona  
- **Diego Begalli**, Università di Verona - CO2 Reduction System  
- **Angelo Spina**, Università di Verona - Molecular Wine  
- **Roberto Ferrarini**, Università di Verona - Residuo 0  
- **Maurizio Boselli**, Università di Verona - Thirsty Grapes

Ore 12.00  
**LE VECCHIE VIGNE, TRA STORIA E MEMORIA: I CUSTODI TRA VIDEOINTERVISTE E TESTIMONIANZE DIRETTE**  
Con **Giuseppe Rama**, agronomo e **Magda Beverari**, ufficio stampa di Cantina di Soave  
**DAL GRECANICO ALLA GARGANEGA, DUE CLASSICI A CONFRONTO**  
In collaborazione con Millevigne e presentato da **Maurizio Gily (@MaurizioGily)** e **Mattia Filippi**

Ore 14.00  
**FUCINA SOAVE, BOTTEGA DI TALENTI**  
Presentazione delle esperienze formative 2014 targate Consorzio del Soave in collaborazione con Fondazione Toniolo

Ore 16.00  
**DURELLO TIME, DURELLO & FRIENDS 2014: IN DEGUSTAZIONE IL DURELLO DEI GRANDI FORMATI**  
In collaborazione con Euposia, presenta **Beppe Giuliano**

## AREA VINI E VALORI VENETI

In collaborazione con Saporie E.com  
**Dalle ore 11.00 - SaporieTV**, le video interviste di **Adua Villa (@AduaVilla)**  
**Dalle ore 10.00 - diretta Radio Pico (@Radiopico)**

### AREA 2.0

**Dalle ore 10.00 - DI CHE SOAVE SEI?**  
scopri il tuo profilo enosensoriale con l'originale percorso in 3D su iPad  
**AREA DURELLO&FRIENDS (pad 5 stand G4)**  
A tutto gusto con il Durello DOC  
**AREA MERLARA DOC (pad 5 stand CCIA Padova stand E7)**  
A tutto gusto nelle terre del Merlara DOC  
Malvasia e Marzemino con il Crudo di Brianza