



INVITO A PARTECIPARE A WINE EXPERIENCE OSCHIRI 2022

Vuoi la tua Cantina protagonista al Wine Experience Oschiri 2022?

Gentili Signori,
siamo lieti di invitare la vostra cantina alla manifestazione **Wine Experience Oschiri** che si terrà l'1 e il 2 Luglio 2022 presso il **Teatro Comunale e la piazza di Oschiri**.

L'appuntamento è giunto alla quarta edizione, nato con l'intento di comunicare la percezione del valore sociale, simbolico ed umano nel mondo del vino: quest'anno, dopo la pausa forzata a causa della pandemia, riparte con rinnovati obiettivi e con un respiro di livello nazionale.

Si tratta di un evento unico nel suo genere: **nel medesimo luogo, nello stesso momento, si incontrerà il vertice dell'enologia regionale e nazionale, il meglio della produzione enologica sarda, le ultime tendenze di mercato, le novità tecnologiche in cantina, il mondo del vino 2.0 ed infine le cantine ambasciatrici indiscusse del territorio.**

Il sabato 2 Luglio, alla festa nella piazza del paese, puntiamo ad avere ben **150 le top cantine presenti**, alcune scelte nel territorio che ospita l'evento, altre rappresentative dell'enologia sarda e italiana, che porteranno al pubblico le loro migliori proposte.

Attendiamo migliaia di persone!

Quest'anno, come detto, la manifestazione avrà un **riscontro nazionale, con un forte impatto di stampa di settore e non solo.**

Quest'anno l'evento vedrà anche la sezione **Eventi Speciali: il vino oltre il vino**. Si tratta di sei appuntamenti con artisti che esploreranno il mondo del vino con le loro opere. Si inizierà con: *Performance musica e parole* e si proseguirà con *Live Murale*. E poi: *Botti d'autore*, *Giovani artisti per la cultura del vino*. Ed infine: *Di gemme e di vino*; *Mostra di Luigi Columbu*; *Tappeti d'autore* con la collezione di tappeti di eccellenza, firmati da Maria Antonietta Urru.

Vorremmo che la vostra cantina, con i vostri vini, fosse una delle protagoniste dell'evento!

Vi chiediamo:

- di accreditarvi alla prima giornata e di essere presenti al convegno una fornitura dei vostri vini per le degustazioni in piazza del sabato
- la presenza di un vostro incaricato al corner a voi assegnato per le degustazioni in piazza del sabato.

Vi chiederemo:

- di confermare la vostra partecipazione entro il 30 Maggio
- di inviare la fornitura di vini entro il 15 Giugno (due scatole da sei per ogni etichetta; minimo quattro scatole). Andranno inviate o consegnate a: **Zeddita Graziano, Piazza Regina Elena 14/15, 07027 Oschiri (SS), Tel. 3392701737**
- di inviare il logo della cantina in formato vettoriale (.ai, .eps, .pdf), due o più fotografie dell'azienda o dei vini, la scheda della cantina e la scheda di ogni vino che porterete alla manifestazione.

Potranno partecipare le prime 150 cantine che confermeranno la loro presenza.

SÌ, VOGLIAMO PARTECIPARE

www.wineexp.org



Il programma

VENERDI' 1 LUGLIO

ore 9:30 | Accredito

ore 10:00 | Teatro Comunale di Oschiri. Inaugurazione della quarta edizione Wine Experience Oschiri 2022. La manifestazione è dedicata al pubblico dei protagonisti del mondo vinicolo sardo e nazionale.

[Performance Musica e Parole]

[Presentazione artisti Live Murale, Botti d'Autore, Vino fino in fondo]

ore 10:20 | Tigellio Danese, Presidente Wine Experience APS

ore 10:25 | Roberto Carta, Sindaco di Oschiri

ore 10:30 | Apertura lavori congressuali con intervento del moderatore Giuseppe Carrus, maître-sommelier, giornalista del Gambero Rosso e vice-curatore Guida ai Vini d'Italia

ore 10:40 | Giovanni Bigot, Dottore Agronomo, creatore app 4Grapes "L'uomo al centro del vigneto per affrontare i cambiamenti."

ore 11:00 | Mourad Ouada, Enologo "Il cambiamento climatico ha avuto influenza sulle caratteristiche dei vini, sui gusti e sui giudizi dei consumatori?"

ore 11:25 | Rosanna Zari, Dottore Agronomo, Accademico dei Fisiocritici e Georgofili, componente Comitato Nazionale Vino DOP e IGP, componente CdA Università di Siena "Vitigni resistenti per una viticoltura sostenibile."

ore 11:40 | Marcello Onorato, Dottore Agronomo, già direttore generale Agenzia Regionale Laore e Agenzia Regionale Argea "L'esperienza dell'Agenzia Laore in viticoltura."

ore 11:55 | Andrea Pala, Enologo, Presidente nazionale Assoenologi Giovani e "Miglior Giovane Enologo 2021", Mariano Murru, Enologo, Presidente regionale Assoenologi "La Sardegna autoctona, la riscoperta del nostro patrimonio."

ore 12:25 | Gian Matteo Baldi, Ceo Stella Wines "Fare impresa con un punto di vista diverso."

ore 12:35 | Elisabetta Pala, Delegata Associazione Donne del Vino Sardegna, Denise Dessena, Vice Delegata Associazione Donne del Vino Sardegna "Donne, vino e futuro."

ore 12:40 | Domande e chiusura sessione mattina

ore 13:00 | Nella piazzetta antistante il Teatro ci sarà una pausa di qualità, grazie alla proposta dello chef Ivan Bombieri che si prenderà cura degli ospiti con la freschezza e l'originalità della sua cucina d'autore.

ore 15:30 | Apertura sessione pomeridiana

ore 15:35 | Raimondo Mandis, Coordinatore Slow Food Sardegna "Terra, Terroir e Territorio unione vincente grazie ai vini."

ore 15:40 | Sabrina Diamanti, Dottore Agronomo, Presidente CONAF (Consiglio Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali) "I paesaggi viticoli tra tradizione, eroismo e storia."

ore 15:55 | Alessandro Brizi, Giornalista; ONAV caporedattore rivista L'Assaggiatore, guida online Prosit, volumi didattica; editore Associazione Italiana Sommelier "La protoviticoltura in Sardegna quale centro secondario di domesticazione della vite nel Mediterraneo."

ore 16:15 | Andrea Balleri, Sommelier, Brand Ambassador Contini "Vernaccia, la sfida per il futuro."

ore 16:30 | Francesco Monchiero, Presidente Consorzio Tutela Roero e titolare Cantina Monchiero-Carbone "L'importanza dei consorzi di tutela e lo sviluppo del territorio tramite i loro vini."

ore 16:50 | Antonio Rossi, Servizio Giuridico di Unione Italiana Vini e docente di Legislazione vitivinicola. "Realtà e futuro dei vini DOP e IGP della Sardegna."

ore 17:15 | Daniela Pinna, Presidente Consorzio Tutela del Vermentino di Gallura D.O.C.G. e titolare Tenute Olbios "Vermentino di Gallura D.O.C.G. brand territoriale, occasione per far conoscere e valorizzare un territorio e favorirne lo sviluppo."

ore 17:30 | Gruppo Saida "Il futuro sostenibile prende forma."

ore 17:45 | Vasco Ciuti, Consigliere nazionale ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori del Vino) "Il suolo fonte di vita."

ore 18:00 | Claudio Carretta, Amministratore delegato Gruppo Sumitomo Chemical Italia "La ricerca chimica per uno sviluppo sostenibile."

ore 18:15 | domande e conclusione. Giuseppe Carrus

ore 18:30 | chiusura convegno Tigellio Danese, presidente WEO

ore 19:15 | in riva al lago Coghinas, presso il ristorante "Il Nuraghe" ci svolgeranno 6 degustazioni verticali (su prenotazione e con un massimo di 30 posti ogni verticale) ed un wine party riservato a produttori, operatori e opinion leader del mercato del vino sardo, insieme alle istituzioni ed agli appassionati di enologia.

SABATO 2 LUGLIO

ore 12:00 | presso il ristorante Il Nuraghe del lago Coghinas, l'enologo Mourad Ouada guiderà una esclusiva "degustazione alla cieca" con Merlot di provenienza internazionale e nazionale, emblema dei territori di appartenenza. Posti disponibili su prenotazione e per un massimo di 40 persone.

ore 18:00 | alcuna festa nella piazza e nelle vie del borgo, oltre cento top cantine - alcune scelte nel territorio che ospita l'evento, altre rappresentative dell'enologia sarda e italiana - che porteranno al pubblico le loro migliori proposte. Si potranno assaggiare tipicità gastronomiche di varie aziende locali nelle varie isole food come: le panadas di Oschiri, i formaggi e i salumi.

Patrocini:



Sponsor:



Partnerships:



Wine Experience APS
Brigata sassari 30A, 07070, Oschiri

Questa email è stata inviata a info@wineaexp.org
L'hai ricevuto perché sei una cantina di interesse

[Annulla iscrizione](#)

Inviato da sendinblue