



SOAVE VERSUS 2018

#SoaveVersus @SoaveWine #Soave

www.soaveversus.com

PROGRAMMA

VENERDI 31 AGOSTO

Ore 20:00 – LOGGIATO DELLA GRAN GUARDIA - **Versus Anteprema**

Dj Soave Set di apertura

Aspettando il Soave Versus

SABATO 1 SETTEMBRE

SALA BUVETTE

Ore 17:00 – **Soave Overture**

Verona a tavola tra osterie, stelle e vini con

Giuseppe d'Aquinio – Chef Ristorante Oseleta in Villa Cordevigo Wine Relais

Serena Codognola – Food blogger

Luca Nicolis – Direttore Bottega del Vino

Gian Maria Melotti – Risotteria Melotti

Leopoldo Ramponi – Ristorante Al Bersagliere

Simone Vesentini – Osteria Caffè Monte Baldo

Con le provocazioni di **Elisabetta Gallina** di Telearena

Con la partecipazione delle **Confraternite Eno Gastronomiche**

Ore 18:00 – LOGGIATO DELLA GRAN GUARDIA - **Apertura Degustazione Soave Versus**

Ore 18:30 – Inaugurazione ufficiale della manifestazione e saluti istituzionali



Ore 20:00 - Chef VS Sommelier

con **Serena Codognola – Chez Morandi** e l'associazione CUOCHI SCALIGERI,
Gianluca Buoninsegna, Enrico Fiorini, e Marco Scandogliero, curatori della Guida I migliori Vini di Verona.

Ore 21:30 - Mangia Verona Bevi Soave

Con **Serena Codognola – Chez Morandi** e l'associazione CUOCHI SCALIGERI
Con **Gianluca Buoninsegna, Enrico Fiorini, e Marco Scandogliero**, curatori della Guida I migliori Vini di Verona.

DOMENICA 2 SETTEMBRE

Ore 9:30 – 11:00 – Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Soave 2018

3° Master a tema del Veneto

Soave: a slow revolution

A cura di **Ermanno Murari**, agronomo; **Luigino Bertolazzi**, Presidente Assoenologi sez. Veneto Occidentale, **Mattiello Chiara**, **Consorzio del Soave** e in collaborazione con AIS Veneto @AisVeneto (Riservato ai soci AIS partecipanti al Master).

Ore 18:00 – LOGGIATO DELLA GRAN GUARDIA - Apertura Degustazione al pubblico

Ore 18:00 - Il Vino per tutti

Presentazione della nuova guida a cura di **EG NEWS** e premiazione dei migliori vini 2018 del Triveneto

Ore 19:00 - 20:00 – 21:00 - Le spezie, il viaggio, le donne, il tempo



A cura di **Anna Maria Pellegrino**, Food blogger, Personal e Corporate Chef con gli abbinamenti curati da **Gianluca Buoninsegna**, **Enrico Fiorini**, e **Marco Scandogliero** della Guida I migliori Vini di Verona e le note sospese di SCHOOL ART

LUNEDI 3 SETTEMBRE

LOGGIATO DELLA GRAN GUARDIA

Ore 10:00 – Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Soave 2018, “Il Contest” @AisVeneto

Selezione dei migliori 3 sommelier a cura di AIS Sezione Veneto

Ore 10.00 I ristoranti storici incontrano il Soave

Masterclass sul Soave dedicata ai Ristoranti Tipici di Verona

Ore 16:00 – Trofeo Nazionale Miglior Sommelier AIS del Soave 2018, “Le Finali” @AisVeneto

Selezione del Miglior ambasciatore del Soave 2018

Ore 18:00 – Proclamazione del vincitore del Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Soave 2018 @AisVeneto

Ore 19:00 – Showcooking con la partecipazione di **Nadia Pasquali del Ristorante alla Borsa di Valeggio sul Mincio e il Consorzio Monte Veronese DOP**

Ore 21:00 – Recioto VS Chocolate

A cura di Matteo Zanardi, chef de Ai Beati. Un dolce binomio di contrasti e convergenze.

Ore 21:45 - Gaudio Magnum

Con **Enrico Fiorini**, **Gianluca Boninsegna** e **Marco Scandogliero**, curatori della Guida I migliori Vini di Verona