PAESTUM® WINE FEST

23 // **24** // **25** Marzo 2024

PROGRAMMA

www.paestumwinefest.it

ufficiale

NUOVA ESPOSIZIONE EX TABACCHIFICIO
NEXT CAPACCIO / PAESTUM

PAESTUM® WINE FEST

SABATO

23 // Marzo

MASTERCLASS //

“Champagne si nasce e non si diventa...”

Orario: **11.00 > 12.30**

Sala: **Chiesa**

Relatrice: **Vania Valentini**

Costo evento: **100,00 €**

MONITOR //

“Vino e mercati, la percezione del Sud”

Orario: **12.00 > 13.30**

Sala: **Giardino d’inverno**

Modera e Coordina: **Luciano Pignataro**

Relatori:

Riccardo Cotarella “La declinazione del globale sul locale”

Salvatore Geraci “L'identità dell'anima, prima risorsa del successo”

Nicola Matarazzo “Il mercato non mercato: tutto cambia”

Raffaele Librandi “Calabria nuova frontiera”

Andrea Radic “Rinascimento enologico e narrativo dell’Italia meridionale”

MASTERCLASS //

“Internazionali o autoctoni?
Bolgheri: affondo sui maggiori interpreti”

Orario: **14.00 > 15.30**

Sala: **Bacco**

Relatore: **Eros Teboni**

Costo evento: **80,00 €**

MONITOR //

“Analisi comerciale del comparto vino italiano nel mondo”

Orario: **14.30 > 16.00**

Sala: **Giardino d’inverno**

Modera: **Giulio Somma**

Relatori:

Federico Gordini “Il successo del vino italiano a livello globale”

Alessandro Rossi “Lettura economico - sociale del segmento vino”

Riccando Cotarella “Tendenze, oppurtunità e sfide”

Giuseppe Pagano “I vini del Cilento nel mondo: l’idea imprenditoriale di San Salvatore 19.88”

Marco Caprai “Montefalco raccontato da Marco Caprai”

MASTERCLASS //

“I vigneti metropolitani”

Orario: **15.30 > 17.00**

Sala: **Venere**

Relatrice: **Antonella Amodio**

Costo evento: **su prenotazione, fino ad esaurimento posti**

MONITOR //

“Il futuro enologico: innovazioni e prospettive che rivoluzioneranno il comparto vino”

Orario: **16.00 > 17.30**

Sala: **Giardino d’inverno**

Modera: **Giulio Somma**

Relatori:

Riccardo Cotarella “Verso nuove frontiere: scenari e innovazioni”

Enzo Ercolino “Il vino affronta la transizione. L’identità del vino in 1800 secondi”

Alessandro Rossi “L’innovazione a sostegno del futuro punto di bevuta”

Vincenzo Russo "Come rendere efficace il marketing del vino con le neuroscienze"

Eros Teboni “L'interpretazione stilistica dei vini di domani”

Matteo Zappile “Guardare al futuro ripartendo dalla tradizione stilistica”

MONITOR //

“Spiriti raffinati: i distillati tra passato, presente e futuro”

Orario: **16.00 > 17.30**

Sala: **Paestum Spirit Fest**

Modera: **Francesco Fadda**

Relatori:

Roberto Marton “Analisi fenomeno Roby Marton Gin”

Rocco De Angelis (RDA) “Misture magiche: distillati e miscelazione”

Nuccio Caffo “Gruppo Caffo 1915”

Raffaele Cammarella “Il modello imprenditoriale Mzero”

MASTERCLASS //

“L’anima sfaccettata del Friuli”

Orario: **16.00 > 17.30**

Sala: **Chiesa**

Relatore: **Eros Teboni**

Costo evento: **su prenotazione, fino ad esaurimento posti**

MASTERCLASS //

“Fiano senza confini: un vitigno declinato a livello mondiale”

Orario: **17.00 > 18.30**

Sala: **Bacco**

Relatore: **Charlie Arturaola**

Costo evento: **50,00 €**

PAESTUM WINE FEST

DOMENICA

24 // Marzo

MASTERCLASS //

“Champagne: l’arte della Perfezione”

Orario: **11.00 > 13.00**

Sala: **Bacco**

Relatore: **Alberto Lupetti**

Costo evento: **100,00 €**

MASTERCLASS //

“I vini bianchi di Salerno:
un viaggio sensoriale tra terroir e tradizione”

Orario: **11.00 > 12.30**

Sala: **Giardini d’inverno**

Relatore: **Eros Teboni e Orazio Vagnozzi**

Costo evento: **su prenotazione, fino ad esaurimento posti**

MASTERCLASS //

“Anteprima Untold: TRE CAVATAPPI di Decanto”
I migliori vini della prima edizione della guida di Decanto
“Untold, quello che non è ancora stato detto del vino”

Orario: **12.00 > 16.30**

Sala: **Chiesa**

Costo evento: **in libero assaggio, fino ad esaurimento posti**

MASTERCLASS //

“La storia del Sagrantino: Arnaldo Caprai”

Orario: **14.00 > 15.30**

Sala: **Venere**

Relatori: **Marco Caprai e Eros Teboni**

Costo evento: **50,00 €**

“Le nuove frontiere della comunicazione del mondo vino”

Orario: **14.00 > 15.30**

Sala: **Giardino d’inverno**

Modera: **Giulio Somma**

Relatori:

Leila Salimbeni

“Il vino su carta: la biblioteca dell’appassionato come strumento di libertà”

Robert Camuto

“Come coltivare giovani wine lovers (lezioni dal nuovo mondo)””

Andrea Gori

“Comunicazione social ai tempi dell’AI”

Errico Cecchetti

“La funzione strategica della formazione manageriale nel campo del vino”

Roberto Parodi

“Vino e social media: connessioni nella comunicazione enologica"

Alessandro Rossi

“Il linguaggio dei nuovi wine lovers”

Chiara Giannotti

“L’evoluzione della comunicazione nel digitale, punti di continuità, divergenze e criticità”

Domenico Apicella

“Food Tourism: l’evoluzione del turismo culturale”

Elisa Fiore Gubellini

“Il marketing del futuro, le nuove frontiere della comunicazione del vino”

MASTERCLASS //

“Vini del Mondo”

Orario: **16.30 > 18.00**

Sala: **Giardino d’inverno**

Relatori: **Eros Teboni e Leila Salimbeni**

Costo evento: **fino ad esaurimento posti, per operatori ho.re.ca.**

MASTERCLASS //

“Taurasi vs Barolo”

Orario: **17.00 > 18.30**

Sala: **Chiesa**

Relatori: **Paolo Lauciani**

Costo evento: **Evento su prenotazione fino ad esaurimento posti**

PAESTUM WINE FEST

LUNEDÌ

25 // Marzo

MASTERCLASS //

“Cannonau Likeness International”, prima tappa nazionale

Orario: **11.00 > 12.30**

Sala: **Venere**

Relatore: **Davide Gangi, Mariano Murru**

Costo evento: **Evento su prenotazione fino ad esaurimento posti**

MASTERCLASS //

“Supertuscans e Vin de Garage: il binomio che ha reso grande l’Italia nel Mondo”

Orario: **11.00 > 12.30**

Sala: **Giardino d’inverno**

Relatore: **Daniele Cernilli**

Costo evento: **80,00 €**

MASTERCLASS //

“Il Vino in Miscelazione”

Orario: **12.00 > 13.00**

Sala: **Paestum Spirits Fest**

Relatori: **Claudio Sciaraffa e Chiara Braione**

Costo evento: **in libero assaggio fino ad esaurimento posti**

PRESENTAZIONE UFFICIALE //

“Clase Azul Tequila”

Orario: **13.00 > 14.30**

Sala: **Chiesa**

MILANO WINE WEEK PRESENTA //

“Wine list Italia Anteprima 2024”

Orario: **15.00 > 19.00**

Sala: **Stampa**

Costo evento: **Su invito**

MONITOR //

“L’importanza degli eventi vino in ottica di marketing e comunicazione settoriale”

Orario: **13.44 > 15.00**

Sala: **Girdino d’inverno**

Modera: **Giulio Somma**

Relatori:

Daniele Cernilli "Come DoctorWine intende la capacità sostenibile nel nostro settore"

Helmuth Köcher “Il modello Merano Wine Festival”

Davide Gangi "L'importanza di realizzare un evento Glamour dedicato al Vino"

Federico Gordini “Il modello Milano Wine Week”

Alessandro Rossi “Il futuro degli eventi attraverso la sostenibilità”

Angelo Zarra “Il modello Paestum Wine Fest”

MASTERCLASS //

“God Save The Barolo”

Orario: **14.30 > 16.00**

Sala: **Bacco**

Relatore: **Gianni Fabrizio**

Costo evento: **100,00 €**

MASTERCLASS //

“Brunello di Montalcino:
a tu per tu con il grande Sangiovese”

Orario: **15.30 > 17.00**

Sala: **Chiesa**

Relatore: **Eros Teboni**

Costo evento: **80,00 €**

MONITOR //

“Vita da Barman”

Orario: **15.00 > 16.00**

Sala: **Paestum Spirits Fest**

Relatore: **Graziano Liguori**

Costo evento: **fino ad esaurimento posti**

MONITOR //

“Vino e Management"

Orario: **16.00 > 17.00**

Sala: **Paestum Spirits Fest**

Relatore: **Antonio Sisto**

Costo evento: **fino ad esaurimento posti**

MASTERCLASS //

“La Sardegna secondo Argiolas”

Orario: **16.30 > 18.00**

Sala: **Venere**

Relatori: **Mariano Murru e Gianni Fabrizio**

Costo evento: **50,00 €**

ACQUISTO BIGLIETTI

clicca i link per procedere all'acquisto

INGRESSO AL SALONE DEL VINO (giornaliero)

https://www.postoriservato.it/elenco-date.html?idSpace=162

MASTERCLASS // **SABATO 23 MARZO**

https://www.postoriservato.it/biglietti/paestum-wine-fest-xiii-edizione-masterclass-e-caliice-23032024-it.html

MASTERCLASS // **DOMENICA 24 MARZO**

https://www.postoriservato.it/biglietti/paestum-wine-fest-xiii-edizione-masterclass-e-calice-24032024-it.html

MASTERCLASS // **LUNEDÌ 25 MARZO**

https://www.postoriservato.it/biglietti/paestum-wine-fest-xiii-edizione-masterclass-e-calice-25032024-it.html