



**PROGRAMMA  
UFFICIALE  
2025**

**PAESTUM**<sup>®</sup>

**WINE**

**FEST**

**4 5 6**

MAGGIO

## DOVE

### **NEXT - NUOVA ESPOSIZIONE EX TABACCHIFICIO**

Via Cafasso, 21 - Cafasso / Borgo Nuovo PAESTUM (SA)

## ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO

**DOMENICA 04 MAGGIO / 12:00 - 20:00**

**LUNEDÌ 05 MAGGIO / 12:00 - 20:00**

**MARTEDÌ 06 MAGGIO / 12:00 - 20:00**

## ORARI BUYER ESTERO

**04 - 05 - 06 MAGGIO / 10:00 - 12:00**



12:00 × **WINE EXPERIENCE** / SALA CHIESA  
19:00

**WINETOUR VR / TOUR IMMERSIVO**

EVENTO GRATUITO

12:30 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO  
13:30

**CANNONAU LIKENESS INTERNATIONAL**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

RELATORI / Davide Gangi, Mariano Murru, Charlie Arturaola, Antonio Scatigna

IN DEGUSTAZIONE / Surrau, Spumante Metodo Classico Blanc de Noir

Siddura, Gallura Cannonau di Sardegna Rosato Nudo DOC 2024

Eminas Oliena, Cannonau di Sardegna Eminas DOC 2023

Perda Rubia, Cannonau di Sardegna Naniha DOC 2022

Puddu, Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena Tiscali DOC 2022

Cantina Sociale di Jerzu, Cannonau di Sardegna Cinque Esse DOC 2021

Giuseppe Sedilesu, Cannonau di Sardegna Riserva Ballu Tundu DOC 2019

Cantina Sociale Dorgali, Cannonau di Sardegna Classico D53 DOC 2021

Gabbas, Cannonau di Sardegna Dule DOC

Cantina Sorres, Cannonau di Sardegna Pensamentu DOC 2021

Elena Casadei, Cannonau di Sardegna Riserva Le Anfore DOC 2021

Dettori, Cannonau di Sardegna Tenores DOC 2021

Argiolas, Cannonau di Sardegna Senes DOC 2019

Argiolas, Serdiana Cannonau di Sardegna Passito A100 DOC 2017

Sella e Mosca, Cannonau Liquoroso Anghelu Ruju DOC 2008

14:00 × **FRANCO PEPE INCONTRA IL PWF** / PWF BUSINESS HUB

14:30 × **CONSEGNA RICONOSCIMENTI** / PWF BUSINESS HUB

15:00 × **MONITOR** / PWF BUSINESS HUB  
16:00

**START THE WINE UP: GIOVANI, IDEE E NUOVI MERCATI**

INGRESSO LIBERO

MODERA / Davide Gangi, Vinoway Italia

RELATORI / Alessandro Vespa, Vespa Vignaioli per Passione

Eros Teboni, Consulente, Comunicatore e Sommelier

Leila Salimbeni, Direttore Editoriale Spirito diVino

Chiara Giannotti, Vino.TV Comunicatrice e Content Creator

Vincenzo Russo, Professore Ordinario di psicologia dei Consumi e Neuromarketing

Alessandro Rossi, Direttore Paestum Wine Fest Business

Antonio Scatigna, Vinoway Italia

16:00 × **INCONTRO LETTERARIO** / PWF BUSINESS HUB

**PRESENTAZIONE "UOMINI A LA CARTE"**

INGRESSO LIBERO

Introduce la presentazione Davide Gangi con le autrici del libro Francesca Negri e Anna Mazzotti

16:00 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO  
17:00

**I VINI DOC FRIULI / CHARLIE ARTURAOLA**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

RELATORI / Charlie Arturaola, Chiara Giannotti

IN DEGUSTAZIONE / Fantinel, Ribolla Gialla Spumante Brut One & Only IGT Venezia Giulia  
Vigneti Pittaro, Ribolla Gialla Spumante Brut Metodo Classico Ronco Vieri Friuli IGT  
Baccichetto Vittorino, Friulano Borgo Canedo DOC Friuli 2024  
Gigante Adriano, Friulano Slalom Gigante DOC Friuli Colli Orientali 2023  
Pitars, Sauvignon Braida Santa Cecilia 2024 DOC Friuli 2024  
Bosco del Merlo, Sauvignon blanc Turranio DOC Lison Pramaggiore 2023  
Piera 1899, Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli 2023

18:30 × **MASTERCLASS** / SALA VENERE  
19:30

**SFUMATURE DI CHARDONNAY TRA ITALIA E FRANCIA**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

RELATORI / Alessandro Leoni, Alessio Piccioni

IN DEGUSTAZIONE / Francia

Jean-Claude Rateau, Beaune 1er Cru Les Coucherais AOC Beaune 1er Cru -Chateau de Messey 2022  
Chateau de Messey, Clos des Avoueurs Blanc, Les Pierres Rouge Macon Cruzille AOC 2022  
Domaine de la Petite Marne, Chardonnay Floral Vin de Pays du Val de Loire IGP 2021  
Les Terres D'Ocre, Champs Carré Côtes du Forez AOC 2019

Italia

Feudi Spada, Chardonnay Monte Alfina IGT Umbria 2022  
Feudi Spada, Umbria Bianco Madonna IGT Umbria 2022  
Gentili, Toscana Chardonnay Camattole IGT Toscana 2022  
Gentili, Chardonnay IGT Toscana, 2024

20:30 × **FUORISALONE** / CANTINA TREDANIELE

**GIN TONIC PARTY**

**SPONSORED BY VOLCANO GIN**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

Prenotazioni presso la struttura - +39 331 137 9411

il programma potrebbe subire variazioni anche senza preavviso

**PROGRAMMA****LUNEDÌ 05 MAGGIO**

12:00 × **WINE EXPERIENCE** / SALA CHIESA  
19:00

**WINETOUR VR / TOUR IMMERSIVO**

EVENTO GRATUITO

12:30 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO  
13:30

**ECHI DI TERRA: I BIANCHI DELL'ETNA E DEL VESUVIO**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

RELATORI / Federico Latteri, Fabrizio Carrera, Tommaso Luongo, Carla Scarsella

IN DEGUSTAZIONE / Vesuvio

Casa Setaro, Caprettone Spumante Metodo Classico Pietrafumante  
Villa Dora, Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Vigna del Vulcano DOC 2022  
Sorrentino, Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Vigna Lapillo DOC 2022  
Bosco de' Medici, Pompeiano Dressel 19.2 Bosco IGT 2022  
Cantine Olivella, Catalanesca del Monte Summa IGP 2022

Etna

Nicosia, Sicilia Sosta Tre Santi Carricante Brut Sessantamesi DOC 2019  
Neri, Etna Bianco Arrigo DOC 2022  
Masseria Setteporte, Etna Bianco N'ettaro DOC 2022  
Villagrande, Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande DOC 2022  
I Vigneri, Etna Bianco Superiore VignadiMilo Caselle DOC 2022

12:30 × **MASTERCLASS** / PWF BUSINESS HUB  
13:30

**PRECIOUS LIKE A SECRET**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €50,00

RELATORI / Chiara Giannotti, Mirta Margaglio, Pascal Tinari

IN DEGUSTAZIONE / Palazzo Lana Franciacorta Riserva DOCG 2013

Palazzo Lana Franciacorta Riserva DOCG 2011

Palazzo Lana Franciacorta Riserva DOCG 2009

Palazzo Lana Franciacorta Riserva DOCG 2007

14:00 × **MASTERCLASS** / SALA VENERE  
15:00

**ABBINARE UN'EMOZIONE TRA CALICI E LIBRI****A CURA DEL WINE CLUB**

EVENTO SU PRENOTAZIONE ONLINE / POSTI LIMITATI A 20 PERSONE

MODERA / Maria Cerino

IN DEGUSTAZIONE / Francesco Gioria del San Domenico abbina al Libro "Bassotuba non c'è"

Manuele Pirovano di D'O abbina al Libro "Nudi e crudi"

Lavinia Santicchia di Andrea Aprea abbina al Libro "Malanimo"

Andrea Menichetti di Da Caino abbina al Libro "Tangerinn"

Patrizio Pizzi di Idyllo abbina al Libro "Simultaneo"

15:30 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO  
16:30

**LAMOLE DI LAMOLE: CHIANTI CLASSICO DI LUCE E DI ROCCIA**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €50,00

RELATORI / Andrea Gori, Alberto Ugolini, Titti Dell'Erba, Luca Belleggia, Caterina Mataluna

IN DEGUSTAZIONE / Chianti Classico Duellame DOCG 2022

Chianti Classico Riserva Lareale DOCG 2021

Chianti Classico Gran Selezione Vigneto di Campolungo DOCG 2020

Chianti Classico Gran Selezione Vigneto di Campolungo DOCG 2016

Chianti Classico Gran Selezione Vigneto di Campolungo DOCG 2012

Chianti Classico Gran Selezione Vigneto di Campolungo DOCG 2008



17:00 × **MASTERCLASS** / SALA VENERE  
18:00

### LO CHARDONNAY SECONDO LA FAMIGLIA LUNELLI

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €50,00

RELATORI / **Marcello Lunelli, Eros Teboni, Beatrice Ruzzon, Federica Gatto**

IN DEGUSTAZIONE / **Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trento DOC  
Ferrari Perlé, Trento DOC 2018  
Ferrari Perlé Zero Cuvée, Trento DOC 2017  
Ferrari Perlé Nero Trento DOC 2017  
Ferrari Riserva Lunelli Trento DOC 2016  
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Trento DOC 2015  
Grappa Segnana Solera Collezione Trento DOC**

18:00 × **MONITOR** / PWF BUSINESS HUB  
19:00

### RIFLESSIONI SUL VINO NELLA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

INGRESSO LIBERO

MODERA / **Davide Gangi**

RELATORI / **Davide Macaluso, Sommelier Principe di Piemonte, Wine Club  
Raffaele Chiacchiero, Ristoratore Le Trabe  
Marzia Varvaglione, Presidente AGIVI  
Vittoria Rocca, Consigliere AGIVI  
Martina Centa, Consigliere AGIVI  
Salvatore Avallone, Ristoratore Cetaria  
Alessandro Rossi, Direttore Paestum Wine Fest Business  
Ivano Valmori, Founder TellyWine®**

18:30 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO  
19:30

### TENUTA ARGENTIERA: VENTAGLIO, L'ESSENZA DEL CABERNET FRANC DI BOLGHERI

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €50,00 - degustazione limitata a 20 persone

RELATORI / **Eros Teboni, Leila Salimbeni, Fabio Fedeli, Oscar Mazzoleni**

IN DEGUSTAZIONE / **Ventaglio Toscana Rosso IGT 2015  
Ventaglio Toscana Rosso IGT 2016  
Ventaglio Toscana Rosso IGT 2018  
Ventaglio Toscana Rosso IGT 2020**

20:00 × **FUORISALONE** / RISTORANTE PARCO LE TRABE

### INCONTRI DI GUSTO

### SAPORI E VINI DI SALERNO

### PREMIAZIONE GENERALE / PREMIO INTRECCI

MASTERCLASS CON I VINI DI SALERNO

RELATORI / **Matteo Zappile, Tommaso Luongo, Ciro Macellaro, Titti Dell'Erba**

IN DEGUSTAZIONE / **Verrone Viticoltori, Vigna Girapoggio Cilento Fiano DOC 2019  
Cantina Polito, Saracé Cilento Fiano DOP 2019  
Tenuta Macellaro, Ripaudo Colli di Salerno Bianco IGT 2019  
Marisa Cuomo, Furore Bianco Fiorduva Costa d'Amalfi DOC 2020  
Mila Vuolo, Fiano Colli di Salerno IGT 2020  
Lenza Viticoltori, Ida Colli di Salerno Bianco IGT 2021**

Cena Degustazione a cura de Le Trabe  
Gin & Sparkling Party  
Club Amici del TOSCANO®

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €100,00

Prenotazioni presso la struttura - +39 331 137 9411



il programma potrebbe subire variazioni anche senza preavviso

NUOVA  
ESPOSIZIONE  
EX  
TABACCHIFICIO  
NEXT

11:00 × **MONITOR** / SALA CELLA - MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DI PAESTUM  
12:00

**CALICI E PELLICOLE**

**ENOTURISMO E CINETURISMO IN SCENA A PAESTUM**

INGRESSO LIBERO

MODERA / Davide Gangi

RELATORI / Tiziana D' Angelo, Direttore del Parco Archeologico di Paestum e Velia,  
Domenico Apicella, Responsabile scientifico del laboratorio didattico DiTas  
Gianluca Vitiello, Founder Winestour VR  
Angelo Zarra, Presidente Paestum Wine Fest Business  
Alessandro Rossi, Direttore Paestum Wine Fest Business  
Giancarlo Manzi, Direttore BCC Capaccio Paestum e Serino  
Maria Paola Sorrentino, Movimento Turismo del Vino

12:00 × **WINE EXPERIENCE** / SALA CHIESA  
19:00

**WINETOUR VR / TOUR IMMERSIVO**

EVENTO GRATUITO

12:30 × **MASTERCLASS** / SALA VENERE  
13:30

**TREND ITALIANI IN AMERICA: CHARLIE ARTURAOLA**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

RELATORI / Charlie Arturaola

IN DEGUSTAZIONE / Federico Curtaz, Gamma Etna Bianco DOC 2022  
Sassaia, Colli Tortonesi Timorasso DOC 2023  
Cantina Roeno, Collezione di Famiglia Riesling Renano Delle Venezie IGT 2019  
San Salvatore 19.88, Paestum Rosso Pino di Stio IGP 2021  
Pianirossi, Toscana Rosso IGT 2021  
Ca' Rugate, Monte Alto Soave DOC 2022  
Spinelli, Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022  
Francesco Bellei, Ancestrale Sorbara Lambrusco di Sorbara DOC 2022

14:00 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO  
15:00

**LUNELLI: NON SOLO BOLLICINE**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €50,00

RELATORI / Marcello Lunelli e Chiara Giannotti

IN DEGUSTAZIONE / Ferrari Trentodoc Brut  
Ferrari Trentodoc Perlé 2018  
Ferrari Trentodoc Perlé Nero 2017  
Ferrari Trentodoc Perlé 2011  
Ferrari Trentodoc Perlé 2003  
Ferrari Trentodoc Riserva Lunelli 2016  
Tenute Lunelli Solenida, Sangiovese Costa Toscana IGT 2019  
Tenute Lunelli Carapace Montefalco Sagrantino DOCG 2019

15:00 × **PREMIAZIONE** / PWF BUSINESS HUB

15:30 × **MASTERCLASS** / SALA VENERE  
16:30

**INAMA**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

RELATORI / Eros Teboni, Luca Inama

IN DEGUSTAZIONE / Oratorio di San Lorenzo, Colli Berici DOC 2012  
Oratorio di San Lorenzo, Colli Berici DOC 2016  
Oratorio di San Lorenzo, Colli Berici DOC 2018  
Oratorio di San Lorenzo, Colli Berici DOC 2020  
Foscarino, Soave classico DOC 2011  
Foscarino Soave classico DOC 2022  
I Palchi Foscarino, Soave classico DOC 2020  
I Palchi Foscarino, Soave classico DOC 2022

17:30 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO  
18:30

**PASQUALE PELLISSERO RACCONTA LE LANGHE**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

RELATORI / Andrea Gori, Federica Gatto

IN DEGUSTAZIONE / Barbaresco DOCG 2022  
Barbaresco DOCG 2021  
Barbaresco DOCG 2009  
Barbaresco DOCG 2007  
Barbaresco DOCG 1985

20:30 × **FUORISALONE** / RISTORANTE LA TAVERNETTA DI MASSIMO

**LA CUCINA CATANESE INCONTRA**

**LA TRADIZIONE CULINARIA CILENTANA**

**CERIMONIA DI PREMIAZIONE OPERATORI**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €50,00

In abbinamento vini dell'Etna della Cantina Neri e vini del Cilento



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

T. 334 346 7055



NUOVA  
ESPOSIZIONE  
EX  
NEXT

il programma potrebbe subire variazioni anche senza preavviso