

2 giugno 2018

CORRIEREDELVINO.IT

## il corriere del vino

on line su: <https://corrieredelvino.it/primopiano/grandi-marchi-e-italia-del-vino-a-pechino-per-la-seconda-tappa-di-italia-in-cina/>

### Grandi marchi e Italia del vino a Pechino per la seconda tappa di "Italia in Cina"

**Obiettivo: accrescere la quota del vino italiano in Cina**

Seconda tappa di 'Italia in Cina' al via per l'Istituto del Vino Grandi Marchi e Italia del Vino Consorzio che, il 2 dicembre, incontreranno operatori del trade e stampa presso l'Ambasciata del nostro Paese a Pechino. Così, dopo l'incoming di 45 top wine influencer cinesi del luglio scorso, le attività di formazione, divulgazione della cultura vitivinicola e enologica Made in Italy promosse dalle due associazioni (che insieme incidono per il 20% sull'export complessivo di vino italiano imbottigliato) si trasferiscono direttamente nel Paese del Dragone.

Obiettivo: accrescere la quota del vino italiano in Cina, innovando strategicamente le azioni di marketing fino ad ora messe in campo indirizzandole per target specifici (trader, sommelier, food&beverage manager, opinion maker ecc), educando alla varietà e alla qualità, anche attraverso l'abbinamento con la cucina locale. La Cina, infatti, considerata tra i mercati a più alto tasso di potenzialità, non è ancora così vicina al vino italiano.

A dirlo i dati export del primo semestre di quest'anno che collocano la Cina al 15 posto nella classifica dei nostri paesi partner, con una quota dell'imbottigliato esportato che si ferma appena all'1,4% del valore complessivo. Sul fronte del dettaglio dei numeri, da gennaio a giugno, l'Italia ha portato in Cina oltre 8,5 milioni di litri, +6,2% sullo stesso periodo del 2013, perdendo però il 2,3% in valore che ha toccato i 25,7 milioni di euro

a causa del tracollo del prezzo medio per litro che è sceso del 7,9%. 'Italia in Cina' fa parte del piano triennale d'intervento sul mercato cinese promosso da Istituto Grandi Marchi e Italia del Vino Consorzio, cofinanziato dal Mipaaf e dall'Unione Europea (regolamento 1234/07). I due consorzi complessivamente rappresentano 32 imprese italiane del comparto vino (20mila ettari coltivati in tredici regioni italiane e 3mila addetti) per un fatturato complessivo di 1,4 miliardi di euro.

Istituto del vino italiano di qualità Grandi Marchi ([www.istitutograndimarchi.it](http://www.istitutograndimarchi.it)):

Alois Lageder, **Argiolas**, Biondi Santi Tenuta Greppo, Ca' del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca D'Almerita, Tenuta San Guido, Umani Ronchi.

Italia del Vino-Consorzio ([www.consorzioitaliadelvino.it](http://www.consorzioitaliadelvino.it)):

Banfi, Cantine Lunae, Casa Vinicola Sartori, Casa Vinicola Zonin, Drei Donà Tenuta La Palazza, Ferrari F.lli Lunelli, Gancia, Gruppo Italiano Vini, Librandi, Marchesi di Barolo, Medici Ermete, Santa Margherita Gruppo Vinicolo, Terredora



4 giugno 2018

WINENEWS.IT

## la prima di winenews

on line su: [https://static.winenews.it/2018/06/laprima\\_n2414\\_04-06-2018.pdf](https://static.winenews.it/2018/06/laprima_n2414_04-06-2018.pdf)

### Niente Mondiali, ma l'Italia del vino è n.1 in Russia

Mercato strategico per il suo valore assoluto e come vetrina tra l'Est Europa e l'Asia, obiettivo a lungo termine, ma anche nell'immediato, visti anche i Mondiali di Calcio Fifa che richiameranno milioni di persone dal mondo (e l'attenzione dei media), la Russia è una meta determinante per il vino italiano. E se il Belpaese del calcio, come noto, non ci sarà con la Nazionale, a primeggiare sotto al Cremlino sono proprio i vini tricolore, che da soli, rappresentano un terzo di tutte le importazioni russe. Primato che proverà a rinsaldare anche 'Solo Italiano 2018', tour firmato da lem-International Exhibition Management, che oggi a Mosca, ed il 6 giugno a San Pietroburgo, toccherà le due città simbolo della Russia, dove il trade è pronto ad accogliere i produttori del Belpaese (con cantine di tutto il Belpaese e focus con Istituto Grandi Marchi (da **Argiolas** a Lungarotti, da Antinori a Masi Agricola, da Michele Chiarlo ad Umani Ronchi, da Pio Cesare a Tasca d'Almerita), Consorzio del Chianti e Consorzio del Prosecco). 'Il mercato russo sta reagendo molto positivamente alla crisi economica e dei consumi che ha attanagliato il Paese negli ultimi anni - spiega Marina Nedic, Managing Director di lem - e fra gennaio e novembre 2017 le importazioni di vino sono aumentate del +12,2% in quantità e addirittura del +37,6% in valore rispetto al 2016: poco più di 779 milioni di euro per 3,9 milioni di ettolitri'. E ancora più incisiva è stata la crescita del vino italiano, con il +37,9% in quantità e addirittura il +41% in valore.

Da gennaio a novembre 2017 il Bel Paese ha venduto oltre 716.000 ettolitri di vino, pari a 222,58 milioni di euro: il 29% del valore complessivo delle importazioni enoiche. Lo Stivale si conferma primo partner commerciale del Paese, ma non deve abbassare la guardia: al secondo gradino la Francia sta recuperando terreno, con 141,26 milioni di euro (+38%) per 358.000 ettolitri (+35,1%), mentre la concorrenza spagnola paga ancora lo scotto di un prezzo medio davvero basso (1,15 euro al litro contro i 3,11 dell'Italia), ma resta primo esportatore indiscusso per quantità (1,1 milioni di ettolitri per 130,86 milioni di euro, <https://goo.gl/asyyhu>).



6 giugno 2018

THEDRINKSBUSINESS.COM

## the drink business

on line su: <https://www.thedrinksbusiness.com/2018/06/keti-mazzi-italy-will-be-the-centre-of-consumer-interest/>

### Keti Mazzi: Italy will be the centre of consumer interest

Italy has outgrown its quaffable Pinot Grigio image and will be at the centre of consumer interests for years to come, Keti Mazzi, founder of Hong Kong-based branding agency Certa, believes, as Hong Kong's wine trade increasingly.

Speaking to dbHK ahead of Vinexpo from 29 to 31 in Hong Kong last month, Tuscan-born Mazzi was still visibly excited about exhibiting for the time at Vinexpo, representing four different companies under the Certa umbrella including Italy's Ceretto, **Argiolas**, Tasca d'Almerita, and Castello di Ama.

'We are here to drive exports and understand the positioning of the brands, support totally the market. It's not easy but we work a lot on wine knowledge such as staff and sommelier training, tasting,' said Mazzi on the mission of her branding agency, which was set up in 2015.

Stating it has not been easy is an understatement. When Mazzi first moved to Hong Kong in 2011 'for a new challenge' after years of working in Italy the first six months in the city, as she put it, were like 'driving a car and crashing it into a wall'.

Hong Kong's fast-paced lifestyle, result-driven business working model and completely different culture from Italy was more than overwhelming for her. As a result, the first six months in Hong Kong, 'killed me'.

'It was challenging ...trying to understand the culture, the right approach, but then I told myself, if I survive the first six months, I am going to stay, [and] I am going stay for a long time,' she recalled.

So far, Mazzi has been living in Hong Kong for more than seven years, working her way up from promoting Italian wine previously with ProWine to now heading her own company Certa, which translated into Italian means 'I am sure'.

The nature of Certa's main role as she describes is a '360 degree job,' that takes on all around responsibilities for the wineries the company represents – from branding, communications, marketing to exports in the Asia Pacific region. This philosophy has helped the company to expand its clientele within a short time of three years. From working closely with just Ceretto and Tasca d'Almerita, two wineries that also invested in Certa at the beginning to current a portfolio of four leading Italian wineries.

(...)



8 giugno 2018  
CAGLIARIPAD.IT

## cagliaripad

on line su: <http://www.cagliaripad.it/316775/villasimius-wine-fest-lestate-comincia-allinsegna-della-tradizione-vitivinicola>

### Villasimius Wine Fest: l'estate comincia all'insegna della tradizione vitivinicola

I vini delle cantine isolate più prestigiose, Ferrari d'epoca e Corso Umberto che si trasformerà per una sera in Abbey Road, con gli intramontabili successi dei Beatles.

Con il Villasimius Wine Fest, in programma domani, sabato 9 giugno, il paradiso delle vacanze del Sud-Est dà il via agli eventi dell'estate 2018, che si preannuncia ricca di sorprese.

Già dalla mattina alle 11 sarà possibile ammirare in Piazza Gramsci (fronte Municipio) le 60 auto d'epoca giunte da tutta Italia, tra cui Rolls Royce, Ferrari, Lamborghini e Jaguar, che resteranno in esposizione per tutto il pomeriggio.

Alle 12,30 è in programma la presentazione dell'evento a Casa Todde, alla quale prenderanno parte il sindaco, Gianluca Dessì, il presidente dell'Associazione Automoto d'Epoca Sardegna, Giorgio Melis, e gli organizzatori dell'associazione culturale Event's Partners. L'incontro sarà seguito da una degustazione dei vini della Cantina Agri Playa di Villasimius.

A partire dalle 18,30 e fino a mezzanotte, Corso Umberto diventerà per una sera la via del vino, con 20 cantine tra le più rinomate di tutta la Sardegna,

tra cui la locale Colline del Vento, **Argiolas**, Deiana, Meloni e Locci Zuddas. Il ticket da 12 euro darà diritto a un kit degustazione, composto da calice e porta calice, e a sei degustazioni, a cui potranno essere abbinati taglieri di salumi e formaggi locali. Sempre alle 18,30, piazza Gramsci ospiterà uno spettacolo di break dance. Alle 21,30 avrà inizio lo spettacolo dei 'The Vaghi', cover band che propone un tributo ai Beatles molto accurato sia dal punto di vista musicale che scenico, con all'attivo oltre 500 concerti in tutta Italia.

Il Villasimius Wine Fest, promosso dal Comune di Villasimius in collaborazione con l'associazione Event's Partners, sarà replicato venerdì 7 e sabato 8 luglio. Stessa formula, ma con maggiore spazio ai prodotti vitivinicoli ed enogastronomici del territorio di Villasimius. Ancora in corso di definizione il programma degli spettacoli che animeranno le due serate.

La passeggiata di Corso Umberto sarà completamente chiusa al traffico in occasione di tutte e tre le giornate.



9 giugno 2018

BUONGIORNOALGHERO.IT

## buongiorno alghero

on line su: <https://www.buongiornoalghero.it/contenuto/0/3/100224/per-il-vermentino-di-sardegna-tour-nell-isola-di-giornalisti-da-tutto-il-mondo>

### Per il Vermentino di Sardegna tour nell'Isola di giornalisti da tutto il mondo

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà tra domani e il prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura. I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel

Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Sordiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Sordiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

'L'educational tour Vermentino – ha spiegato l'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria – sarà un'importante opportunità per promuovere, far conoscere e approfondire sia il profondo legame tra il Vermentino e il suo territorio, sia quello tra cultura e tradizioni della Sardegna e le sue eccellenze enogastronomiche. Ai giornalisti stranieri dobbiamo raccontare che ogni angolo della nostra Isola ha una propria storia agroalimentare legata a doppio filo con quella del territorio, dell'ambiente e del paesaggio circostante. Un mix di elementi che tutto il mondo ci invidia". Dopo il Cannonau, il Vermentino è la seconda varietà maggiormente coltivata in Sardegna, con una superficie complessiva regionale di circa 4.500 ettari che rappresentano l'80% dell'intera superficie nazionale interessata da questo vitigno. Le analisi di settore dicono che la sua coltivazione è destinata ad aumentare, soprattutto in virtù della crescente domanda e dell'interesse sempre maggiore che si registra a livello internazionale.



9 giugno 2018

CASTEDDUONLINE.IT

## casteddu online

on line su: <http://www.castedduonline.it/sardegna-educational-tour-dedicato-al-vermentino/>

### Sardegna, educational tour dedicato al Vermentino

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà tra domani e il prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà tra domani e il prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

**Il tour.** I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna,

Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

**L'assessore.** 'L'educational tour Vermentino – ha spiegato l'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria – sarà un'importante opportunità per promuovere, far conoscere e approfondire sia il profondo legame tra il Vermentino e il suo territorio, sia quello tra cultura e tradizioni della Sardegna e le sue eccellenze enogastronomiche.

(...)



9 giugno 2018

CORRIEREDELVINO.IT

## corriere del vino

on line su: <https://corrieredelvino.it/news/antinori-grandi-marchi-in-10-anni-percorsi-800mila-km-per-internazionalizzazione-vino-italiano-65mln-di-euro-gli-investimenti-in-promozione/>

# Antinori (grandi marchi) in 10 anni percorsi 800mila km per internazionalizzazione vino italiano. 65Mln di euro gli investimenti in promozione

Appuntamento a Firenze (15-18 Maggio) con Simposio Masters Of Wine

‘In dieci anni di attività comune abbiamo percorso quasi 800mila chilometri per promuovere il vino italiano nel mondo. È come se fossimo andati 2 volte sulla luna, ma siamo convinti che ne sia valsa la pena e consapevoli che altrettanti ne percorreremo nei prossimi anni, perché il vino è un prodotto sempre più globale ed è giusto che sia raccontato in prima persona da chi lo produce da secoli’. Lo ha detto oggi al Vinitaly Piero Antinori, presidente dell’Istituto del vino italiano ‘Grandi Marchi’, nel corso di una conferenza stampa sui dieci anni di attività di internazionalizzazione dell’Istituto e nominato ieri quale rappresentante dell’Istituto nel Comitato scientifico del Padiglione vino a Expo 2015.

Complessivamente le 19 cantine icona del vino italiano nel mondo che fanno parte dei ‘Grandi Marchi’ (Alois Lageder, **Argiolas**, Biondi Santi Tenuta Greppo, Ca’ del Bosco, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca D’Almerita, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Tenuta San Guido, Umani Ronchi) si stima abbiano investito in dieci anni circa 60mln di euro in attività di promozione, di cui 18mln finanziati attraverso i fondi Ocm (negli ultimi 5 anni). A questi vanno aggiunti 5,15mln di Euro investiti congiuntamente nelle azioni comuni dell’Istituto Grandi Marchi. Una missione, quella di promuovere lo sviluppo e la diffusione della cultura del vino italiano a livello

internazionale anche attraverso la costruzione dell’immagine del vino italiano sui mercati emergenti’, come descritta nello Statuto, che l’Istituto ha assolto più volte attraverso decine di tour attorno al globo: 248 missioni internazionali, 18 Paesi obiettivo, quasi 50mila incontri mirati con altrettanti operatori (buyer, giornalisti), oltre a centinaia di iniziative (75 walk around tasting, 74 seminari, 39 gala dinner, conferenze stampa, iniziative di promozione e altro).

Tra i Paesi-obiettivo dell’internazionalizzazione targata ‘Grandi Marchi’, la Russia primeggia con 45 eventi e quasi 10mila operatori, seguita da Usa (37), Giappone (31), Canada e Cina (22). Ma anche Corea, India, Brasile, Singapore Australia, Hong Kong, Taiwan sono divenute negli anni tappe fisse del made in Italy enologico promosso dall’Istituto, che porta in dote un fatturato ‘solo export’ di 300 mln di euro, equivalente al 6% del valore complessivo delle esportazioni di vino italiano nel mondo. Per Antinori: ‘Tra le azioni più significative che abbiamo perseguito è da citare la partnership con l’Institute of Masters of Wine, l’Accademia londinese con 312 membri selezionati in tutto il mondo che da sessant’anni si occupa di formare i più qualificati e influenti esperti internazionali di vino. Non è un caso – ha proseguito Antinori – se proprio quest’anno il loro Simposio quadriennale, dopo oltre 30 anni di tappe in tutto il mondo, debutterà per la prima volta in Italia – a Firenze – dal 15 al 18 maggio. Si tratta di un appuntamento fortemente voluto dai ‘Grandi Marchi’, che porterà l’Italia all’attenzione degli ambienti internazionali più influenti’.

Ufficio stampa Istituto del vino Grandi Marchi: interCOM



on line su: <http://www.cronacaonline.it/public/content/index.php/2018/06/09/>

# Vino, da domani al 15 giugno un educational tour dedicato al vermentino con 11 giornalisti e blogger esteri che visiteranno le cantine dal nord al sud dell'isola

Cagliari, 9 Giu 2018 – Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà domani e il prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina

Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

'L'educational tour Vermentino – ha spiegato l'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria – sarà un'importante opportunità per promuovere, far conoscere e approfondire sia il profondo legame tra il Vermentino e il suo territorio, sia quello tra cultura e tradizioni della Sardegna e le sue eccellenze enogastronomiche. Ai giornalisti stranieri dobbiamo raccontare che ogni angolo della nostra Isola ha una propria storia agroalimentare legata a doppio filo con quella del territorio, dell'ambiente e del paesaggio circostante. Un mix di elementi che tutto il mondo ci invidia".

(...)





## Sardegna, educational tour dedicato al Vermentino

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà tra domani e il prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà tra domani e il prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

**Il tour.** I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei

territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

**L'assessore.** 'L'educational tour Vermentino – ha spiegato l'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria – sarà un'importante opportunità per promuovere, far conoscere e approfondire sia il profondo legame tra il Vermentino e il suo territorio, sia quello tra cultura e tradizioni della Sardegna e le sue eccellenze enogastronomiche. Ai giornalisti stranieri dobbiamo raccontare che ogni angolo della nostra Isola ha una propria storia agroalimentare legata a doppio filo con quella del territorio, dell'ambiente e del paesaggio circostante. Un mix di elementi che tutto il mondo ci invidia".

(...)



10 giugno 2018

ALGUER.IT

alguer

on line su: <http://notizie.alguer.it/n?id=133623>

## Press tour del Vermentino fino a venerdì

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino

CAGLIARI - Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera.

L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

**Il tour.** I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba.

Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

**Il vitigno.** Dopo il Cannonau, il Vermentino è la seconda varietà maggiormente coltivata in Sardegna, con una superficie complessiva regionale di circa 4.500 ettari che rappresentano l'80% dell'intera superficie nazionale interessata da questo vitigno. Le analisi di settore dicono che la sua coltivazione è destinata ad aumentare, soprattutto in virtù della crescente domanda e dell'interesse sempre maggiore che si registra a livello internazionale.



10 giugno 2018

ANSA.IT

ansa

on line su: [http://www.ansa.it/sardegna/notizie/terraegusto/2018/06/10/tour-del-vermentino-per-stampa-straniera\\_64df3d8c-4f30-4e4e-8096-263481056139.html](http://www.ansa.it/sardegna/notizie/terraegusto/2018/06/10/tour-del-vermentino-per-stampa-straniera_64df3d8c-4f30-4e4e-8096-263481056139.html)

## Tour del Vermentino per stampa straniera

### 'Educational' organizzato da Regione per promuovere territorio

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà sino al 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

I giornalisti arriveranno a Olbia con una prima visita nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura.

Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella&Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Sordiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Sordiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

'L'educational tour Vermentino - ha spiegato l'assessore Pier Luigi Caria - sarà un'importante opportunità per promuovere, far conoscere e approfondire sia il profondo legame tra il Vermentino e il suo territorio, sia quello tra cultura e tradizioni della Sardegna e le sue eccellenze enogastronomiche. Ai giornalisti stranieri dobbiamo raccontare che ogni angolo della nostra Isola ha una propria storia agroalimentare legata a doppio filo con quella del territorio, dell'ambiente e del paesaggio circostante. Un mix di elementi che tutto il mondo ci invidia'



## Press tour del Vermentino fino a venerdì

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino

CAGLIARI - Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera.

L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

Il tour. I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi

Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

Il vitigno. Dopo il Cannonau, il Vermentino è la seconda varietà maggiormente coltivata in Sardegna, con una superficie complessiva regionale di circa 4.500 ettari che rappresentano l'80% dell'intera superficie nazionale interessata da questo vitigno. Le analisi di settore dicono che la sua coltivazione è destinata ad aumentare, soprattutto in virtù della crescente domanda e dell'interesse sempre maggiore che si registra a livello internazionale.



10 giugno 2018

LA NUOVA SARDEGNA

## la nuova sardegna

### Vermentino, via al tour delle cantine

Da oggi a venerdì giornalisti stranieri visiteranno le principali aziende dell'isola

CAGLIARI - Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà tra oggi e il 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell' enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'assessorato alla Agricoltura, dalla agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura Docg, del Vermentino di Sardegna Doc e dei Vini di Sardegna Doc. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche nelle più importanti realtà vitivinicole dell'isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini. I giornalisti arriveranno oggi a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Domani alle 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore all'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura.

Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma.

Mercoledì, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari. 'L'educational tour Vermentino - spiega l'assessore Caria - sarà un'importante opportunità per promuovere, far conoscere e approfondire sia il profondo legame tra il vermentino e il territorio, sia quello tra cultura e tradizioni della Sardegna e le sue eccellenze enogastronomiche."



10 giugno 2018

LESTRADEDELVINO.COM

## Le strade del vino

on line su: <http://www.lestradedelvino.com/articoli/11-giornalisti-in-tour-da-oggi-nella-terra-del-vermentino/>

### 11 giornalisti in tour da oggi nella terra del Vermentino

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà da oggi fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

I giornalisti sono arrivati oggi a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento consaluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel

Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina

**Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

'L'educational tour Vermentino – ha spiegato l'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria – sarà un'importante opportunità per promuovere, far conoscere e approfondire sia il profondo legame tra il Vermentino e il suo territorio, sia quello tra cultura e tradizioni della Sardegna e le sue eccellenze enogastronomiche. Ai giornalisti stranieri dobbiamo raccontare che ogni angolo della nostra Isola ha una propria storia agroalimentare legata a doppio filo con quella del territorio, dell'ambiente e del paesaggio circostante. Un mix di elementi che tutto il mondo ci invidia".

Dopo il Cannonau, il Vermentino è la seconda varietà maggiormente coltivata in Sardegna, con una superficie complessiva regionale di circa 4.500 ettari che rappresentano l'80% dell'intera superficie nazionale interessata da questo vitigno. Le analisi di settore dicono che la sua coltivazione è destinata ad aumentare, soprattutto in virtù della crescente domanda e dell'interesse sempre maggiore che si registra a livello internazionale.

**RegioneSardegna.it**



10 giugno 2018

L'UNIONE SARDA

## l'unione sarda

### Vermentino doc, esperti europei in giro per cantine

Tour da oggi a giovedì

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà tra oggi e il 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura Docg, del Vermentino di Sardegna Doc e dei Vini di Sardegna Doc. Il programma prevede degustazioni e visite tecniche nelle sedi di importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni. Previste visite ai vigneti della Gallura e alla Cantina Siddura, alle tenute Sella & Mosca e alla cantina Santa Maria La Palma di Alghero, alle cantine **Argiolas** e Audarya di Serdiana, alla cantina Trexenta di Senorbì, alla cantina Ferruccio Deiana di Settimo San Pietro e alla cantina di Dolianova.



### Press tour del Vermentino fino a venerdì

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino

CAGLIARI - Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera.

L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

Il tour. I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi

Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

Il vitigno. Dopo il Cannonau, il Vermentino è la seconda varietà maggiormente coltivata in Sardegna, con una superficie complessiva regionale di circa 4.500 ettari che rappresentano l'80% dell'intera superficie nazionale interessata da questo vitigno. Le analisi di settore dicono che la sua coltivazione è destinata ad aumentare, soprattutto in virtù della crescente domanda e dell'interesse sempre maggiore che si registra a livello internazionale.





10 giugno 2018

OLBIA24.IT

## olbia 24

on line su: <http://notizie.olbia24.it/n?id=133623>

### Press tour del Vermentino fino a venerdì

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino

CAGLIARI - Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera.

L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

Il tour. I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi

Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Sordiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Sordiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

Il vitigno. Dopo il Cannonau, il Vermentino è la seconda varietà maggiormente coltivata in Sardegna, con una superficie complessiva regionale di circa 4.500 ettari che rappresentano l'80% dell'intera superficie nazionale interessata da questo vitigno. Le analisi di settore dicono che la sua coltivazione è destinata ad aumentare, soprattutto in virtù della crescente domanda e dell'interesse sempre maggiore che si registra a livello internazionale.



### Press tour del Vermentino fino a venerdì

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino

CAGLIARI - Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera.

L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

Il tour. I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi

Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

Il vitigno. Dopo il Cannonau, il Vermentino è la seconda varietà maggiormente coltivata in Sardegna, con una superficie complessiva regionale di circa 4.500 ettari che rappresentano l'80% dell'intera superficie nazionale interessata da questo vitigno. Le analisi di settore dicono che la sua coltivazione è destinata ad aumentare, soprattutto in virtù della crescente domanda e dell'interesse sempre maggiore che si registra a livello internazionale.



10 giugno 2018

PORTOTORRES24.IT

## porto torres 24

on line su: <http://notizie.portotorres24.it/n?id=133623>

### Press tour del Vermentino fino a venerdì

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino

CAGLIARI - Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera.

L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

Il tour. I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi

Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

Il vitigno. Dopo il Cannonau, il Vermentino è la seconda varietà maggiormente coltivata in Sardegna, con una superficie complessiva regionale di circa 4.500 ettari che rappresentano l'80% dell'intera superficie nazionale interessata da questo vitigno. Le analisi di settore dicono che la sua coltivazione è destinata ad aumentare, soprattutto in virtù della crescente domanda e dell'interesse sempre maggiore che si registra a livello internazionale.



10 giugno 2018

SARDANEWS.IT

## sarda news

on line su: <http://www.sardanews.it/616279-press-tour-del-vermentino-fino-a-venerdi>

### Press tour del Vermentino fino a venerdì

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino

CAGLIARI - Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera.

L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

Il tour. I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi

Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

Il vitigno. Dopo il Cannonau, il Vermentino è la seconda varietà maggiormente coltivata in Sardegna, con una superficie complessiva regionale di circa 4.500 ettari che rappresentano l'80% dell'intera superficie nazionale interessata da questo vitigno. Le analisi di settore dicono che la sua coltivazione è destinata ad aumentare, soprattutto in virtù della crescente domanda e dell'interesse sempre maggiore che si registra a livello internazionale.



10 giugno 2018

SARDINIAPOST.IT

## sardinia post

on line su: <http://www.sardiniapost.it/in-evidenza-14/vino-al-via-dalla-gallura-tour-del-vermentino-la-stampa-straniera/>

### Vino, al via dalla Gallura il tour del Vermentino per la stampa straniera

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà sino al 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura. I giornalisti arriveranno a Olbia con una prima visita nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella&Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma.

Mercoledì 13, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari. 'L'educational tour Vermentino – ha spiegato l'assessore Pier Luigi Caria – sarà un'importante opportunità per promuovere, far conoscere e approfondire sia il profondo legame tra il Vermentino e il suo territorio, sia quello tra cultura e tradizioni della Sardegna e le sue eccellenze enogastronomiche. Ai giornalisti stranieri dobbiamo raccontare che ogni angolo della nostra Isola ha una propria storia agroalimentare legata a doppio filo con quella del territorio, dell'ambiente e del paesaggio circostante. Un mix di elementi che tutto il mondo ci invidia".



10 giugno 2018

SASSARINEWS.IT

## sassari news

on line su: <http://notizie.sassarinews.it/n?id=133623>

### Press tour del Vermentino fino a venerdì

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino

CAGLIARI - Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà fino al prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera.

L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

Il tour. I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi

Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

Il vitigno. Dopo il Cannonau, il Vermentino è la seconda varietà maggiormente coltivata in Sardegna, con una superficie complessiva regionale di circa 4.500 ettari che rappresentano l'80% dell'intera superficie nazionale interessata da questo vitigno. Le analisi di settore dicono che la sua coltivazione è destinata ad aumentare, soprattutto in virtù della crescente domanda e dell'interesse sempre maggiore che si registra a livello internazionale.



10 giugno 2018

SASSARINOTIZIE.COM

## sassari notizie

on line su: [http://www.sassarinotizie.com/articolo-52127-educational\\_del\\_vermentino\\_in\\_gallura.aspx](http://www.sassarinotizie.com/articolo-52127-educational_del_vermentino_in_gallura.aspx)

### Educational del vermentino in Gallura

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà domani e il prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

Il tour. I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma.

Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Sardinia, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con unatappa nella Cantina **Argiolas** a Sardinia e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

Il vitigno. Dopo il Cannonau, il Vermentino è la seconda varietà maggiormente coltivata in Sardegna, con una superficie complessiva regionale di circa 4.500 ettari che rappresentano l'80% dell'intera superficie nazionale interessata da questo vitigno. Le analisi di settore dicono che la sua coltivazione è destinata ad aumentare, soprattutto in virtù della crescente domanda e dell'interesse sempre maggiore che si registra a livello internazionale.



11 giugno 2018

LANUOVASARDEGNA.IT

## la nuova sardegna

on line su: <http://www.lanuovasardegna.it/regione/2018/06/10/news/vermentino-via-al-tour-delle-cantine-1.16949332>

### Vermentino, via al tour delle cantine

Da oggi a venerdì giornalisti stranieri visiteranno le principali aziende dell'isola

CAGLIARI. Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà tra oggi e il 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'assessorato alla Agricoltura, dalla agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura Docg, del Vermentino di Sardegna Doc e dei Vini di Sardegna Doc. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche nelle più importanti realtà vitivinicole dell'isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini.

I giornalisti arriveranno oggi a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Domani alle 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore all'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura.

Martedì, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

«L'educational tour Vermentino – spiega l'assessore Caria – sarà un'importante opportunità per promuovere, far conoscere e approfondire sia il profondo legame tra il vermentino e il territorio, sia quello tra cultura e tradizioni della Sardegna e le sue eccellenze enogastronomiche».





11 giugno 2018

PRAZERESDAMESA.UOL.COM.BR

## prazeres da mesa

on line su: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/colunas/regioes-fora-do-radar/>

### REGIÕES FORA DO RADAR

(...)

Para completar o painel de rótulos italianos desta apresentação, focando regiões 'fora do radar', nada mais ilustrativo do que um vinho da Sardenha, ilha mais conhecida pelos apelos turísticos, mas que tem uma vitivinicultura atraente e de tradição, em especial com tintos da uva Cannonau, nome que a Grenache assume por lá. Principal referência na produção de vinho de qualidade na Sardenha, a **Argiolas** foi pioneira no processo de modernização dos vinhos locais, sempre com a filosofia de buscar valorizar as castas autóctones. A vinícola contava com a consultoria de Giacomo Tachis (considerado 'o pai' de Sassicaia e outros grandes 'supertoscans'), até ele se aposentar em 2010. Este belo Turriga (importado pela Vinci), seu top de linha, vem de um vinhedo plantado em 1975, tem sido premiado regularmente com os almejados 'tre bicchieri' do Gambero Rosso, inclusive este 2005, escolhido para esta prova.

(...)



11 giugno 2018

REGIONESARDEGNA.IT

## regione sardegna

on line su: <http://www.regione.sardegna.it/j/v/2568?s=367656&v=2&c=392&t=1>

### Vino, da domani al 15 giugno un educational tour dedicato al Vermentino con 11 giornalisti e blogger esteri che visiteranno le Cantine dal nord al sud dell'Isola

L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

**Cagliari, 9 giugno 2018** - Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà tra domani e il prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

**Il tour.** I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Sardiniana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Sardiniana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

(...)



11 giugno 2018

REGIONI.IT

## regioni

on line su: <http://www.regioni.it/dalleregioni/2018/06/09/>

# Vino, da domani al 15 giugno un educational tour dedicato al Vermentino con 11 giornalisti e blogger esteri che visiteranno le Cantine dal nord al sud dell'Isola

**Cagliari, 9 giugno 2018** - Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà tra domani e il prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

**Il tour.** I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura. Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina

Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

**L'assessore.** 'L'educational tour Vermentino - ha spiegato l'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria - sarà un'importante opportunità per promuovere, far conoscere e approfondire sia il profondo legame tra il Vermentino e il suo territorio, sia quello tra cultura e tradizioni della Sardegna e le sue eccellenze enogastronomiche. Ai giornalisti stranieri dobbiamo raccontare che ogni angolo della nostra Isola ha una propria storia agroalimentare legata a doppio filo con quella del territorio, dell'ambiente e del paesaggio circostante. Un mix di elementi che tutto il mondo ci invidia".

(...)



13 giugno 2018

ASKANEWS.IT

askanews

on line su: [http://www.askanews.it/cronaca/2018/06/13/istituto-grandi-marchi-in-russia-grande-interesse-a-vino-italiano-pn\\_20180613\\_00063/](http://www.askanews.it/cronaca/2018/06/13/istituto-grandi-marchi-in-russia-grande-interesse-a-vino-italiano-pn_20180613_00063/)

## Istituto Grandi Marchi in Russia: grande interesse a vino italiano

### Tutto esaurito per le degustazioni a Mosca e San Pietroburgo

Roma, 13 giu. (askanews) – Prima a Mosca e poi a San Pietroburgo: l'Istituto Grandi Marchi ha appena concluso la sua missione in Russia registrando un grande successo per gli eventi organizzati e il tutto esaurito per i due seminari di degustazione guidata moderati da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards. Per il quindicesimo anno consecutivo l'Istituto dimostra quindi di credere nel mercato russo. Anche quest'anno grande soddisfazione ha espresso il presidente di IGM Piero Mastroberardino: 'il nostro impegno conferma la volontà di continuare a presidiare un mercato chiave dal valore di 181 milioni di euro. Per l'importanza che riveste, essendo la Russia il 4° Paese di sbocco in valore per il vino italiano, è buona regola non allentare la pressione, favorendo la diffusione dei vini italiani di pregio. I Grandi Marchi sono presenti in questo mercato con continuità e costanza dal 2004, organizzando ogni anno iniziative che costituiscono appuntamenti fissi grandemente attesi non solo dagli importatori ma anche dai diversi operatori del settore e media".

Il 4 giugno a Mosca si è tenuto un winemaker lunch inaugurale presso OVO, il ristorante di Carlo Cracco. A seguire ha avuto luogo una degustazione guidata moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards al Lotte Hotel e infine un walk around tasting nell'ambito del 'Solo Italiano Great Wines of Italy". Il 6 giugno a San Pietroburgo la giornata di lavori si è aperta con un winemaker lunch presso il Ristorante Probka. Nel pomeriggio si sono tenute la degustazione guidata, anch'essa moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards, e in seguito il walk around tasting presso Sokos Hotels Palace Bridge St. Petersburg.

Le aziende dell'Istituto che hanno partecipato a questo tour sono state: Antinori, **Argiolas**, Jermann, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Umani Ronchi.



13 giugno 2018

COMUNICATI.NET

## comunicati

on line su: <http://www.comunicati.net/comunicati/aziende/alimentari/482727.html>

### Vino, Istituto Grandi Marchi in Russia: registrato grande interesse. Tutto esaurito per le degustazioni.

Prima a Mosca e poi a San Pietroburgo: l'Istituto Grandi Marchi ha appena concluso la sua missione in Russia registrando un grande successo per gli eventi organizzati e il tutto esaurito per i due seminari di degustazione guidata moderati da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards. Sono state due giornate intense, organizzate in modo da coprire tutti i target delle due città russe visitate: sommelier, trade, consumatori finali, giornalisti e VIP.

Per il 15° anno consecutivo l'Istituto dimostra di credere nel mercato russo. Anche quest'anno grande soddisfazione ha espresso il Presidente di IGM Piero Mastroberardino: "il nostro impegno conferma la volontà di continuare a presidiare un mercato chiave dal valore di 181 milioni di euro. Per l'importanza che riveste, essendo la Russia il 4° Paese di sbocco in valore per il vino italiano, è buona regola non allentare la pressione, favorendo la diffusione dei vini italiani di pregio. I Grandi Marchi sono presenti in questo mercato con continuità e costanza dal 2004, organizzando ogni anno iniziative che costituiscono appuntamenti fissi grandemente attesi non solo dagli importatori ma anche dai diversi operatori del settore e media."

Il programma del tour in Russia è stato diviso in 2 giornate.

Il 4 Giugno a Mosca si è tenuto un winemaker lunch inaugurale presso OVO, il ristorante di Carlo Cracco. A seguire ha avuto luogo una degustazione guidata moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards al Lotte Hotel e infine un walk around tasting nell'ambito del "Solo Italiano Great Wines of Italy".

Il 6 giugno a San Pietroburgo la giornata di lavori si è aperta con un winemaker lunch presso il Ristorante Probka. Nel pomeriggio si sono tenute la degustazione guidata, anch'essa moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards, e in seguito il walk around tasting presso Sokos Hotels Palace Bridge St. Petersburg.

Le aziende dell'Istituto che hanno partecipato a questo tour sono state: Antinori, **Argiolas**, Jermann, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Umani Ronchi.



13 giugno 2018

COMUNICATI.NET

comunicati

on line su: <http://www.comunicati.net/comunicati/aziende/alimentari/482729.html>

## Russia: registrato grande interesse Tutto esaurito per le degustazioni

Vino, Istituto Grandi Marchi in Russia: confermato l'appuntamento annuale: per Mastroberardino la Russia mercato chiave da presidiare. Tutto esaurito per le degustazioni moderate da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards

Prima a Mosca e poi a San Pietroburgo: l'Istituto Grandi Marchi ha appena concluso la sua missione in Russia registrando un grande successo per gli eventi organizzati e il tutto esaurito per i due seminari di degustazione guidata moderati da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards. Sono state due giornate intense, organizzate in modo da coprire tutti i target delle due città russe visitate: sommelier, trade, consumatori finali, giornalisti e VIP.

Per il 15° anno consecutivo l'Istituto dimostra di credere nel mercato russo. Anche quest'anno grande soddisfazione ha espresso il Presidente di IGM Piero Mastroberardino: "il nostro impegno conferma la volontà di continuare a presidiare un mercato chiave dal valore di 181 milioni di euro. Per l'importanza che riveste, essendo la Russia il 4° Paese di sbocco in valore per il vino italiano, è buona regola non allentare la pressione, favorendo la diffusione dei vini italiani di pregio. I Grandi Marchi sono presenti in questo mercato con continuità e costanza dal 2004, organizzando ogni anno iniziative che costituiscono appuntamenti fissi grandemente attesi non solo dagli importatori ma anche dai diversi operatori del settore e media."

Il programma del tour in Russia è stato diviso in 2 giornate.

Il 4 Giugno a Mosca si è tenuto un winemaker lunch inaugurale presso OVO, il ristorante di Carlo Cracco. A seguire ha avuto luogo una degustazione guidata moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards al Lotte Hotel e infine un walk around tasting nell'ambito del "Solo Italiano Great Wines of Italy".

Il 6 giugno a San Pietroburgo la giornata di lavori si è aperta con un winemaker lunch presso il Ristorante Probka. Nel pomeriggio si sono tenute la degustazione guidata, anch'essa moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards, e in seguito il walk around tasting presso Sokos Hotels Palace Bridge St. Petersburg.

Le aziende dell'Istituto che hanno partecipato a questo tour sono state: Antinori, **Argiolas**, Jermann, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Umani Ronchi.



13 giugno 2018

CRONACHEDIGUSTO.IT

## cronache di gusto

on line su: <http://www.cronachedigusto.it/component/content/article/25148-istituto-grandi-marchi-punta-la-russia-mastroberardino-qmercato-chiaveq.html>

### Istituto Grandi Marchi punta la Russia



#### Mastroberardino: "Mercato chiave"

Prima a Mosca e poi a San Pietroburgo: l'Istituto Grandi Marchi ha appena concluso la sua missione in Russia registrando un grande successo per gli eventi organizzati e il tutto esaurito per i due seminari di degustazione guidata moderati da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards. Sono state due giornate intense, organizzate in modo da coprire tutti i target delle due città russe visitate: sommelier, trade, consumatori finali, giornalisti e Vip. Per il 15° anno consecutivo l'Istituto dimostra di credere nel mercato russo.

Anche quest'anno grande soddisfazione ha espresso il Presidente di Igm Piero Mastroberardino: 'Il nostro impegno conferma la volontà di continuare a presidiare un mercato chiave dal valore di 181 milioni di euro. Per l'importanza che riveste, essendo la Russia il 4° Paese di sbocco in valore per il vino italiano, è buona regola non allentare la pressione, favorendo la diffusione dei vini italiani di pregio. I Grandi Marchi sono presenti in questo mercato con continuità e costanza dal 2004, organizzando ogni anno iniziative che costituiscono appuntamenti fissi grandemente attesi non solo dagli importatori ma anche dai diversi operatori del settore e media.

segue —>

ARGIOLAS

RASSEGNA STAMPA **18**

13 giugno 2018

CRONACHEDIGUSTO.IT

## cronache di gusto

on line su: <http://www.cronachedigusto.it/component/content/article/25148-istituto-grandi-marchi-punta-la-russia-mastroberardino-qmercato-chiaveq.html>

Il programma del tour in Russia è stato diviso in 2 giornate. La prima si è tenuta a Mosca con un winemaker lunch inaugurale presso Ovo, il ristorante di Carlo Cracco. A seguire ha avuto luogo una degustazione guidata moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards al Lotte Hotel e infine un walk around tasting nell'ambito del 'Solo Italiano Great Wines of Italy'. La seconda giornata a San Pietroburgo si è aperta con un winemaker lunch presso il Ristorante Probka. Nel pomeriggio si sono tenute la degustazione guidata, anch'essa moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards, e in seguito il walk around tasting presso Sokos Hotels Palace Bridge St. Petersburg. Le aziende dell'Istituto che hanno partecipato a questo tour sono state: Antinori, **Argiolas**, Jermann, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Umani Ronchi.





13 giugno 2018

ENNAPRESS.IT

enna press

on line su: <http://ennapress.it/>

[vino-istituto-grandi-marchi-in-russia-registrato-grande-interesse.html](http://vino-istituto-grandi-marchi-in-russia-registrato-grande-interesse.html)

## Vino, Istituto Grandi Marchi in Russia: registrato grande interesse

### Tutto esaurito per le degustazioni

Confermato l'appuntamento annuale: per Mastroberardino la Russia mercato chiave da presidiare.

Tutto esaurito per le degustazioni moderate da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards 13 Giugno 2018 – Prima a Mosca e poi a San Pietroburgo: l'Istituto Grandi Marchi ha appena concluso la sua missione in Russia registrando un grande successo per gli eventi organizzati e il tutto esaurito per i due seminari di degustazione guidata moderati da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards.

Sono state due giornate intense, organizzate in modo da coprire tutti i target delle due città russe visitate: sommelier, trade, consumatori finali, giornalisti e VIP.

Per il 15° anno consecutivo l'Istituto dimostra di credere nel mercato russo. Anche quest'anno grande soddisfazione ha espresso il Presidente di IGM Piero Mastroberardino: "il nostro impegno conferma la volontà di continuare a presidiare un mercato chiave dal valore di 181 milioni di euro. Per l'importanza che riveste, essendo la Russia il 4° Paese di sbocco in valore per il vino italiano, è buona regola non allentare la pressione, favorendo la diffusione dei vini italiani di pregio. I Grandi Marchi sono presenti in questo mercato con continuità e costanza dal 2004, organizzando ogni anno iniziative che costituiscono appuntamenti fissi grandemente attesi non solo dagli importatori ma anche dai diversi operatori del settore e media."

Il programma del tour in Russia è stato diviso in 2 giornate.

Il 4 Giugno a Mosca si è tenuto un winemaker lunch inaugurale presso OVO, il ristorante di Carlo Cracco. A seguire ha avuto luogo una degustazione guidata moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards al Lotte Hotel e infine un walk around tasting nell'ambito del "Solo Italiano Great Wines of Italy".

Il 6 giugno a San Pietroburgo la giornata di lavori si è aperta con un winemaker lunch presso il Ristorante Probka. Nel pomeriggio si sono tenute la degustazione guidata, anch'essa moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards, e in seguito il walk around tasting presso Sokos Hotels Palace Bridge St. Petersburg.

Le aziende dell'Istituto che hanno partecipato a questo tour sono state: Antinori, **Argiolas**, Jermann, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Umani Ronchi.



13 giugno 2018

ENOPRESS.IT

**enopress**

on line su: <https://www.enopress.it/it/enomarket-ita/brindarte/75-italiano/tribuna-aperta/consorzi-associazioni-enti/30646-istituto-grandi-marchi-in-russia.html>

## Istituto Grandi Marchi in Russia



**Registrato grande interesse, tutto esaurito per le degustazioni. Un mercato chiave dal valore di 181 milioni di euro**

([www.enopress.it](http://www.enopress.it)). Confermato l'appuntamento annuale: per Mastroberardino la Russia mercato chiave da presidiare - Tutto esaurito per le degustazioni moderate da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards

Prima a Mosca e poi a San Pietroburgo: l'Istituto Grandi Marchi ha appena concluso la sua missione in Russia registrando un grande successo per gli eventi organizzati e il tutto esaurito per i due seminari di degustazione guidata moderati da

Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards. Sono state due giornate intense, organizzate in modo da coprire tutti i target delle due città russe visitate: sommelier, trade, consumatori finali, giornalisti e VIP.

Per il 15° anno consecutivo l'Istituto dimostra di credere nel mercato russo. Anche quest'anno grande soddisfazione ha espresso il presidente di IGM Piero Mastroberardino: 'il nostro impegno conferma la volontà di continuare a presidiare un mercato chiave dal valore di 181 milioni di euro. Per l'importanza che riveste, essendo la Russia il 4° Paese di sbocco in valore per il vino italiano, è buona regola non allentare la pressione, favorendo la diffusione dei vini italiani di pregio.

segue —>

ARGIOLAS

RASSEGNA STAMPA **18**

13 giugno 2018

ENOPRESS.IT

enopress

on line su: <https://www.enopress.it/it/enomarket-ita/brindarte/75-italiano/tribuna-aperta/consorzi-associazioni-enti/30646-istituto-grandi-marchi-in-russia.html>

I Grandi Marchi sono presenti in questo mercato con continuità e costanza dal 2004, organizzando ogni anno iniziative che costituiscono appuntamenti fissi grandemente attesi non solo dagli importatori ma anche dai diversi operatori del settore e media.”

Il programma del tour in Russia è stato diviso in 2 giornate. Il 4 Giugno a Mosca si è tenuto un winemaker lunch inaugurale presso OVO, il ristorante di Carlo Cracco. A seguire ha avuto luogo una degustazione guidata moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards al Lotte Hotel e infine un walk around tasting nell'ambito del "Solo Italiano Great Wines of Italy".

Il 6 giugno a San Pietroburgo la giornata di lavori si è aperta con un winemaker lunch presso il Ristorante Probka. Nel pomeriggio si sono tenute la degustazione guidata, anch'essa moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards, e in seguito il walk around tasting presso Sokos Hotels Palace Bridge St. Petersburg.

Le aziende dell'Istituto che hanno partecipato a questo tour sono state: Antinori, **Argiolas**, Jermann, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Umani Ronchi. Istituto del Vino Grandi Marchi: Alois Lageder, **Argiolas**, Biondi Santi Greppo, Ca' del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca D'Almerita, Tenuta San Guido, Umani Ronchi



13 giugno 2018

INFORMAZIONE.IT

## informazione

on line su: <https://www.informazione.it/c/018E3D51-1A29-4C18-B682-85AA8CC3BEA0/VINO-ISTITUTO-GRANDI-MARCHI-IN-RUSSIA-REGISTRATO-GRANDE-INTERESSE-TUTTO-ESAURITO-PER-LE-DEGUSTAZIONI>

### Vino, Istituto Grandi Marchi in Russia: registrato grande interesse. Tutto esaurito per le degustazioni



Confermato l'appuntamento annuale: per Mastroberardino la Russia mercato chiave da presidiare. Tutto esaurito per le degustazioni moderate da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards

Prima a Mosca e poi a San Pietroburgo: l'Istituto Grandi Marchi ha appena concluso la sua missione in Russia registrando un grande successo per gli eventi organizzati e il tutto esaurito per i due seminari di degustazione guidata moderati da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards. Sono state due giornate intense, organizzate in

modo da coprire tutti i target delle due città russe visitate: sommelier, trade, consumatori finali, giornalisti e VIP.

Per il 15° anno consecutivo l'Istituto dimostra di credere nel mercato russo. Anche quest'anno grande soddisfazione ha espresso il presidente di IGM Piero Mastroberardino: 'il nostro impegno conferma la volontà di continuare a presidiare un mercato chiave dal valore di 181 milioni di euro. Per l'importanza che riveste, essendo la Russia il 4° Paese di sbocco in valore per il vino italiano, è buona regola non allentare la pressione, favorendo la diffusione dei vini italiani di pregio.

segue —>

ARGIOLAS

RASSEGNA STAMPA **18**

13 giugno 2018

INFORMAZIONE.IT

## informazione

**on line su:** <https://www.informazione.it/c/018E3D51-1A29-4C18-B682-85AA8CC3BEA0/VINO-ISTITUTO-GRANDI-MARCHI-IN-RUSSIA-REGISTRATO-GRANDE-INTERESSE-TUTTO-ESAURITO-PER-LE-DEGUSTAZIONI>

I Grandi Marchi sono presenti in questo mercato con continuità e costanza dal 2004, organizzando ogni anno iniziative che costituiscono appuntamenti fissi grandemente attesi non solo dagli importatori ma anche dai diversi operatori del settore e media.”

Il programma del tour in Russia è stato diviso in 2 giornate.

Il 4 Giugno a Mosca si è tenuto un winemaker lunch inaugurale presso OVO, il ristorante di Carlo Cracco. A seguire ha avuto luogo una degustazione guidata moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards al Lotte Hotel e infine un walk around tasting nell’ambito del ‘Solo Italiano Great Wines of Italy”.

Il 6 giugno a San Pietroburgo la giornata di lavori si è aperta con un winemaker lunch presso il Ristorante Probka. Nel pomeriggio si sono tenute la degustazione guidata, anch’essa moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards, e in seguito il walk around tasting presso Sokos Hotels Palace Bridge St. Petersburg.

Le aziende dell’Istituto che hanno partecipato a questo tour sono state: Antinori, **Argiolas**, Jermann, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca d’Almerita, Umani Ronchi.





13 giugno 2018

IRPINIANEWS.IT

## irpinia news

on line su: <http://www.irpinianews.it/mastroberardino-mercato-russo-riferimento-per-i-nostri-vini/>

### Mastroberardino: "Mercato russo riferimento per i nostri vini"



Prima a Mosca e poi a San Pietroburgo: l'Istituto Grandi Marchi ha appena concluso la sua missione in Russia registrando un grande successo per gli eventi organizzati e il tutto esaurito per i due seminari di degustazione guidata moderati da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards. Sono state due giornate intense, organizzate in modo da coprire tutti i target delle due città russe visitate: sommelier, trade, consumatori finali, giornalisti e VIP.

Per il 15° anno consecutivo l'Istituto dimostra di credere nel mercato russo. Anche quest'anno grande soddisfazione ha espresso il Presidente

Piero Mastroberardino: "il nostro impegno conferma la volontà di continuare a presidiare un mercato chiave dal valore di 181 milioni di euro. Per l'importanza che riveste, essendo la Russia il 4° Paese di sbocco in valore per il vino italiano, è buona regola non allentare la pressione, favorendo la diffusione dei vini italiani di pregio. I Grandi Marchi sono presenti in questo mercato con continuità e costanza dal 2004, organizzando ogni anno iniziative che costituiscono appuntamenti fissi grandemente attesi non solo dagli importatori ma anche dai diversi operatori del settore e media."

segue —>

ARGIOLAS

RASSEGNA STAMPA **18**

13 giugno 2018

IRPINIANEWS.IT

## irpinia news

on line su: <http://www.irpinianews.it/mastroberardino-mercato-russo-riferimento-per-i-nostri-vini/>

Il programma del tour in Russia è stato diviso in 2 giornate. Il 4 Giugno a Mosca si è tenuto un winemaker lunch inaugurale presso OVO, il ristorante di Carlo Cracco. A seguire ha avuto luogo una degustazione guidata moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards al Lotte Hotel e infine un walk around tasting nell'ambito del "Solo Italiano Great Wines of Italy".

Il 6 giugno a San Pietroburgo la giornata di lavori si è aperta con un winemaker lunch presso il Ristorante Probka. Nel pomeriggio si sono tenute la degustazione guidata, anch'essa moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards, e in seguito il walk around tasting presso Sokos Hotels Palace Bridge St. Petersburg. Le aziende dell'Istituto che hanno partecipato a questo tour sono state: Antinori, **Argiolas**, Jermann, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Umani Ronchi.



13 giugno 2018  
NEWSAGEAGRO.IT

## news age agro

on line su: <http://www.newsageagro.it/content/Il-vino-dei-Grandi-Marchi-riscuote-l-interesse-russo>

### Il vino dei Grandi Marchi riscuote l'interesse russo



VERONA - Prima a Mosca e poi a San Pietroburgo: l'Istituto Grandi Marchi ha appena concluso la sua missione in Russia registrando un grande successo per gli eventi organizzati e il tutto esaurito per i due seminari di degustazione guidata moderati da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards. Sono state due giornate intense, organizzate in modo da coprire tutti i target delle due città russe visitate: sommelier, trade, consumatori finali, giornalisti e VIP. Per il 15° anno consecutivo l'Istituto dimostra di credere nel mercato russo. Anche quest'anno grande soddisfazione ha espresso il presidente di IGM Piero Mastroberardino. «Il nostro impegno

confirma la volontà di continuare a presidiare un mercato chiave dal valore di 181 milioni di euro. Per l'importanza che riveste, essendo la Russia il 4° Paese di sbocco in valore per il vino italiano, è buona regola non allentare la pressione, favorendo la diffusione dei vini italiani di pregio. I Grandi Marchi sono presenti in questo mercato con continuità e costanza dal 2004, organizzando ogni anno iniziative che costituiscono appuntamenti fissi grandemente attesi non solo dagli importatori ma anche dai diversi operatori del settore e media».

segue —>



13 giugno 2018

NEWSAGEAGRO.IT

## news age agro

on line su: <http://www.newsageagro.it/content/Il-vino-dei-Grandi-Marchi-riscuote-l-rsquo-interesse-russo>

GLI EVENTI - Il programma del tour in Russia è stato diviso in 2 giornate. Il 4 Giugno a Mosca si è tenuto un winemaker lunch inaugurale presso OVO, il ristorante di Carlo Cracco. A seguire ha avuto luogo una degustazione guidata moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards al Lotte Hotel e infine un walk around tasting nell'ambito del 'Solo Italiano Great Wines of Italy'.

Il 6 giugno a San Pietroburgo la giornata di lavori si è aperta con un winemaker lunch presso il Ristorante Probka. Nel pomeriggio si sono tenute la degustazione guidata, anch'essa moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards, e in seguito il walk around tasting presso Sokos Hotels Palace Bridge St. Petersburg. Le aziende dell'Istituto che hanno partecipato a questo tour sono state: Antinori, **Argiolas**, Jermann, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Umani Ronchi.

L'ISTITUTO DEL VINO GRANDI MARCHI è composto da: Alois Lageder, **Argiolas**, Biondi Santi Greppo, Ca' del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca D'Almerita, Tenuta San Guido, Umani Ronchi



13 giugno 2018

VIGNEVINIEQUALITA.EDAGRICOLE.IT

## vigne vini e qualità

on line su: <https://vigneviniequalita.edagricole.it/mercato/istituto-grandi-marchi-linteresse-da-parte-del-mercato-russo/>

### Istituto Grandi Marchi: l'interesse da parte del mercato russo



Per Mastroberardino la Russia mercato chiave da presidiare. Tutto esaurito per le degustazioni moderate da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards

Prima a Mosca e poi a San Pietroburgo: l'Istituto Grandi Marchi ha appena concluso la sua missione in Russia registrando un grande successo per gli eventi organizzati e il tutto esaurito per i due seminari di degustazione guidata moderati da

Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards. Sono state due giornate intense, organizzate in modo da coprire tutti i target delle due città russe visitate: sommelier, trade, consumatori finali, giornalisti e VIP.

Per il 15° anno consecutivo l'Istituto dimostra di credere nel mercato russo. Anche quest'anno grande soddisfazione ha espresso il Presidente di IGM, Piero Mastroberardino: 'Il nostro impegno conferma la volontà di continuare a presidiare un mercato chiave dal valore di 181 milioni di euro.

segue —>

ARGIOLAS

RASSEGNA STAMPA 18

13 giugno 2018

VIGNEVINIEQUALITA.EDAGRICOLE.IT

## vigne vini e qualità

on line su: <https://vigneviniequalita.edagricole.it/mercato/istituto-grandi-marchi-linteresse-da-parte-del-mercato-russo/>

Per l'importanza che riveste, essendo la Russia il 4° Paese di sbocco in valore per il vino italiano, è buona regola non allentare la pressione, favorendo la diffusione dei vini italiani di pregio. I Grandi Marchi sono presenti in questo mercato con continuità e costanza dal 2004, organizzando ogni anno iniziative che costituiscono appuntamenti fissi grandemente attesi non solo dagli importatori ma anche dai diversi operatori del settore e media".

Il programma del tour in Russia è stato diviso in 2 giornate.

Il 4 Giugno a Mosca si è tenuto un winemaker lunch inaugurale presso OVO, il ristorante di Carlo Cracco. A seguire ha avuto luogo una degustazione guidata moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards al Lotte Hotel e infine un walk around tasting nell'ambito del "Solo Italiano Great Wines of Italy".

Il 6 giugno a San Pietroburgo la giornata di lavori si è aperta con un winemaker lunch presso il Ristorante Probka. Nel pomeriggio si sono tenute la degustazione guidata, anch'essa moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards, e in seguito il walk around tasting presso Sokos Hotels Palace Bridge St. Petersburg.

Le aziende dell'Istituto che hanno partecipato a questo tour sono state: Antinori, **Argiolas**, Jermann, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Umani Ronchi.

Istituto del Vino Grandi Marchi:

Alois Lageder, **Argiolas**, Biondi Santi Greppo, Ca' del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca D'Almerita, Tenuta San Guido, Umani Ronchi.



14 giugno 2018

COMUNICATI-STAMPA.NET

## comunicati stampa

on line su: <http://www.comunicati-stampa.net/com/igm-in-russia-registrato-grande-interesse-tutto-esaurito-per-le-degustazioni.html>

### IGM in Russia: registrato grande interesse. Tutto esaurito per le degustazioni



Confermato l'appuntamento annuale: per Mastroberardino la Russia mercato chiave da presidiare. Tutto esaurito per le degustazioni moderate da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards

Prima a Mosca e poi a San Pietroburgo: l'Istituto Grandi Marchi ha appena concluso la sua missione in Russia registrando un grande successo per gli eventi organizzati e il tutto esaurito per i due seminari di degustazione guidata moderati da

Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards. Sono state due giornate intense, organizzate in modo da coprire tutti i target delle due città russe visitate: sommelier, trade, consumatori finali, giornalisti e VIP.

Per il 15° anno consecutivo l'Istituto dimostra di credere nel mercato russo. Anche quest'anno grande soddisfazione ha espresso il Presidente di IGM, Piero Mastroberardino: 'Il nostro impegno conferma la volontà di continuare a presidiare un mercato chiave dal valore di 181 milioni di euro.

segue —>

ARGIOLAS

RASSEGNA STAMPA **18**

14 giugno 2018

COMUNICATI-STAMPA.NET

## comunicati stampa

on line su: <http://www.comunicati-stampa.net/com/igm-in-russia-registrato-grande-interesse-tutto-esaurito-per-le-degustazioni.html>

Per l'importanza che riveste, essendo la Russia il 4° Paese di sbocco in valore per il vino italiano, è buona regola non allentare la pressione, favorendo la diffusione dei vini italiani di pregio. I Grandi Marchi sono presenti in questo mercato con continuità e costanza dal 2004, organizzando ogni anno iniziative che costituiscono appuntamenti fissi grandemente attesi non solo dagli importatori ma anche dai diversi operatori del settore e media".

Il programma del tour in Russia è stato diviso in 2 giornate.

Il 4 Giugno a Mosca si è tenuto un winemaker lunch inaugurale presso OVO, il ristorante di Carlo Cracco. A seguire ha avuto luogo una degustazione guidata moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards al Lotte Hotel e infine un walk around tasting nell'ambito del 'Solo Italiano Great Wines of Italy".

Il 6 giugno a San Pietroburgo la giornata di lavori si è aperta con un winemaker lunch presso il Ristorante Probka. Nel pomeriggio si sono tenute la degustazione guidata, anch'essa moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards, e in seguito il walk around tasting presso Sokos Hotels Palace Bridge St. Petersburg.

Le aziende dell'Istituto che hanno partecipato a questo tour sono state: Antinori, **Argiolas**, Jermann, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Umani Ronchi.



14 giugno 2018

CORRIEREDELLECONOMIA.IT

## corriere dell'economia

on line su: <https://www.corrieredelleconomia.it/2018/06/14/vino-educational-tour-dal-nord-al-sud-dellisola/>

### Vino, educational tour dal Nord al Sud dell'Isola

Prosegue sino al 15 giugno l'educational tour dedicato al vino, soprattutto al Vermentino

Parte dalla Gallura il lungo educational tour con 11 giornalisti e blogger della stampa estera specializzata che attraverserà tra domani e il prossimo 14 giugno i diversi territori del Vermentino della Sardegna. Gli esperti di riviste cartacee e web dedicate al mondo dell'enologia arrivano da Lituania, Norvegia, Germania, Regno Unito, Svezia, Canada, Giappone, Stati Uniti, Repubblica Ceca, Olanda, e Svizzera. L'iniziativa è organizzata, su incarico dell'Assessorato dell'Agricoltura, dall'Agenzia regionale Laore Sardegna in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, del Vermentino di Sardegna DOC e dei Vini di Sardegna DOC. Il ricco programma di promozione realizzato dalla Regione prevede degustazioni e visite tecniche presso importanti realtà vitivinicole dell'Isola. In calendario anche tre appuntamenti durante i quali i giornalisti potranno incontrare le cantine individuate dai rispettivi Consorzi per le degustazioni dei vini Vermentino DOC Sardegna e Vermentino DOCG Gallura.

I giornalisti arriveranno domani a Olbia con una prima visita serale nelle cantine delle Tenute Olbios. Lunedì alle ore 9, nella sala convegni del Grand Hotel President, si terrà il primo appuntamento con saluti delle autorità e il benvenuto dell'assessore dell'Agricoltura, Pier Luigi Caria, e del direttore generale di Laore Sardegna, Maria Ibba. Ci sarà quindi la presentazione dei territori del Vermentino e una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Gallura.

Nel pomeriggio si partirà alla volta di Luogosanto per la visita dei vigneti del territorio e della Cantina Siddura. Martedì 12 giugno, lasciata la Gallura, il tour farà tappa ad Alghero nelle Tenute Sella & Mosca e nella Cantina Santa Maria La Palma. Mercoledì 13 giugno, dalle 9 alle 12 nell'Hotel Carlos V di Alghero, ci sarà una degustazione con i produttori del Consorzio del Vermentino di Sardegna. Nel pomeriggio il tour raggiungerà prima Serdiana, con una visita nella Cantina Audarya, e poi Senorbì con un appuntamento nella Cantina Trexenta. Giovedì 14 giugno si inizia alle 9 con una degustazione con i produttori del Consorzio Vini di Sardegna, organizzato nell'Hotel Regina Margherita a Cagliari. Nel pomeriggio si torna in Parteolla con una tappa nella Cantina **Argiolas** a Serdiana e nella Cantina Ferruccio Deiana a Settimo San Pietro. La giornata si chiuderà con un tour serale nella Cantina di Dolianova. Venerdì 15 giugno gli 11 ospiti stranieri ripartiranno dall'aeroporto di Cagliari.

(..)



14 giugno 2018

HELLOTASTE.IT

## hello taste

on line su: <https://www.hellotaste.it/turismo-enogastronomico/turismo-enogastronomico-sardegna/calici-di-stelle-2018-sardegna>

### Calici di Stelle 2018 in Sardegna

Come ogni anno, durante la Notte di San Lorenzo, torna Calici di Stelle 2018, la più attesa manifestazione vinicola che spalanca le porte a moltissime aziende vitivinicole del Bel Paese. Insieme alla magia dei territori sotto le stelle, ad accompagnare l'evento ci sarà la solita formula che abbinerà le degustazioni ad eventi, spettacoli e arte. Organizzato dal binomio Movimento Turismo del Vino e Città del Vino da giovedì 2 a domenica 12 agosto, l'evento si presenta come un'occasione unica per conoscere e degustare i vini italiani in compagnia di una vasta offerta culturale. Ecco quindi tutte le aziende Calici di Stelle 2018 in Sardegna!

#### Calici di Stelle 2018 in Sardegna: una terra selvaggia piena di sorprese enologiche

Rinomata in tutto il mondo per le sue spiagge da cartolina, la Sardegna si presenta oggi come un'interessante fucina di profumati gioielli enologici. Bilanciata nella produzione di bianchi e rossi, tale regione propone a seconda della zona eccellenti etichette come il Vermentino di Gallura DOCG od il Cannonau di Sardegna DOC.

#### Calici di Stelle 2018 in Sardegna: le aziende aderenti in provincia di Cagliari

##### Argiolas

Via Roma, 28 - 09040, Serdiana (CA)

Tel. 070740606 - [info@argiolas.it](mailto:info@argiolas.it)

##### Audarya

Località Sa Perdera SS 466 Km 10,100 - 09040, Serdiana (CA)

Tel. 070740437 - 070740437 - [info@audarya.it](mailto:info@audarya.it)

(...)





14 giugno 2018

NOTIZIABILE.IT

notiziabile

on line su: <https://www.notiziabile.it/newsroom/leggi/vino-istituto-grandi-marchi-in-russia-registrato-grande-interesse-tutto-esaurito-per-le-degustazioni-.html>

## Vino, Istituto Grandi Marchi in Russia: registrato grande interesse. Tutto esaurito per le degustazioni



Confermato l'appuntamento annuale: per Mastroberardino la Russia mercato chiave da presidiare. Tutto esaurito per le degustazioni moderate da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards

Prima a Mosca e poi a San Pietroburgo: l'Istituto Grandi Marchi ha appena concluso la sua missione in Russia registrando un grande successo per gli eventi organizzati e il tutto esaurito per i due seminari di degustazione guidata moderati da

Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards. Sono state due giornate intense, organizzate in modo da coprire tutti i target delle due città russe visitate: sommelier, trade, consumatori finali, giornalisti e VIP.

Per il 15° anno consecutivo l'Istituto dimostra di credere nel mercato russo. Anche quest'anno grande soddisfazione ha espresso il Presidente di IGM, Piero Mastroberardino: 'Il nostro impegno conferma la volontà di continuare a presidiare un mercato chiave dal valore di 181 milioni di euro.

segue —>

ARGIOLAS

RASSEGNA STAMPA 18



14 giugno 2018

NOTIZIABILE.IT

## notiziabile

**on line su:** <https://www.notiziabile.it/newsroom/leggi/vino-istituto-grandi-marchi-in-russia-registrato-grande-interesse-tutto-esaurito-per-le-degustazioni-.html>

Per l'importanza che riveste, essendo la Russia il 4° Paese di sbocco in valore per il vino italiano, è buona regola non allentare la pressione, favorendo la diffusione dei vini italiani di pregio. I Grandi Marchi sono presenti in questo mercato con continuità e costanza dal 2004, organizzando ogni anno iniziative che costituiscono appuntamenti fissi grandemente attesi non solo dagli importatori ma anche dai diversi operatori del settore e media".

Il programma del tour in Russia è stato diviso in 2 giornate.

Il 4 Giugno a Mosca si è tenuto un winemaker lunch inaugurale presso OVO, il ristorante di Carlo Cracco. A seguire ha avuto luogo una degustazione guidata moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards al Lotte Hotel e infine un walk around tasting nell'ambito del 'Solo Italiano Great Wines of Italy".

Il 6 giugno a San Pietroburgo la giornata di lavori si è aperta con un winemaker lunch presso il Ristorante Probka. Nel pomeriggio si sono tenute la degustazione guidata, anch'essa moderata da Vlada Lesnichenko di Russian Wine Awards, e in seguito il walk around tasting presso Sokos Hotels Palace Bridge St. Petersburg.

Le aziende dell'Istituto che hanno partecipato a questo tour sono state: Antinori, **Argiolas**, Jermann, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Umani Ronchi.



14 giugno 2018

WINENEWS.IT

winenews

on line su: [https://winenews.it/it/litalia-non-ci-sara-ma-ai-mondiali-in-russia-una-bottiglia-di-vino-aperta-su-tre-e-tricolore\\_366168/](https://winenews.it/it/litalia-non-ci-sara-ma-ai-mondiali-in-russia-una-bottiglia-di-vino-aperta-su-tre-e-tricolore_366168/)

## L'Italia non ci sarà, ma ai Mondiali in Russia una bottiglia di vino aperta su tre è tricolore

Dallo stadio alla tavola: la cucina preferita dai viaggiatori russi è quella italiana, "invasione" alla fine del torneo?

L'Italia non ci sarà, ma i Mondiali di Russia catalizzeranno comunque l'attenzione degli appassionati di calcio, anche del Belpaese. Di certo, da oggi al 15 luglio, giorno della finale, tra Mosca e San Pietroburgo centinaia di migliaia di tifosi da ogni angolo del mondo prenderanno d'assalto non solo gli stadi, ma anche i locali ed i ristoranti. Dove senza dubbio scorreranno fiumi di birra, ma anche tanti litri di vino. E la probabilità di stappare una bottiglia tricolore, anche per spagnoli e francesi al seguito della Roja e dei Bleus, tra le nazionali favorite per la vittoria finale, è altissima: il vino italiano rappresenta il 28% dell'import russo, per un giro d'affari cresciuto nel 2017 del +47%, a quota 255 milioni di euro (dati Wine Monitor Nomisma). Del resto, i dazi e la guerra commerciale tra Unione Europea e Russia non ha coinvolto il vino, settore scalfito comunque dalla lunga tendenza ribassista del Rublo, che pare ormai alle spalle. Più difficile, nel dopo partita, trovare del buon cibo italiano, nonostante la passione russa per il made in Italy a tavola, come racconta un sondaggio della

piattaforma di viaggi Skyscanner, secondo cui la cucina italiana è la preferita dal 38% dei viaggiatori russi, con le lasagne, il gelato ed il tiramisù in cima ai piatti più amati. Un vero e proprio attrattore turistico, ma che la gastronomia sia uno dei punti di forza del Belpaese non è certo una novità: la speranza, in questo senso, vista anche la capacità di spesa dei turisti russi (che spendono in media 1.000 euro a testa per le loro vacanze italiane) è che la nazionale del ct Stanislav Čerčesov non vada troppo avanti: oggi l'esordio, nella partita di inaugurazione del torneo, contro la peggiore del Mondiale, l'Arabia Saudita, ma sarà dura per la Russia andare oltre i quarti di finale, e allora chissà che dai primi giorni di luglio, per mitigare il dispiacere, non si assista ad una sorta di migrazione di massa verso il Belpaese ed i suoi vini. Che, nel frattempo, proprio a Mosca e San Pietroburgo sono stati protagonisti dei "Russian Wine Awards" con le griffe dell'Istituto Grandi Marchi (Alois Lageder, **Argiolas**, Biondi Santi Tenuta Greppo, Ca' del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Tenuta San Guido e Umani Ronchi).



14 giugno 2018

WINENEWS.IT

winenews

on line su: [https://winenews.it/it/la-cucina-preferita-dai-viaggiatori-russi-e-quella-italiana-e-il-vino-tricolore-e-il-piu-importato\\_366086/](https://winenews.it/it/la-cucina-preferita-dai-viaggiatori-russi-e-quella-italiana-e-il-vino-tricolore-e-il-piu-importato_366086/)

## La cucina preferita dai viaggiatori russi è quella italiana, e il vino tricolore è il più importato

Secondo un sondaggio Skyscanner, il 38% dei turisti di Mosca sceglie la cucina italiana, ma servono percorsi ad hoc e promozione

La cucina preferita dai turisti russi? È quella italiana, indicata dal 38% dei viaggiatori che hanno risposto al sondaggio di Skyscanner Russia, davanti a quella georgiana (16%), thailandese (12%), spagnola (4%), greca (10%), cinese, giapponese e francese (5%), messicana (3%) ed araba (2%), alle porte di un'estate in cui l'enogastronomia sarà, ancora una volta, uno dei maggiori attrattori turistici dei territori del Belpaese. Tornando al sondaggio, analizzato dal digital marketing manager esperto del mercato russo Giulio Gargiullo, tra i piatti preferiti dai russi ci sono le lasagne alla parmigiana, il gelato ed il tiramisù. Da segnalare, oltre il sondaggio, anche il vino italiano, il più venduto nella Federazione Russa con una quota del 28% del mercato, grazie ad una crescita del 47% nel 2017, a 255 milioni di euro (dati Wine Monitor Nomisma), protagonista a Mosca e San Pietroburgo nei giorni scorsi dei "Russian Wine Awards" con le griffe dell'Istituto Grandi Marchi (Alois Lageder, **Argiolas**, Biondi Santi Tenuta Greppo, Ca' del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Tenuta San Guido e Umani Ronchi).

È un dato molto importante questo - commenta Giulio Gargiullo - che deve spingere la ristorazione, assieme al settore hospitality e non solo, a creare percorsi ad hoc per i russi rivolti alla vera cucina tradizionale italiana e regionale, con tutte le sue sfumature, con attenzione particolare ai grandi vini locali. I russi apprezzano sempre più la cucina locale con piatti meno noti ma con ricchezza diversa di sapori e tradizione, e in questo senso è necessario creare delle attività di marketing digitale internazionale e territoriale per i russi per portarli verso la propria attività. Bisogna creare cultura della tradizione italiana verso i cittadini russi, proponendo per esempio tour enogastronomici, food tour su prodotti tipici locali, master class, showcooking e tutto ciò che mostri loro la vera cucina italiana e che eviti di incappare in ristoranti o bar italiani che propongono cucina di basso livello, non considerabile all'altezza degli standard della cucina italiana reale".

Del resto, continua Gargiullo, "i russi amano notoriamente spendere molto in Italia, come in Europa e nel mondo. Nel 2017, per via della stabilizzazione del rublo, sono tornati in Italia e sono i principali top spender subito dopo i cinesi, con 1.000 euro di scontrino medio a testa. Nell'estate 2018, fra luglio e agosto, è previsto un boom di turismo incoming dalla Russia nel Belpaese, e quindi ogni attività può beneficiare di questo arrivo copioso per promuoversi e portare verso la propria attività, enogastronomica e non, i turisti russi che notoriamente amano spendere molto nel nostro Paese"



14 giugno 2018

WINENEWS.IT

# winenews

on line su: [https://winenews.it/degustazioni-destate-da-vinovip-al-forte-in-capannina-a-rosexpo-nel-castello-di-lecce\\_366167/](https://winenews.it/degustazioni-destate-da-vinovip-al-forte-in-capannina-a-rosexpo-nel-castello-di-lecce_366167/)

## Degustazioni d'estate: da VinoVip al Forte in Capannina a Rosexpo nel Castello di Lecce

Una storica discoteca, castelli e cantine, luoghi affascinanti, ma anche insoliti e curiosi d'Italia, aprono le porte agli eno-appassionati & gourmet

(...)

### Dalla Puglia alla Sardegna

In Puglia, il Molo Sant'Eligio di Taranto fa da sfondo al Due Mari WineFest, l'evento organizzato da Salotto Professionale Eventi e Se dico Taranto, dedicato all'enogastronomia del territorio, domani e il 16 giugno, tra degustazioni con Ais dei vini di cantine come San Marzano e Varvaglione, Piera Martellozzo e Tormaresca, Leone De Castris e le Cantine Paololeo, per citarne alcune, percorsi sensoriali, cooking show con gli chef, arte, musica ed escursioni in mare, e ospite d'onore Luigi Moio, professore di Enologia all'Università degli Studi di Napoli e presidente della Commissione di enologia dell'Oiv, che presenterà il suo volume "Il respiro del vino" (Mondadori).

In Sardegna, la bella stagione è l'occasione per sperimentare una Wine Experience targata **Argiolas**: dal Wine & Restaurant, con i vini della griffe ed i piatti della tradizione sarda interpretati dallo chef di casa

**Argiolas**, a Chef & Wine, lezioni di cucina sarda con esperti, dall'Aperitivo in vigna al Segway tour tra i vigneti.

(...)



18 giugno 2018

CITYRUMORS.IT

# cityrumors

on line su: <http://www.cityrumors.it/notizie-teramo/cultura-spettacolo-teramo/controguerra-sardegna-lisola-del-vino-liniziativa.html>

## Controguerra, Sardegna: l'isola del vino. L'iniziativa

### Controguerra. Sardegna: l'isola del vino sbarca a Controguerra

Sabato 23 giugno (ore 18), nei locali dell'Enoteca comunale è in programma l'attesa manifestazione organizzata dal Fiduciario della Fondazione Italiana Sommelier delle Colline Teramane, il Sommelier Fabrizio Di Bonaventura e moderata dal giornalista Bibenda, docente Fondazione Italiana Sommelier Paolo Lauciani.

Ospiti dell'iniziativa il Docente della Fondazione Italiana Sommelier Regione Sardegna Ferruccio Sabiucchi e il Fiduciario della Fondazione Italiana Sommelier Abruzzo Adriatico Daniele Erasmi. Tale Manifestazione sarà Patrocinata dal Comune di Controguerra Assessorato alla Cultura e Città del Vino.

L'iniziativa è stata programmata da diverso tempo, infatti, lo scorso anno nel mese di settembre a Cagliari, i Vignaioli del Comune di Controguerra rappresentati dai loro vini sono stati ospiti di una magnifica serata organizzata dalla Fondazione Italiana Sommelier Regione Sardegna che si è sviluppata attraverso una degustazione presentata dai Docenti Sommelier Paolo Lauciani e Fabrizio Di Bonaventura.

Quest'anno l'iniziativa viene proposta a parti invertite, e così ben nove produttori della Regione Sardegna si faranno rappresentare dai propri vini in una Serata dove sarà possibile parlare di Vitivinicoltura del territorio Sardo, il Sommelier Ferruccio Sabiucchi terrà una lezione sulla Vitivinicoltura della Regione Sardegna ed il Sommelier Paolo Lauciani racconterà i vini durante la loro degustazione, una vera opportunità per tutti gli appassionati che saranno presenti durante tale serata. Alla serata ci sarà una folta partecipazione

di produttori della Regione Sardegna: AgriPunica, **Argiolas**, Cherchi, Cantine Pauli's, 6 Mura, Pala, Santadi, Siddura, Tenute Dettori.

Durante la serata si effettuerà la degustazione di un Formaggio Pecorino Sardo del Caseificio Sepi di Marrubiu della Provincia di Oristano. Inoltre, i tre docenti della Fondazione Italiana Sommelier presenteranno il prossimo corso di primo livello Sommelier che inizierà subito dopo l'estate presso l'Enoteca comunale di Controguerra, pertanto durante la serata verranno date tutte le informazioni che potranno essere utili a tutti gli amanti del vino che vogliono intraprendere questo approfondimento.

'La serata' commenta il neo eletto consigliere comunale Fabrizio Di Bonaventura, 'sarà un'opportunità per presentare il programma degli eventi del Comune di Controguerra. In questo particolare momento storico è importante creare iniziative di riflessione e confronto con le altre realtà di settore.

Il territorio di Controguerra ha una grandissima tradizione e vocazione vitivinicola, pertanto dare vita a corsi di specializzazione come quello del Sommelier non può far altro favorire e sostenere una rapida crescita di settore, e generare consapevolezza e nuove opportunità per tutti coloro che ci vivono"



18 giugno 2018

ILMARTINO.IT

## il martino

on line su: <https://www.ilmartino.it/2018/06/controguerra-sabato-allenoteca-liniziativa-sardegna-lisola-del-vino/>

### Controguerra, sabato all'Enoteca l'iniziativa "Sardegna: L'Isola del Vino"

CONTROGUERRA – Sabato 23 Giugno 2018 dalle ore 20:30 presso l'Enoteca comunale del Comune di Controguerra si terrà l'iniziativa dal titolo 'Sardegna: L'Isola del Vino'. L'evento, organizzato dal Fiduciario della Fondazione Italiana Sommelier delle Colline Teramane il Sommelier Fabrizio Di Bonaventura verrà moderato dal Giornalista Bibenda, docente Fondazione Italiana Sommelier Paolo Lauciani.

Ospiti dell'iniziativa il Docente della Fondazione Italiana Sommelier Regione Sardegna Ferruccio Sabiucciu e il Fiduciario della Fondazione Italiana Sommelier Abruzzo Adriatico Daniele Erasmi. Tale Manifestazione sarà Patrocinata dal Comune di Controguerra Assessorato alla Cultura e Città del Vino.

Tale iniziativa è stata programmata da diverso tempo, infatti, lo scorso anno nel mese di settembre a Cagliari, i Vignaioli del Comune di Controguerra rappresentati dai loro vini sono stati ospiti di una magnifica serata organizzata dalla Fondazione Italiana Sommelier Regione Sardegna che si è sviluppata attraverso una degustazione presentata dai Docenti Sommelier Paolo Lauciani e Fabrizio Di Bonaventura. Quest'anno si propone tale iniziativa a parti invertite, e così ben nove produttori della Regione Sardegna si faranno rappresentare dai propri vini in una Serata dove sarà possibile parlare di Vitivinicoltura del territorio Sardo, il Sommelier Ferruccio Sabiucciu terrà una lezione sulla Vitivinicoltura della Regione Sardegna ed il Sommelier Paolo Lauciani racconterà i vini durante la loro degustazione, una vera opportunità per tutti gli appassionati che saranno presenti durante tale serata.

Alla serata ci sarà una folta partecipazione di produttori della Regione Sardegna: AgriPunica, **Argiolas**, Cherchi, Cantine Pauli's, Giba, Pala, Santadi, Siddura, Tenute Dettori.

Durante la serata si effettuerà la degustazione di un Formaggio Pecorino Sardo del Caseificio Sepi di Marrubiu della Provincia di Oristano. Inoltre, i tre docenti della Fondazione Italiana Sommelier presenteranno il prossimo corso di primo livello Sommelier che inizierà subito dopo l'estate presso l'Enoteca comunale di Controguerra, pertanto durante la serata verranno date tutte le informazioni che potranno essere utili a tutti gli amanti del vino che vogliono intraprendere questo approfondimento.

'La serata in oggetto', dichiara il neo eletto consigliere comunale Fabrizio Di Bonaventura, 'sarà un'opportunità per presentare il programma degli eventi del Comune di Controguerra e sottolinea come in questo particolare momento storico sia importante creare iniziative di riflessione e confronto con le altre realtà di settore. Il territorio di Controguerra ha una grandissima tradizione e vocazione Vitivinicola, pertanto dare vita a corsi di specializzazione come quello del Sommelier non può far altro favorire e sostenere una rapida crescita di settore, e generare consapevolezza e nuove opportunità per tutti coloro che ci vivono'.

Per gli amanti del vino che intendono partecipare alla serata ecco il programma della degustazione: Barrua dell'Azienda AgriPunica; Iselis Monica di Sardegna di **Argiolas**;

(...)



20 giugno 2018

ILQUOTIDIANO.IT

## il quotidiano

on line su: <http://www.ilquotidiano.it/articoli/2018/06/20/128803/sardegna-lisola-del-vino-allenoteca-comunale>

### Sardegna, l'Isola del Vino all'Enoteca Comunale

**Controguerra | Sabato 23 Giugno dalle ore 20.30 nove produttori della Sardegna si faranno rappresentare dai propri vini**

L'evento è organizzato dal Fiduciario della Fondazione Italiana Sommelier delle Colline Teramane, il Sommelier Fabrizio Di Bonaventura e moderato dal giornalista Bibenda e docente Fondazione Italiana Sommelier, Paolo Lauciani.

Ospiti dell'iniziativa, che è patrocinata dal Comune di Controguerra Assessorato alla Cultura e Città del Vino. sarà il docente della Fondazione Italiana Sommelier Regione Sardegna. Ferruccio Sabiucciu e il Fiduciario della Fondazione Italiana Sommelier Abruzzo Adriatico, Daniele Erasmi.

La manifestazione fa seguito alla precedente, sviluppato nel mese di settembre 2017 a Cagliari, quando i Vignaioli del Comune di Controguerra, rappresentati dai loro vini, sono stati ospiti di una magnifica serata, organizzata dalla Fondazione Italiana Sommelier Regione Sardegna, che si è sviluppata attraverso una degustazione presentata dai Docenti Sommelier Paolo Lauciani e Fabrizio Di Bonaventura.

Quest'anno, dunque, si propone tale iniziativa a parti invertite, e così ben nove produttori della Regione Sardegna si faranno rappresentare dai propri vini, in una serata dove sarà possibile parlare di Vitivinicoltura del territorio Sardo:

il Sommelier Ferruccio Sabiucciu terrà una lezione sulla Vitivinicoltura della Regione Sardegna ed il Sommelier Paolo Lauciani racconterà i vini durante la loro degustazione, una vera opportunità per tutti gli appassionati che saranno presenti.

Alla serata ci sarà una folta partecipazione di produttori della Regione Sardegna:

AgriPunica, **Argiolas**, Cherchi, Cantine Pauli's, Giba, Pala, Santadi, Siddura, Tenute Dettori.

Inoltre, si effettuerà la degustazione di un Formaggio Pecorino Sardo del Caseificio Sepi di Marrubiu della Provincia di Oristano.

'La serata - dichiara Il neo eletto consigliere comunale Fabrizio Di Bonaventura, - sarà un'opportunità per presentare il programma degli eventi del Comune di Controguerra - in questo particolare momento storico è importante creare iniziative di riflessione e confronto con le altre realtà di settore.

Il territorio di Controguerra ha una grandissima tradizione e vocazione vitivinicola, pertanto dare vita a corsi di specializzazione come quello del Sommelier non può far altro favorire e sostenere una rapida crescita di settore, e generare consapevolezza e nuove opportunità per tutti coloro che ci vivono".

Nel corso dell'evento, infatti, i tre docenti della Fondazione Italiana Sommelier presenteranno il prossimo corso di primo livello Sommelier, che inizierà subito dopo l'estate, presso l'Enoteca comunale di Controguerra, pertanto durante la serata verranno date tutte le informazioni che potranno essere utili a tutti gli amanti del vino che vogliono intraprendere questo approfondimento. Per gli amanti del vino che intendono partecipare alla serata ecco il programma della degustazione: Barrua dell'Azienda AgriPunica; Iselis Monica di Sardegna di **Argiolas**;

(...)



22 giugno 2018

CAGLIARIPAD.IT

# cagliaripad

on line su: <http://www.cagliaripad.it/319228/vino-al-via-cagliari-wine-fest-sabato-23-giugno>

## Vino, al via il 'Cagliari Wine Fest' sabato 23 giugno

Sbarca nel capoluogo la prima edizione del 'Cagliari Wine Fest'

Al via, nello splendido scenario dei Giardini Pubblici di Cagliari, la prima edizione del 'Cagliari Wine Fest': una manifestazione organizzata dall'Associazione Event's Partners, col Patrocinio del Comune di Cagliari e in collaborazione con la Fondazione Italiana Sommelier.

L'appuntamento è per sabato 23 giugno, dalle ore 19, nei Giardini pubblici di Cagliari.

Una serata interamente dedicata alle specialità vitivinicole regionali, le degustazioni dei vini di circa 15 cantine tra le più importanti della Sardegna sarà accompagnata da accreditate aziende di street food e dalla musica itinerante del quartetto d'archi Criminal Quartet.

Cantine partecipanti:

Cantine **Argiolas**

Meloni Vini

Cossedda

Locci Zuddas

Cantine Cuscusa

Cantine di Monserrato

Cantine Rivano

Ferruccio Deiana

Cantine Massidda

Cantine del Bovale

Cantine Zanata

Cantine Antigori

Colline del Vento

Bellussi Spumanti





22 giugno 2018

CASTEDDUONLINE.IT

## casteddu online

on line su: <http://www.castedduonline.it/cagliari-fiumi-vino-ai-giardini-pubblici-15-cantine-sarde-migliaia-bottiglie/>

### Cagliari, fiumi di vino ai Giardini Pubblici: 15 cantine sarde e migliaia di bottiglie

Nello spazio verde cagliaritano si alzano i calici per il "Cagliari wine fest", una sera tra rossi, bianchi e rosati tutti da scolare e "certificati" dalla Fondazione italiana sommelier. E c'è pure street food e musica: ecco quando sarà l'evento

I Giardini Pubblici di Cagliari sono pronti a essere invasi da fiumi di vino. L'edizione 2018 del "Cagliari wine fest" si svolge il 23 giugno prossimo, sabato, dalle diciannove in poi. Solo vini sardi, al cento per cento, nella cornice green cagliaritana. Non solo rossi, bianchi e rosati, ma anche buon cibo con lo street food e, inoltre, la musica dal vivo a cura del quartetto d'archi Criminal Quartet. Le cantine presenti? Quindici, tutte isolate: Cuscusa, Rivano, Deiana, Cantine di Monserrato, Massidda, del Bovale, Locci Zuddas, **Argiolas**, Meloni, Zanata, Antigori, del Vento, Cossedda, Bellussi e Rivano. Dalle diciannove in poi, quindi, in alto i calici, nel primo sabato dell'estate 2018 che si annuncia, per molti cagliaritani e sardi, all'insegna dei brindisi.



22 giugno 2018

L'UNIONE SARDA

## l'unione sarda

### Stelle, calici e chef: viaggio a Castello tra i sapori della notte

Si parte da Serdiana, con la Cantina **Argiolas**, tappa a Selargius con Meloni Vini, e poi diritti a Settimo San Pietro con Ferruccio Deiana. A rappresentare Donori le Cantine Massidda, e da Terralba le Cantine del Bovale. E poi: Angelo Rivano (Calasetta), Jerzu, Locci-Zuddas, Antigori, Cossedda e Le Colline del vento di Villasimius. Sino al vino biologico dell'Azienda Cuscusa

Cagliari, domani dall 19 alle 24 Wine Fest ai Giardini Pubblici. - Dal Carignano al passito, passando per Bovale e spumante. Un viaggio sensoriale alla scoperta di alcune tra le eccellenze vitivinicole della Sardegna, da degustare tra suggestivi giochi di luci, fumi colorati e uno street food di assoluta qualità. Sono gli ingredienti del Cagliari Wine Fest, in programma domani sera, dalle 19 a mezzanotte. L'appuntamento è ai Giardini pubblici: cornice d'effetto per un evento altrettanto d'effetto. Tra tavole apparecchiate di tutto punto, vele installate per l'occasione, pouf, cd eleganti stand pronti ad accogliere le creazioni di quattordici cantine di ogni angolo dell'Isola.

Si parte da Serdiana, con la Cantina **Argiolas**, tappa a Selargius con Meloni Vini, e poi diritti a Settimo San Pietro regno dell'azienda Ferruccio Deiana. A rappresentare Donori ci saranno le Cantine Massidda, direttamente da Terralba le Cantine del Bovale, e poi: Angelo Rivano (Calasetta), Jerzu, Locci-Zuddas, Antigori, Cossedda e Le Colline del vento di Villasimius. Sino al vino biologico dell'Azienda Cuscusa.

Il tutto da accompagnare con le prelibatezze proposte da cinque chef, tra polpette vegetali, pane carasau, formaggi semi-stagionati e salumi rigorosamente locali. E in sottofondo la musica del quartetto d'archi Criminal Quartet. Un inno alla Sardegna, sotto le mura del Bastione, per una manifestazione (curata dalla Event's Partners con la collaborazione della Federazione italiana sommelier, a cui sarà affidata la rassegna) che avrà come ospiti d'eccezione una delegazione della Puglia e un'altra in arrivo dalla Basilicata, interessate a toccare con mano le ricchezze enogastronomiche regionali. Disponibili anche da asporto, nelle apposite postazioni. L'ingresso è libero, ma per chi volesse farsi trasportare nel viaggio sensoriale tra i vini presenti è previsto il pagamento di un ticket che include anche la consegna di un kit da degustazione. Appuntamento a domani sera, a partire dalle 19, per cinque ore dove nulla sarà lasciato al caso.



22 giugno 2018

WINENEWS.IT

winenews

on line su: [https://winenews.it/it/rose-time-da-oggirose-in-tutta-italia-a-la-notte-rosa-sul-trasimeno-a-rosexpo-a-lecce\\_366932/](https://winenews.it/it/rose-time-da-oggirose-in-tutta-italia-a-la-notte-rosa-sul-trasimeno-a-rosexpo-a-lecce_366932/)

## “Rosè time”: da #oggirosé in tutta Italia a “La Notte Rosa” sul Trasimeno, a Rosexpo a Lecce

Oggi è l'International Rosè Day che dà il via all'estate aspettando Collisioni, Mattarella al Forum della Cultura della Fis e il Congresso Assoenologi

(...)

### Dalla Capitale alla Puglia, fino in Sardegna

Un viaggio multisensoriale, tra il sogno e la realtà, legato al gusto, capace di unire le eccellenze dei piatti firmati dagli chef stellati allo stile, all'innovazione e agli show interattivi in percorsi esclusivi, unici ed irripetibili, nella cornice di Casina Valadier, edificio simbolo dell'architettura ottocentesca di Roma, a Villa Borghese: sono le "Immersive Show Dinner", cene capaci di stimolare tutti i cinque sensi, tra visual art, musica, sapori, profumi, consistenze ed interattività, nel progetto firmato da Pier Paolo Rosselli, che nei weekend di giugno portano ai fornelli lo chef Massimo Viglietti, stella Michelin all'Enoteca Achilli al Parlamento, e ogni settimana al suo fianco uno chef guest, e nel calice i vini delle Tenute Allegrini Estates.

In Puglia, oggi alla Masseria Il Pino Grande, arriva il tour nazionale di Vinix Social Commerce, in 20 tappe che sta percorrendo tutto lo Stivale per far conoscere l'innovativo metodo di acquisto in cordata e i produttori selezionati del catalogo #vigm, di scena nelle cantine di molte Regioni italiane, fino al 6 dicembre.

In Sardegna, la bella stagione è l'occasione per sperimentare una Wine Experience targata **Argiolas**: dal Wine & Restaurant, con i vini della griffe ed i piatti della tradizione sarda interpretati dallo chef di casa **Argiolas**, a Chef & Wine, lezioni di cucina sarda con esperti, dall'Aperitivo in vigna al Segway tour tra i vigneti.

(...)



24 giugno 2018

LA NUOVA SARDEGNA

## la nuova sardegna

### La Barley va a tutta birra con il gusto di uva sarda

Maracalagonis, è l'unico marchio al mondo a usare il mosto concentrato a freddo. Utilizzati i vitigni Malvasia, Moscato e Nuragus, prove anche con il Vermentino

L'ispirazione è arrivata ai tempi del liceo e dell'università bevendo le 0,20 o le 0,40 e le bottiglie da 33 cl in uno dei primi e leggendari pub di Cagliari, il Merlo parlante. Lì un paio di generazioni sono state folgorate sulla via di Damasco: la birra non era più solo quella comprata nel negozio sotto casa, certo buona e fresca, ma più o meno sempre simile a se stessa. No, lì, tra i banconi grezzi con incisioni e scritte a pennarello, con la colonna sonora dei fischi del merlo (un volatile vero), si apriva una nuova mappa geografica dei sapori: Inghilterra, Belgio, Francia, Danimarca, la allora Cecoslovacchia. C'è chi ha bevuto, ha pagato e ha salutato. E c'è chi quei gusti non se li è più tolti dalla testa. E, a distanza di anni, ha deciso: far sentire attraverso una birra aromi e profumi della propria terra, del proprio paese, si può fare anche in Sardegna.

**In nove anni il raddoppio.** Qualche prova artigianale in cucina con la strumentazione ordinata via posta, giusto per vedere se si trattasse di un capriccio o una vera passione. Poi le cose sono diventate serie. Anzi serissime. Prima, nel 2006, uno stabilimento a Maracalagonis da 600 ettolitri all'anno. Poi il raddoppio, nel 2015, con un'altra struttura perché stava diventando impossibile fare fronte alle richieste: soprattutto in estate a tre persone su quattro bisognava dire no perché le bottiglie erano finite. Barley, questo è il nome della birra sarda che ora viaggia in tutto il mondo, dagli Stati Uniti all'Europa. E ora, grazie a un importatore

di altissimo livello, anche in Corea del Sud. In giro per il globo, ma sempre legati alle campagne sarde, da Maracalagonis a Magomadas. Da lì partono ispirazione e linfa. Con dei primati che la rendono una birra unica. Primi a produrre la birra dalla sapa del mosto cotto, quello che si usa per fare il pani e saba e le pabassinias.

**Inimitabile.** Ma per distinguersi ancora di più il birrifico Barley ha superato se stesso: birra col mosto concentrato a freddo. «E qui è impossibile imitarci-racconta soddisfatto Nicola Perra, 50 anni, di Maracalagonis, titolare del birrifico insieme a Isidoro Mascia, 56 anni - ci sono troppe variabili, anche legate al tempo di raccolta nei vitigni, che non si possono replicare». L'ultimo filone è nato tre anni fa. Si usa una tecnologia, finora utilizzata solo per i vini, che consente la concentrazione per evaporazione sotto vuoto. Quindi a bassa temperatura. «Questo consente - racconta Nicola Perra - di catturare gli aromi originari che in altre preparazioni finiscono irrimediabilmente per perdersi».

**I vitigni.** Malvasia di Cagliari, Moscato sempre di Cagliari, Nuragus (in questo caso con mix tra mosto cotto e concentrato a freddo). L'ultimo esperimento è stato con il vermentino. «Uno dei vantaggi è che se vuoi fare una chiara - spiega Nicola Perra - la birra rimane chiara, sembra una spremuta d'uva. Un prodotto giocato sulla freschezza. Con questo sistema ci si può davvero divertire. Ed è, diciamo così, antiplagio: mentre altre tipologie sono state imitate - e questo lo considero un complimento - qui è impossibile.

Ogni nostra birra al mosto d'uva è sempre il risultato, dall'idea alla produzione, di un progetto di un anno». Un legame fortissimo con le campagne. «Abbiamo i nostri fornitori -racconta Nicola Perra- in virtù di accordi legati a questioni di tracciabilità.

segue —>

ARGIOLAS

RASSEGNA STAMPA 18

24 giugno 2018

LA NUOVA SARDEGNA

## la nuova sardegna

Sono mosti provenienti da uve coltivate dalla cantina **Argiolas** di Serdiana e, per la malvasia, dalla cantina Zarelli, a Magomadas. L'idea è stata subito quella di lavorare sui vitigni autoctoni. Nella Bb10 abbiamo messo il mosto cotto di uve cannonau. Nel 2008 siamo passati nella Evò al mosto cotto di uve nasco. È una specialità di Mara e dintorni: abbiamo tre birre fatte così, ci teniamo moltissimo. La mia famiglia, sia da parte di madre che di padre, ha sempre avuto vigneti. Non poteva che andare così: facciamo una birra che utilizza la produzione viticola».

**Piace anche ai tedeschi.** La svolta è stato proprio il mosto. «Per l'uso nella birra del mosto d'uva siamo stati i primi in Italia - continua il titolare del birrifico Barley - per il mosto cotto i primi nel mondo. Così come per il mosto concentrato a freddo. Tutto era partito come un esperimento: ce l'avevano davanti agli occhi quando si preparavano i dolci, nessuno aveva pensato alla birra».

Gli affari? Vanno bene: il fatturato annuo sino al 2015 si aggirava intorno ai 500mila euro. Ora, con il raddoppio della produzione grazie al nuovo stabilimento, fare i conti è abbastanza semplice. Sedici le birre proposte, nove in doppio formato.

E si riesce a far bere Barley anche ai tedeschi. «In realtà la Germania - spiega - è un mercato molto particolare che chiede soprattutto birra industriale per i grandi boccali. In generale i tedeschi sono disposti a spendere per il vino, ma non per la birra come la produciamo noi. Per questo siamo nelle tavole dei ristoranti italiani e nel mercato delle delicatessen tra Amburgo, Francoforte e Monaco. Un discorso simile, forse anche di più, vale per l'Australia: ma, nel modo giusto, siamo anche lì, a Sydney e Melbourne».

**I premi.** Non solo riconoscimenti dal mercato, ma anche dalla critica. Con premio Chiocciola nel 2017 dalla Guida alle birre d'Italia di Slow food, Bibenda nel 2016, Capriccio divino nel 2016. E tanti altri. Anche la Corea del Sud nella lista degli estimatori con entusiastiche recensioni nelle riviste di settore. Prossima puntata: il villaggio della birra a Barcellona. Spagna, un altro paese da conquistare.



26 giugno 2018

SARDANEWS.IT

## sarda news

on line su: <http://sardanews.it/bloggers/618417>

-simonetta-agnello-hornby-e-filomena-campus-aprono-ufficialmente-l

# Simonetta Agnello Hornby e Filomena Campus aprono ufficialmente la XV edizione de L'Isola delle Storie

È finalmente arrivato il tempo de L'Isola delle Storie: questo giovedì 28 giugno verrà, infatti, inaugurata la nuova edizione del Festival Letterario della Sardegna che da quindici anni richiama nel cuore della Barbagia un numerosissimo pubblico di appassionati per una intensissima quattro giorni di libri, reading, cinema e arte. L'edizione di quest'anno è dedicata al ricordo di Ermanno Olmi, uno dei più importanti maestri del nostro cinema, grande amico e sostenitore del Festival di Gavoi. Ad aprire il Festival (inaugurazione a partire dalle 21.30 al Giardino Comunale) sarà "Credevo che", una performance/work in progress in parole, musica e canto nella quale Simonetta Agnello Hornby e Filomena Campus, vocalist jazz e regista, condividono con il pubblico quello che la Hornby ha imparato in trent'anni di avvocatura a Bristol attraverso i clienti del suo studio legale, il primo in Inghilterra ad avere dedicato un dipartimento ai casi di violenza domestica.

"Credevo che" vuole attivare un momento di riflessione e respiro su un tema che coinvolge tutti, a tutte le età, a tutti i livelli sociali, quale che sia l'etnia, il credo religioso, l'orientamento sessuale. Sempre da giovedì 28 sarà possibile ammirare per le strade del paese le immagini di Intintos il nuovo tassello del progetto pluriennale che la fotografa Daniela Zedda sta dedicando a L'Isola delle Storie e alla comunità barbaricina. Una nuova mostra a cielo aperto in cui i ritratti degli ospiti, immortalati negli scorsi anni all'interno delle abitazioni o integrati nel contesto urbano del paese, sembrano in questa nuova tappa sempre di più addentrarsi e riconoscersi nella cultura e nelle tradizioni locali. La sera dell'inaugurazione, il palco di Binzadonna

- Giardino Comunale, offrirà, inoltre, un'anteprima degli allestimenti e delle scenografie ideate quest'anno da BAM Design per il Festival e inserite nel più ampio progetto SUI RAMI - il racconto che troverà spazio anche all'interno del Museo Comunale: una foresta al chiuso dove gli alberi si fanno estensione di pensieri, sostenitori di idee ed espressione di sensazioni, raccontando storie. A partire da venerdì 29, invece, prenderà il via la normale programmazione del Festival e per tre giorni, dal mattino e fino a sera, le vie e le piazze del centro risuoneranno della parole, delle musiche, delle risa e degli applausi degli ospiti e del pubblico di Gavoi.

Ma un Festival ha bisogno, per vivere, di tanta passione e di altrettante energie. La passione dei volontari e dello staff, che ogni anno lavorano infaticabili per la buona riuscita del progetto, e le energie degli amici e dei partner che in questi anni hanno accompagnato e sostenuto L'Isola delle Storie.

Un grazie va quindi anche a tutte quelle realtà, enti, aziende e istituzioni, che ogni anno contribuiscono a vario titolo alla realizzazione del Festival. Tra questi Fondazione di Sardegna, Tiscali - storico media partner del Festival - Cantine **Argiolas**, partner del progetto espositivo della fotografa Daniela Zedda, e Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Nuoro la cui collaborazione e il cui sostegno si confermano un elemento fondamentale per lo svolgimento del Festival.

(..)



26 giugno 2018

SARDEGNAEVENTI24.IT

## sardegna eventi 24

on line su: <http://www.sardegnaeventi24.it/articolo/3508-simonetta-agnello-hornby-e-filomena-campus-aprono-ufficialmente-la-xv-ed--de-lisola-delle-storie/>

### Simonetta Agnello Hornby e Filomena Campus aprono ufficialmente la XV ed. de L'Isola delle Storie

L'Isola delle Storie Festival Letterario della Sardegna: Al via giovedì 28 la XV Edizione

È finalmente arrivato il tempo de L'Isola delle Storie: questo giovedì 28 giugno verrà, infatti, inaugurata la nuova edizione del Festival Letterario della Sardegna che da quindici anni richiama nel cuore della Barbagia un numerosissimo pubblico di appassionati per una intensissima quattro giorni di libri, reading, cinema e arte. L'edizione di quest'anno è dedicata al ricordo di Ermanno Olmi, uno dei più importanti maestri del nostro cinema, grande amico e sostenitore del Festival di Gavoi. Ad aprire il Festival (inaugurazione a partire dalle 21.30 al Giardino Comunale) sarà Credevo che, una performance/work in progress in parole, musica e canto nella quale Simonetta Agnello Hornby e Filomena Campus, vocalist jazz e regista, condividono con il pubblico quello che la Hornby ha imparato in trent'anni di avvocatura a Bristol attraverso i clienti del suo studio legale, il primo in Inghilterra ad avere dedicato un dipartimento ai casi di violenza domestica.

Credevo che vuole attivare un momento di riflessione e respiro su un tema che coinvolge tutti, a tutte le età, a tutti i livelli sociali, quale che sia l'etnia, il credo religioso, l'orientamento sessuale. Sempre da giovedì 28 sarà possibile ammirare per le strade del paese le immagini di Intintos il nuovo tassello del progetto pluriennale che la fotografa Daniela Zedda sta dedicando a L'Isola delle Storie e alla comunità barbaricina. Una nuova mostra a cielo aperto in cui i ritratti degli ospiti, immortalati negli scorsi anni all'interno delle abitazioni o integrati nel contesto urbano del paese, sembrano

in questa nuova tappa sempre di più addentrarsi e riconoscersi nella cultura e nelle tradizioni locali. La sera dell'inaugurazione, il palco di Binzadonna - Giardino Comunale, offrirà, inoltre, un'anteprima degli allestimenti e delle scenografie ideate quest'anno da BAM Design per il Festival e inserite nel più ampio progetto SUI RAMI - il racconto che troverà spazio anche all'interno del Museo Comunale: una foresta al chiuso dove gli alberi si fanno estensione di pensieri, sostenitori di idee ed espressione di sensazioni, raccontando storie. A partire da venerdì 29, invece, prenderà il via la normale programmazione del Festival e per tre giorni, dal mattino e fino a sera, le vie e le piazze del centro risuoneranno della parole, delle musiche, delle risa e degli applausi degli ospiti e del pubblico di Gavoi.

Ma un Festival ha bisogno, per vivere, di tanta passione e di altrettante energie. La passione dei volontari e dello staff, che ogni anno lavorano infaticabili per la buona riuscita del progetto, e le energie degli amici e dei partner che in questi anni hanno accompagnato e sostenuto L'Isola delle Storie.

Un grazie va quindi anche a tutte quelle realtà, enti, aziende e istituzioni, che ogni anno contribuiscono a vario titolo alla realizzazione del Festival.

Tra questi Fondazione di Sardegna, Tiscali - storico media partner del Festival - Cantine **Argiolas**, partner del progetto espositivo della fotografa Daniela Zedda, e Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Nuoro la cui collaborazione e il cui sostegno si confermano un elemento fondamentale per lo svolgimento del Festival.

(...)



26 giugno 2018

SARDEGNAREPORTER.IT

## sardegna reporter

on line su: <https://sardegnareporter.it/26/06/2018/gavoi-lisola-delle-storie-festival-letterario-della-sardegna-arriva-alla-xv-edizione/>

### Gavoi. L'Isola delle Storie, Festival Letterario della Sardegna arriva alla XV edizione

Giovedì 28 giugno Simonetta Agnello Hornby e Filomena Campus aprono ufficialmente la XV edizione de L'Isola delle Storie

È finalmente arrivato il tempo de L'Isola delle Storie: questo giovedì 28 giugno verrà, infatti, inaugurata la nuova edizione del Festival Letterario della Sardegna che da quindici anni richiama nel cuore della Barbagia un numerosissimo pubblico di appassionati per una intensissima quattro giorni di libri, reading, cinema e arte.

L'edizione di quest'anno è dedicata al ricordo di Ermanno Olmi, uno dei più importanti maestri del nostro cinema, grande amico e sostenitore del Festival di Gavoi.

Ad aprire il Festival (inaugurazione a partire dalle 21.30 al Giardino Comunale) sarà Credevo che, una performance/work in progress in parole, musica e canto nella quale Simonetta Agnello Hornby e Filomena Campus, vocalist jazz e regista, condividono con il pubblico quello che la Hornby ha imparato in trent'anni di avvocatura a Bristol attraverso i clienti del suo studio legale, il primo in Inghilterra ad avere dedicato un dipartimento ai casi di violenza domestica.

(...)

Tra questi Fondazione di Sardegna, Tiscali – storico media partner del Festival – Cantine **Argiolas**, partner del progetto espositivo della fotografa Daniela Zedda, e Camera di Commercio,

Industria, Artigianato e Agricoltura di Nuoro la cui collaborazione e il cui sostegno si confermano un elemento fondamentale per lo svolgimento del Festival.

Come ricorda, infatti, Marcello Fois "per fortuna il sostegno e la puntualità di enti gestiti in modo illuminato, come la CCIAA, ci hanno permesso di superare difficoltà che parevano insuperabili", e per questo, continua Fois, "alla Giunta della Camera di Commercio e ai suoi collaboratori va il nostro ringraziamento".

E il presidente della CCIAA di Nuoro, Agostino Cicalò, sottolinea infatti che "anche quest'anno la Camera di Commercio di Nuoro conferma il suo sostegno al "Festival delle Storie" di Gavoi.

Un evento realizzato in piena coerenza con le linee strategiche del Distretto Culturale del Nuorese, di cui la CCIAA svolge ruolo di capofila. La Cultura che sostiene l'Economia.

L'Economia che sostiene la Cultura. Ancora un volta un plauso alla qualità dell'evento, alla determinazione dei suoi organizzatori e alla passione delle decine di volontari che sono gli artefici del desiderio di una comunità di rispondere alle difficoltà non con il lamento, ma con la qualità e il metodo."

(...)





27 giugno 2018

ANSA.IT

ansa

on line su: [http://www.ansa.it/sardegna/notizie/2018/06/27/sardegna-premiata-al-compasso-doro\\_a6689aae-f5b7-4a84-afd8-11a769fe058e.html](http://www.ansa.it/sardegna/notizie/2018/06/27/sardegna-premiata-al-compasso-doro_a6689aae-f5b7-4a84-afd8-11a769fe058e.html)

## Sardegna premiata al Compasso d'oro

### Riconoscimenti a filiere innovative lana e "disegnatore" Ferrari

Il Compasso d'oro, il più antico e importante riconoscimento di design del mondo ideato da Giò Ponti nel 1954, premia la Sardegna. Al Castello Sforzesco di Milano durante la cerimonia finale dell'edizione 2018: per l'isola cinque nomination e tre premi. In tema con il World Industrial Design Day la giuria di ADI Associazione Design Industriale, ha assegnato a Geolana Ortolana, delle filiere sarde Edizero, la menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 e il premio per il miglior prodotto di innovazione del design. I biotessili Geolana Ortolana di lana e sughero, 100% rinnovabili, sono prodotti in Sardegna con industria a Km corto, vengono realizzati in diverse tipologie specifiche per bonifiche di mare e suolo, ripristino ambientale, messa in sicurezza del territorio, rigenerazione di terreni degradati.

Il riconoscimento Menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 è stato assegnato anche all'architetto nuorese Flavio Manzoni per la Ferrari J50. Prodotta in soli dieci esemplari per celebrare il 50° anniversario dalla commercializzazione del marchio in Giappone.

In nomination per il compasso d'oro, nella categoria Design per la Comunicazione il Brand Sardegna / Expo 2015, un progetto di identità visiva e comunicativa realizzato dalla Regione, con l'Università degli Studi di Cagliari Dicaar, e il Dadu Alghero, Università degli Studi di Sassari. Nella categoria materiali e tecnologie in lizza le filiere edizero con le pitture fossil free Editerra, Edilatte e Terramia, industria 4.0 dell'edilizia con le ecomalte per realizzare rivestimenti di pavimenti e pareti. Tra gli ingredienti usati ci sono anche trebbie e vinacce trasformati in arredi in collaborazione con birra Ichnusa e vini **Argiolas**.



27 giugno 2018

CAGLIARIPAD.IT

## cagliaripad

on line su: <http://www.cagliaripad.it/320264/design-compasso-doro-3-premi-5-nomination-alla-sardegna>

### Design: Compasso d'oro, 3 premi e 5 nomination alla Sardegna

Il Compasso d'oro, il più antico e importante riconoscimento di design del mondo ideato da Giò Ponti nel 1954, premia la Sardegna

Il Compasso d'oro, il più antico e importante riconoscimento di design del mondo ideato da Giò Ponti nel 1954, premia la Sardegna. Al Castello Sforzesco di Milano durante la cerimonia finale dell'edizione 2018: per l'isola cinque nomination e tre premi. In tema con il World Industrial Design Day la giuria di ADI Associazione Design Industriale, ha assegnato a Geolana Ortolana, delle filiere sarde Edizero, la menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 e il premio per il miglior prodotto di innovazione del design.

I biotessili Geolana Ortolana di lana e sughero, 100% rinnovabili, sono prodotti in Sardegna con industria a Km corto, vengono realizzati in diverse tipologie specifiche per bonifiche di mare e suolo, ripristino ambientale, messa in sicurezza del territorio, rigenerazione di terreni degradati. Il riconoscimento Menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 è stato assegnato anche all'architetto nuorese Flavio Manzoni per la Ferrari J50.

Prodotta in soli dieci esemplari per celebrare il 50° anniversario dalla commercializzazione del marchio in Giappone.

In nomination per il compasso d'oro, nella categoria Design per la Comunicazione il Brand Sardegna / Expo 2015, un progetto di identità visiva e comunicativa realizzato dalla Regione, con l'Università degli Studi di Cagliari Dicaar, e il Dadu Alghero, Università degli Studi di Sassari. Nella categoria materiali e tecnologie in lizza le filiere edizero con le pitture fossil free Editerra, Edilatte e Terramia, industria 4.0 dell'edilizia con le ecomalte per realizzare rivestimenti di pavimenti e pareti. Tra gli ingredienti usati ci sono anche trebbie e vinacce trasformati in arredi in collaborazione con birra Ichnusa e vini **Argiolas**.



27 giugno 2018

ITALIA OGGI

italia oggi

## Cavalieri del Lavoro del Vino riuniti nelle Cantine Ferrari

Annuale incontro dei Cavalieri del Lavoro del Vino. L'iniziativa, che si svolge da sette anni in cantine diverse a ogni edizione, si è tenuta quest'anno a Trento alle Cantine Ferrari dove Piero Antinori, Vittorio Frescobaldi, Paolo Panerai, Bruno Ceretto (rappresentato dall'export manager dell'azienda), Giuseppe Benanti, Paolo Pizzarotti, Ezio Rivella, Sandro Boscaini e Franco **Argiolas** sono stati ospiti del cavalier Gino Lunelli e di tutta la sua famiglia. Sarebbe dovuto essere presente anche Giulio Bertrand, ma purtroppo è scomparso un mese fa e quella di Trento è stata l'occasione per ricordarlo con la degustazione del suo vino, il sudafricano Riserva Morgenster. L'evento è stata l'occasione non solo per degustare le etichette di alcune delle migliori cantine d'Italia, ma anche per confrontarsi su cosa accade nel mondo del vino a livello nazionale e internazionale.



27 giugno 2018

LANUOVASARDEGNA.IT

## la nuova sardegna

on line su: <http://www.lanuovasardegna.it/regione/2018/06/27/news/design-il-prestigioso-compasso-d-oro-premia-la-sardegna-1.17007167>

### Design, il prestigioso Compasso d'oro premia la Sardegna

Tre premi e cinque nomination per diverse aziende delle filiere sarde raggruppate nel marchio Edizero, per l'architetto nuorese Flavio Manzoni e per un progetto di comunicazione visiva promosso dalla Regione e studiato dalle due università sarde

CAGLIARI. Il Compasso d'oro, il più antico e importante riconoscimento di design del mondo ideato da Giò Ponti nel 1954, premia la Sardegna. Al Castello Sforzesco di Milano durante la cerimonia finale dell'edizione 2018: per l'isola cinque nomination e tre premi.

In tema con il World Industrial Design Day la giuria di ADI Associazione Design Industriale, ha assegnato a Geolana Ortolana, delle filiere sarde Edizero, la menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 e il premio per il miglior prodotto di innovazione del design. I biotessili Geolana Ortolana di lana e sughero, 100% rinnovabili, sono prodotti in Sardegna con industria a Km corto, vengono realizzati in diverse tipologie specifiche per bonifiche di mare e suolo, ripristino ambientale, messa in sicurezza del territorio, rigenerazione di terreni degradati.

Il riconoscimento Menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 è stato assegnato anche all'architetto nuorese Flavio Manzoni per la Ferrari J50. Prodotta in soli dieci esemplari per celebrare il 50° anniversario dalla commercializzazione del marchio in Giappone.

In nomination per il compasso d'oro, nella categoria Design per la Comunicazione il Brand Sardegna / Expo 2015, un progetto di identità visiva e comunicativa realizzato dalla Regione, con l'Università degli Studi di Cagliari Dicaar, e il Dadu Alghero, Università degli Studi di Sassari. Nella categoria materiali e tecnologie in lizza ancora le filiere.

Edizero con le pitture fossil free Editerra, Edilatte e Terramia, industria 4.0 dell'edilizia con le ecomalte per realizzare rivestimenti di pavimenti e pareti. Tra gli ingredienti usati ci sono anche trebbie e vinacce trasformati in arredi in collaborazione con birra Ichnusa e vini **Argiolas**.



27 giugno 2018

SARDANEWS.IT

## sarda news

on line su: [http://www.sardanews.it/  
618551-sardegna-premiata-al-compasso-d-oro](http://www.sardanews.it/618551-sardegna-premiata-al-compasso-d-oro)

### Sardegna premiata al Compasso d'oro

Il Compasso d'oro, il più antico e importante riconoscimento di design del mondo ideato da Giò Ponti nel 1954, premia la Sardegna. Al Castello Sforzesco di Milano durante la cerimonia finale dell'edizione 2018: per l'isola cinque nomination e tre premi. In tema con il World Industrial Design Day la giuria di ADI Associazione Design Industriale, ha assegnato a Geolana Ortolana, delle filiere sarde Edizero, la menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 e il premio per il miglior prodotto di innovazione del design. I biotessili Geolana Ortolana di lana e sughero, 100% rinnovabili, sono prodotti in Sardegna con industria a Km corto, vengono realizzati in diverse tipologie specifiche per bonifiche di mare e suolo, ripristino ambientale, messa in sicurezza del territorio, rigenerazione di terreni degradati.

Il riconoscimento Menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 è stato assegnato anche all'architetto nuorese Flavio Manzoni per la Ferrari J50. Prodotta in soli dieci esemplari per celebrare il 50° anniversario dalla commercializzazione del marchio in Giappone. In nomination per il compasso d'oro, nella categoria Design per la Comunicazione il Brand Sardegna / Expo 2015, un progetto di identità visiva e comunicativa realizzato dalla Regione, con l'Università degli Studi di Cagliari Dicaar, e il Dadu Alghero, Università degli Studi di Sassari.

Nella categoria materiali e tecnologie in lizza le filiere edizero con le pitture fossil free Editerra, Edilatte e Terramia, industria 4.0 dell'edilizia con le ecomalte per realizzare rivestimenti di pavimenti e pareti. Tra gli ingredienti usati ci sono anche trebbie e vinacce trasformati in arredi in collaborazione con birra Ichnusa e vini **Argiolas**.



on line su: <http://www.sardiniapost.it/cronaca/design-compasso-doro-tre-premi-e-5-nomination-alla-sardegna/>

## Design: Compasso d'oro, tre premi e 5 nomination alla Sardegna

Il Compasso d'oro, il più antico e importante riconoscimento di design del mondo ideato da Giò Ponti nel 1954, premia la Sardegna. Al Castello Sforzesco di Milano durante la cerimonia finale dell'edizione 2018: per l'isola cinque nomination e tre premi. In tema con il World Industrial Design Day dell'imminente 29 giugno, la giornata mondiale del disegno industriale, dedicato per questa edizione alla salute, la giuria di ADI Associazione Design Industriale, ha assegnato a Geolana Ortolana, delle filiere sarde Edizero Architecture for Peace di cui co-fondatrice è Daniela Ducato, la menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 e il premio per il miglior prodotto di innovazione del design. Un premio doppio che premia l'ambiente inteso come salute del paesaggio. I biotessili Geolana Ortolana di lana e sughero, 100% rinnovabili, sono prodotti in Sardegna con industria a chilometro corto, vengono realizzati in diverse tipologie specifiche per bonifiche, disinquinamento di mare e suolo, ripristino ambientale, messa in sicurezza del territorio, rigenerazione di terreni degradati. 'I geotessili petrolchimici (fatti di poliestere) nel tempo diventano microplastiche nocive per suolo e mare – sottolinea Angelo Crabolu ingegnere del team Geolana/biotecnologia Edilana –. I biotessili Geolana invece disinquinano proteggono il territorio e sono biodegradabili". 'Edizero con le sue produzioni rispettose dell'ambiente offre al settore operante nei

lavori pubblici l'opportunità di salvaguardare un bene comune come suolo e mare. Siamo molto orgogliosi di avere queste industrie tra i nostri associati", dichiara Marco Razzetti presidente dell'associazione nazionale di rete di imprese per l'edilizia.

Il riconoscimento Menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 nella categoria automotive è stato assegnato all'architetto nuorese Flavio Manzoni designer del Centro Stile Ferrari con la Ferrari J50 prodotta in soli dieci esemplari per celebrare il 50° anniversario dalla commercializzazione del marchio in Giappone.

In nomination per il compasso d'oro: nella categoria Design per la Comunicazione il Brand Sardegna/ Expo 2015, un progetto di identità visiva e comunicativa realizzato dalla Regione Sardegna Assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio realizzato per Expo Milano 2015 con l'Università degli Studi di Cagliari Dicaar- e il Dadu Alghero Università degli Studi di Sassari.

Nella categoria materiali e tecnologie: le filiere Edizero con le pitture fossil free Editerra Edilatte e Terramia industria 4.0 dell'edilizia con le ecomalte per realizzare rivestimenti di pavimenti e pareti. Tra gli ingredienti usati ci sono anche trebbie e vinacce trasformati in arredi in cobranding con birra Ichnusa, vini **Argiolas** e studio Aranxiu.

(...)



27 giugno 2018

TIMGATE.IT

timgate

on line su: [http://timgate.it/area-container/attualita/regionali/foglia\\_pho.html?contentId=ansa\\_awnp\\_timgate\\_item\\_96a9e77c9426c9fefedbe924507eae30](http://timgate.it/area-container/attualita/regionali/foglia_pho.html?contentId=ansa_awnp_timgate_item_96a9e77c9426c9fefedbe924507eae30)

## Sardegna premiata al Compasso d'oro

### Riconoscimenti a filiere innovative lana e 'disegnatore' Ferrari

(ANSA) - CAGLIARI, 27 GIU - Il Compasso d'oro, il più antico e importante riconoscimento di design del mondo ideato da Giò Ponti nel 1954, premia la Sardegna.

Al Castello Sforzesco di Milano durante la cerimonia finale dell'edizione 2018: per l'isola cinque nomination e tre premi. In tema con il World Industrial Design Day la giuria di ADI Associazione Design Industriale, ha assegnato a Geolana Ortolana, delle filiere sarde Edizero, la menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 e il premio per il miglior prodotto di innovazione del design. I biotessili Geolana Ortolana di lana e sughero, 100% rinnovabili, sono prodotti in Sardegna con industria a Km corto, vengono realizzati in diverse tipologie specifiche per bonifiche di mare e suolo, ripristino ambientale, messa in sicurezza del territorio, rigenerazione di terreni degradati. Il riconoscimento Menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 è stato assegnato anche all'architetto nuorese Flavio Manzoni per la Ferrari J50. Prodotta in soli dieci esemplari per celebrare il 50° anniversario dalla commercializzazione del marchio in Giappone.

In nomination per il compasso d'oro, nella categoria Design per la Comunicazione il Brand Sardegna / Expo 2015, un progetto di identità visiva e comunicativa realizzato dalla Regione, con l'Università degli Studi di Cagliari Dicaar, e il Dadu Alghero, Università degli Studi di Sassari. Nella categoria materiali e tecnologie in lizza le filiere edizero con le pitture fossil free Editerra, Edilatte e Terramia, industria 4.0 dell'edilizia con le ecomalte per realizzare rivestimenti di pavimenti e pareti. Tra gli ingredienti usati ci sono anche trebbie e vinacce trasformati in arredi in collaborazione con birra Ichnusa e vini **Argiolas**.(ANSA)



27 giugno 2018

VIRGILIO.IT

virgilio

on line su: <https://elmas.virgilio.it/ultima-ora/sardegna-premiata-al-compasso-d-oro-55834991.html>

## Sardegna premiata al Compasso d'oro

Il Compasso d'oro, il più antico e importante riconoscimento di design del mondo ideato da Giò Ponti nel 1954, premia la Sardegna. Al Castello Sforzesco di Milano durante la cerimonia finale dell'edizione 2018: per l'isola cinque nomination e tre premi. In tema con il World Industrial Design Day la giuria di ADI Associazione Design Industriale, ha assegnato a Geolana Ortolana, delle filiere sarde Edizero, la menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 e il premio per il miglior prodotto di innovazione del design. I biotessili Geolana Ortolana di lana e sughero, 100% rinnovabili, sono prodotti in Sardegna con industria a Km corto, vengono realizzati in diverse tipologie specifiche per bonifiche di mare e suolo, ripristino ambientale, messa in sicurezza del territorio, rigenerazione di terreni degradati. Il riconoscimento Menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 è stato assegnato anche all'architetto nuorese Flavio Manzoni per la Ferrari J50. Prodotta in soli dieci esemplari per celebrare il 50° anniversario dalla commercializzazione del marchio in Giappone. In nomination per il compasso d'oro, nella categoria Design per la Comunicazione il Brand Sardegna / Expo 2015, un progetto di identità visiva e comunicativa realizzato dalla Regione, con l'Università degli Studi di Cagliari Dicaar, e il Dadu Alghero, Università degli Studi di Sassari. Nella categoria materiali e tecnologie in lizza le filiere edizero con le pitture fossil free Editerra, Edilatte e Terramia, industria 4.0 dell'edilizia con le ecomalte per realizzare rivestimenti di pavimenti e pareti. Tra gli ingredienti usati ci sono anche trebbie e vinacce trasformati in arredi in collaborazione con birra Ichnusa e vini **Argiolas**.(ANSA).





28 giugno 2018  
INFORMACIBO.IT

# informacibo

on line su: <https://www.informacibo.it/cavalieri-del-lavoro-del-vino-riuniti-nelle-cantine-ferrari/>

## Cavalieri del Lavoro del vino riuniti nelle Cantine Ferrari



### I nomi dei Cavalieri del Lavoro e i loro vini in degustazione a Trento

Si è tenuto il 22 e 23 giugno a Trento, alle Cantine Ferrari, l'annuale incontro dove il Cavalier Gino e tutta la famiglia Lunelli hanno ospitato i Cavalieri del Lavoro produttori di vino per un fine settimana molto particolare.

Un evento speciale che si svolge dal lontano 2001. Un'occasione unica non solo per degustare le etichette di alcune delle migliori cantine d'Italia, ma anche per confrontarsi su cosa accade nel mondo del vino a livello nazionale e internazionale.

Momento clou della due giorni trentina è stata la degustazione, presso le Cantine Ferrari, dei vini di

ciascun Cavaliere, guidata dal giornalista Luciano Ferraro e dal sommelier Mariano Francesconi.

Un viaggio in Italia attraverso i suoi grandi vini, dal Piemonte alla Sicilia, presentati dai produttori stessi con passione e ricchezza di aneddoti.

Unico vino estero in programma, il sudafricano Riserva Morgenster, che avrebbe dovuto essere presentato dal Cav. Giulio Bertrand, mancato però un mese fa e ricordato in occasione dell'assaggio del suo vino.

La degustazione della splendida sequenza è terminata con fuoriprogramma, ossia un magnum di Giulio Ferrari Riserva del Fondatore dell'annata 1992 proposto da Gino Lunelli per un brindisi conclusivo.

segue —>

ARGIOLAS

RASSEGNA STAMPA **18**

28 giugno 2018  
INFORMACIBO.IT

## informacibo

on line su: <https://www.informacibo.it/cavalieri-del-lavoro-del-vino-riuniti-nelle-cantine-ferrari/>

La giornata è poi continuata poco lontano, a Villa Margon, la cinquecentesca sede di rappresentanza del Gruppo Lunelli nel cuore dei vigneti Ferrari, che nei suoi affreschi racconta le gesta dell'Imperatore Carlo V ma anche la lunga tradizione vitivinicola della zona.

Qui si è conclusa con una cena di gala, a cura dello chef stellato di casa Ferrari Alfio Ghezzi, la settima edizione dell'incontro, che ha permesso di mettere a confronto le storie di grandi famiglie del vino e di territori straordinari, esattamente ciò che ha permesso, negli anni, di rendere il vino italiano unico e amato in tutto il mondo.

Da sottolineare, infine, che l'incontro di Trento si è svolto appena dopo il Premio Ferrari svoltosi alla Triennale di Milano che ha visto la vittoria delle copertine e degli articoli de La Stampa, 7 e Le Monde con in evidenza i temi della Violenza sulle donne, immigrazione e lo straordinario successo della città di Milano.

I Cavalieri del Lavoro e i loro vini in degustazione

Piero Antinori (Marchesi Antinori)  
Le Mortelle – Poggio alle Nane 2015 Maremma Toscana DOC  
Francesco **Argiolas (Argiolas)**  
Turriga Isola dei Nuraghi IGT 2014  
Giuseppe Benanti (Agricola Benanti)  
Rovittello Etna Rosso DOC 2013  
Giulio Bertrand (Morgenster Estate) – in memoria Riserva Morgenster Stellenbosch 2011  
Sandro Boscaini (Masi Agricola)  
Campolongo di Torbe Amarone DOCG 2011  
Bruno Ceretto (Ceretto) – vino presentato da Gianluca Picca  
Bernardot Barbaresco DOCG 2010  
Vittorio Frescobaldi (Marchesi Frescobaldi)  
Ornellaia Bolgheri DOC Superiore 2010

(...)



28 giugno 2018

LA NUOVA SARDEGNA

## la nuova sardegna

### Compasso d'oro, tre riconoscimenti per l'isola

Due premi assegnati ai biotessili  
Geolana Ortolana, menzione d'onore  
per il designer Manzoni

MILANO - Il Compasso d'oro, il più antico e importante riconoscimento di design del mondo ideato da Giò Ponti nel 1954, premia la Sardegna. Al Castello Sforzesco di Milano durante la cerimonia finale dell'edizione 2018: per l'isola cinque nomination e tre premi. In tema con il World Industrial Design Day la giuria di Adi Associazione Design Industriale, ha assegnato a Geolana Ortolana, delle filiere sarde Edizero, la menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 e il premio per il miglior prodotto di innovazione del design. I biotessili Geolana Ortolana di lana e sughero, 100 per cento rinnovabili, sono prodotti in Sardegna con industria a chilometro corto, vengono realizzati in diverse tipologie specifiche per bonifiche di mare e suolo, ripristino ambientale, messa in sicurezza del territorio, rigenerazione di terreni degradati. Il riconoscimento Menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 è stato assegnato anche all'architetto nuorese Flavio Manzoni per la Ferrari J50. Prodotta in soli dieci esemplari per celebrare il 50esimo anniversario dalla commercializzazione del marchio in Giappone.

In nomination per il compasso d'oro, nella categoria Design per la Comunicazione il Brand Sardegna/ Expo 2015, un progetto di identità visiva e comunicativa realizzato dalla Regione, con l'Università degli Studi di Cagliari Dicaar, e il Dadu Alghero, Università degli Studi di Sassari. Nella categoria materiali e tecnologie in lizza Le filiereedizero con le pitture fossil free Editerra, Edilatte e Terramia, industria 4.0 dell'edilizia con le ecomalte per realizzare rivestimenti di pavimenti e pareti. Tra gli ingredienti usati ci sono anche trebbie e vinacce trasformati in arredi in collaborazione con birra Ichnusa e vini **Argiolas**.



28 giugno 2018

SASSARINOTIZIE.COM

## sassari notizie

on line su: [http://www.sassarinotizie.com/articolo-52410-compasso\\_d\\_oro\\_il\\_premio\\_mondiale\\_di\\_design\\_premia\\_la\\_sardegna\\_cinque\\_nomination\\_e\\_tre\\_premi.aspx](http://www.sassarinotizie.com/articolo-52410-compasso_d_oro_il_premio_mondiale_di_design_premia_la_sardegna_cinque_nomination_e_tre_premi.aspx)

### Compasso D'oro. Il premio mondiale di design premia la Sardegna: cinque nomination e tre premi

La giuria di ADI Associazione Design Industriale ha assegnato a Geolana Ortolana, delle filiere sarde Edizero, la menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018. Un premio ambitissimo, del settore quello più importante al mondo, quello che ti cambia la vita e che ti lascia un segno indelebile nella tua carriera. Il Compasso d'oro, il più antico e importante riconoscimento di design del mondo ideato da Giò Ponti più di mezzo secolo fa, regala alla Sardegna un sogno: cinque nomination e tre premi. Con il World Industrial Design Day la giuria di ADI Associazione Design Industriale, ha assegnato a Geolana Ortolana, delle filiere sarde Edizero, la menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 e il premio per il miglior prodotto di innovazione del design. I biotessili di lana e sughero sono rinnovabili al 100%, prodotti in Sardegna dunque a chilometro zero e hanno funzioni specifiche per bonifiche di terra e mare. La Menzione d'Onore del Compasso d'Oro 2018 è stata assegnata anche all'architetto nuorese Flavio Manzoni per la Ferrari J50, prodotta in soli dieci esemplari.

Tutto merito del Dipartimento di Architettura dell'Università di Sassari insieme all'Università di Cagliari e la Regione il progetto di identità visiva e comunicativa con il brand Sardegna/Expo 2015, in nomination per la categoria Design Comunicazione del Premio. Nella categoria materiali e tecnologie in lizza ancora le filiere. Edizero con le pitture fossil free Editerra, Edilatte e Terramia, industria 4.0 dell'edilizia con le ecomalte per realizzare rivestimenti di pavimenti e pareti. Tra gli ingredienti usati ci sono anche trebbie e vinacce trasformati in arredi in collaborazione con birra Ichnusa e vini **Argiolas**.

