

PREMIO  
INTERNAZIONALE  
DEL VINO '10



SCACCO MATTO

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER ROMA  
E RAI UNO PRESENTANO:

*Oscar del Vino*  
PREMIO INTERNAZIONALE DEL VINO 2010



ROMA, HOTEL ROME CAVALIERI  
SABATO 5 GIUGNO 2010 ORE 19,00  
INGRESSO IN SALA DALLE ORE 18,00 ALLE ORE 18,50

•• RIPRESA TELEVISIVA E DEGUSTAZIONE DEI 18 VINI PREMIATI

# UN GIORNO DEDICATO AL VINO NELLO SPETTACOLO PIÙ BELLO DEL MONDO

*Sono le preferenze della Sommellerie italiana, degli appassionati del vino, di un'Accademia di esperti, del popolo dei professionisti e dei comunicatori, il loro orientamento per celebrare tutto quanto ruota intorno al vino: il momento più rappresentativo del successo che sta raccogliendo nel mondo, per la sua qualità, la grande cultura e imprenditorialità.*

## •• L'EVENTO VERRÀ TRASMESSO SU RAI UNO

Saranno 10 Premiatori, importanti personaggi della cultura e dello spettacolo, ad alternarsi per annunciare i vincitori del Premio Internazionale del Vino 2010. E per dieci volte, in uno splendido scenario, i riflettori saranno puntati sui 27 personaggi del vino votati dai loro ammiratori. Sarà un grande spettacolo, con interviste, clip dalle Aziende e approfondimenti presentati da ELISA ISOARDI con la collaborazione di FRANCO M. RICCI.

Al termine della Cerimonia di Consegna dei Premi avrà inizio la grande degustazione di tutti i vini premiati e di tutti quelli che sono stati candidati. Diciotto etichette di evidente prestigio. Un ricco buffet di piatti e prodotti tipici sarà l'ideale abbinamento.



# LE NOMINATION | NELLE NOVE CATEGORIE

*Dal conteggio delle migliaia di schede arrivate presso la nostra Sede, sono risultati i seguenti candidati finalisti in ciascuna delle categorie presenti per celebrare l'Oscar del Vino 2010.*



## .: MIGLIOR VINO SPUMANTE

FRANCIACORTA BRUT SATÈN 2004 PALAZZO LANA  
*Berlucchi* | Borgonato di Corte Franca (Brescia)

OTELLO NERO DI LAMBRUSCO 2008  
*Ceci* | Torrile (Parma)

TRENTO BRUT CUVÉE DELL'ABATE RISERVA 2004  
*Abate Nero* | Gardolo (Trento)

## .: MIGLIOR VINO BIANCO

MOSCATO DI TERRACINA SECCO OPPIDUM 2008  
*Sant'Andrea* | Terracina (Latina)

SAUVIGNON VIE 2008  
*San Patrignano* | Coriano (Rimini)

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE  
GAIOSPINO FUMÉ 2005  
*Fattoria Coroncino* | Staffolo (Ancona)

## .: MIGLIOR VINO ROSSO

BRUNELLO DI MONTALCINO SCHIENA D'ASINO 2004  
*Mastrojanni* | Montalcino (Siena)

ETNA ROSSO QUOTA 600 2007  
*Graci* | Castiglione di Sicilia (Catania)

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2007  
*Fattoria del Cerro* | Acquaviva di Montepulciano (Siena)

## .: MIGLIOR VINO EMERGENTE

FRANCIACORTA VILLA CRESPIA NUMEROZERO RISERVA  
FRANCESCO IACONO | *Muratori* | Adro (Brescia)

GRECO DI TUFO GIALLO D'ARLES 2007  
*Quintodecimo* | Mirabella Eclano (Avellino)

GUARDIAVIGNA 2006  
*Podere Forte* | Castiglione d'Orcia (Siena)

∴ MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ PREZZO

CATARRATTO TERRE ROSSE DI GIABBASCIO 2008

*Centopassi* | San Giuseppe Jato (Palermo)

GINEPRETA 2007

*Cirulli* | Ficulle (Terni)

SOAVE CLASSICO LE BINE DE COSTIOLA 2007

*Tamellini* | Soave (Verona)

∴ MIGLIOR PRODUTTORE / AZIENDA

CECCHI | Castellina in Chianti (Siena)

*Il vino che rappresenta questa realtà è*

**Coevo 2006**

GIANNI GAGLIARDO | La Morra (Cuneo)

*Il vino che rappresenta questa realtà è*

**Barolo Preve Riserva 2003**

VALLE REALE | Popoli (Pescara)

*Il vino che rappresenta questa realtà è*

**Montepulciano d'Abruzzo San Calisto 2006**

∴ MIGLIOR GIORNALISTA / SCRITTORE

ANDREA GRIGNAFFINI | *Spirito diVino*

MARCELLO MASI | *Tg2*

ALESSANDRA ROTONDI | *Wine Seduction*

∴ MIGLIOR RISTORANTE / CARTA DEI VINI

MARCONI | Sasso Marconi (Bologna)

PASCUCCI AL PORTICCIOLO | Fiumicino (Roma)

SPIRITODIVINO | Montefalco (Perugia)

∴ MIGLIOR SOMMELIER

RUDINA ARAPI | *Ristorante Paolo Teverini*

Bagno di Romagna (Forlì-Cesena)

NATASCIA SANTANDREA | *Ristorante la Tenda Rossa*

Cerbaia in Val di Pesa (Firenze)

SIMONE SEMPRINI | *The Ritz* | Londra

---

VERRÀ ASSEGNATO INOLTRE  
IL PREMIO SPECIALE DELLA GIURIA

---

# PER ESSERCI | PREMIO INTERNAZIONALE DEL VINO 2010

∴ PRENOTAZIONE ONLINE SU *[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)*

∴ **CONTRIBUTO PER LA DEGUSTAZIONE EURO 20  
DA VERSARE DIRETTAMENTE ALL'INGRESSO IN SALA**

Grande Degustazione di tutti i Vini Premiati e di quelli Candidati in abbinamento con un grande buffet di piatti e prodotti tipici.

Biglietti in prevendita anche presso le Segreterie dei Corsi e delle Attività didattiche e presso la Sede AIS.

L'accoglienza al teatro di registrazione è prevista dalle ore 18,00 alle ore 18,50.

Un ulteriore ingresso in sala di degustazione è previsto dalle ore 20,30.

Termine della degustazione ore 22,30.

*Informazioni e Iscrizioni:*

Associazione Italiana Sommelier Roma - Tel. 06 8550941

*Tutto il programma è anche su [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)*

