



## Vinoè 2018 chiude confermandosi una manifestazione di successo

NOVEMBRE 3RD, 2018



Chiusa terza edizione di **Vinoè**, prestigiosa kermesse enoica firmata FISAR, che ha registrato un nuovo successo di pubblico con oltre 11.000 ingressi, più di 850 etichette coinvolte e 15.000 bottiglie stappate e servite dai Sommelier FISAR durante i tre giorni di manifestazione.

“Gli appassionati di vino apprezzano vinoè, i numeri ce lo dimostrano. – ha dichiarato **Graziella Cescon, Presidente Nazionale FISAR** – Per il terzo anno consecutivo abbiamo avuto conferma dell’importante ruolo strategico di FISAR all’interno del panorama enoico. Anche quest’anno

abbiamo firmato un programma capace di raccontare le più importanti produzioni italiane ed estere tra banchi di degustazione, conferenze a tema e masterclass.”

Durante la tre-giorni il pubblico presente alla Stazione Leopolda è stato guidato dai Sommelier FISAR alla scoperta delle eccellenze italiane e internazionali attraverso selezionate **masterclass** come quelle dedicate a Vosne Romanée Clos des Reas 1er Cru, Millesimi dello Champagne, Lauro Podere La Regola, Brunello Poggio alle Mura e Nihonshu Sake giapponese. Non sono mancati importanti e qualificati momenti di aggiornamento, come quello dedicato ai vini senza solfiti aggiunti e allo studio dell’analisi sensoriale del vino condotto dall’Università di Firenze, alternati a incontri volti a soddisfare la curiosità del pubblico di appassionati e *wine lovers* come Sa di tappo: falsi miti leggende metropolitane e l’introduzione alla degustazione dei distillati a cura di ANAG.



Sei i *cooking show* che hanno animato la Cucina di vino, firmati da: Edoardo Tilli di Podere Belvedere, Stefano Pinciaroli di PS, Simone Cipriani di Essenziale, Alberto Sparaino di Cum Quibus, Michelangelo Masoni di Macelleria&Bistrot, Francesco Secci di Shark Pescheria Contemporanea.

Novità assoluta dell'edizione 2018 è stata il "**Premio Vinoè**", una competizione enoica che premia le migliori bottiglie presenti alla kermesse tra bianchi, spumanti, rosè e rossi. Sul palco centrale 20 espositori hanno ritirato il Papillon d'Oro e d'Argento.

Come da tradizione, sul palco centrale si è tenuto il passaggio di consegne tra il Miglior Sommelier dell'Anno 2017, Emanuele Costantini e il vincitore del titolo 2018, Marco Barbetti della Delegazione FISAR Bareggio.

Da oltre 45 anni FISAR è il punto di riferimento autorevole e strategico del settore enologico. Attraverso un fitto network di Delegazioni, la Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori sostiene e promuove una cultura del vino che diffonda i valori di indipendenza, territorialità e qualità.