

GRANDE SUCCESSO PER VINOÈ 2018

11.000 ingressi, 850 etichette, 15.000 bottiglie stappate, più di 150.000 calici serviti dai 100 sommelier in servizio, 48 grandi etichette protagoniste delle 6 degustazioni guidate 30% di wine lovers e appassionati in più alla terza edizione dell'evento nazionale FISAR, un salotto del vino ricco di approfondimenti, incontri, degustazioni, ospiti stellati e 140 banchi d'assaggio

Firenze, 29 ottobre 2018 – Si spengono le luci sulla **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. – dichiara **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 presenti 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** di Amorim Cork 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.

Fonte: MONGINI COMUNICAZIONE