



OSCAR DEL VINO 2022



IMMERGITI ANCHE TU NELLA MAGIA

UN INTRECCIO INCANTATO DI PROFUMI, SAPORI,
EMOZIONI CHE FIORISCONO UN SOLO GIORNO MA RESTANO PER LA VITA
CONDIVIDI L'INCANTESIMO DELLE EMOZIONI CON I TUOI AMICI: QUEST'ANNO SI PUÒ!

2 2 ° P R E M I O I N T E R N A Z I O N A L E D E L V I N O



Roma • Sabato 18 Giugno 2022 • Hotel Rome Cavalieri

SI ACCENDERANNO DI NUOVO I RIFLETTORI SULL'OSCAR DEL VINO.

RITORNA L'EVENTO DI DEGUSTAZIONE PIÙ ATTESO E PRESTIGIOSO DELL'ANNO, UN'IMPERDIBILE OCCASIONE PER PARTECIPARE A UNA GRANDE DEGUSTAZIONE NEL PIÙ GRANDE CENTRO INTERNAZIONALE DI CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO.



Fondazione Italiana Sommelier


CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



I 21 Vini e i 3 Oli in nomination saranno presentati ai partecipanti attraverso una degustazione in 8 tempi per 3 etichette ciascuna guidata dagli inarrivabili docenti della Fondazione Italiana Sommelier che, alternandosi, si immergeranno assieme a voi nelle emozioni della degustazione.

I presenti in sala voteranno online i loro preferiti per decretare il vincitore dell'Oscar in tempo reale.

 **ALLE ORE 14:00**
APERTURA DEI VARCHI D'INGRESSO
IN SALA DI DEGUSTAZIONE

 **ALLE ORE 15:00**
ORARIO DI INIZIO DELLA
DEGUSTAZIONE, OLTRE IL QUALE
NON SARÀ PIÙ CONSENTITO
L'INGRESSO IN SALA



PER ESSERCI

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria, contestuale al versamento di Euro 200 a persona.

In via eccezionale gli iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier potranno estendere la possibilità di partecipare a questo evento anche a due loro ospiti. Sarà a cura dell'iscritto versare l'importo dovuto anche per i suoi eventuali invitati.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Carta di credito o credito telematico.

Contanti, bancomat o assegni presso il nostro negozio BIBENDAMANIA, piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri.

Tel. 06 8550941 - fax 06 85305556

sommelier@bibenda.it - www.bibenda.it

Via Alberto Cadlolo 101 - 00136 Roma



NOMINATION



TUTTE LE NOMINATION PER L'OSCAR DEL VINO 2022



NOMINATION

MIGLIOR VINO SPUMANTE

CONDUCE LA DEGUSTAZIONE LUCIANO MALLOZZI

▮ *Alghero Torbato Spumante Brut Met. Clas. Oscarì 2017*

SELLA & MOSCA

▮ *Alto Adige Extra Brut Metodo Classico 1919 Riserva 2015*

KETTMEIR

▮ *Trento Brut Riserva del Fondatore 976 2010*

LETRARI

MIGLIOR VINO BIANCO

CONDUCE LA DEGUSTAZIONE GIOVANNI LAI

▮ *Gorgona Bianco 2020*

FRESCOBALDI

▮ *Colli Tortonesi Timorasso Gran Fostò 2015*

VIGNE MARINA COPPI

▮ *Greco di Tufo Vittorio Riserva 2008*

DI MEO

MIGLIOR VINO ROSATO

CONDUCE LA DEGUSTAZIONE ALESSIA BORRELLI

▮ *Reggiano Lambrusco Spumante Brut Cadelvento 2020*

VENTURINI BALDINI

▮ *Etna Spumante Brut Rosato Met. Clas. Sosta Tre Santi 2019*

CANTINE NICOSIA

▮ *Franciacorta Pas Dosé Rosé Parosé 2016*

MOSNEL

MIGLIOR VINO ROSSO

CONDUCE LA DEGUSTAZIONE MASSIMO BILLETTO

▮ *Gravello 2019*

LIBRANDI

▮ *Barolo Ornato 2017*

PIO CESARE

▮ *Montepulciano d'Abruzzo 2015*

VALENTINI





NOMINATION

MIGLIOR VINO DOLCE

CONDUCE LA DEGUSTAZIONE FILIPPO BUSATO

▮ *Orvieto Classico Pourriture Noble 2019*

DECUGNANO DEI BARBI

▮ *Caluso Passito Sulé 2017*

ORSOLANI

▮ *Passito di Pantelleria Nes 2020*

PELLEGRINO

MIGLIOR OLIO EVO DEL RACCOLTO 2021

CONDUCE LA DEGUSTAZIONE MAURIZIO SAGGION

▮ *Olio Evo Leccino Denocciolato 2021*

FELSINA

▮ *Olio Evo Colline Pontine 2021*

CETRONE

▮ *Olio Evo Vibianino 2021*

CASTELLO MONTE VIBIANO

MIGLIOR VINO DEL MIGLIOR PRODUTTORE

CONDUCE LA DEGUSTAZIONE PAOLO LAUCIANI

▮ *Alto Adige Pinot Bianco Quintessenz 2019*

KELLEREI KALTERN

▮ *Chianti Classico Gran Selezione Castello di Brolio 2016*

RICASOLI

▮ *Tenores Romangia 2016*

DETTORI

PREMIO SPECIALE DELLA GIURIA

CONDUCE LA DEGUSTAZIONE DANIELA SCROBOGNA

▮ *Etna Bianco A' Puddara 2017*

TENUTA DI FESSINA

▮ *Masseto 2018*

MASSETO

▮ *Muffato della Sala 2010*

CASTELLO DELLA SALA





Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

SEDE CENTRALE

HOTEL ROME CAVALIERI

VIA ALBERTO CADLOLO 101 - 00136 ROMA

TEL. 06 8550941 - FAX 06 85305556

SOMMELIER@BIBENDA.IT - WWW.BIBENDA.IT