

Vinòforum

Programma giorno per giorno

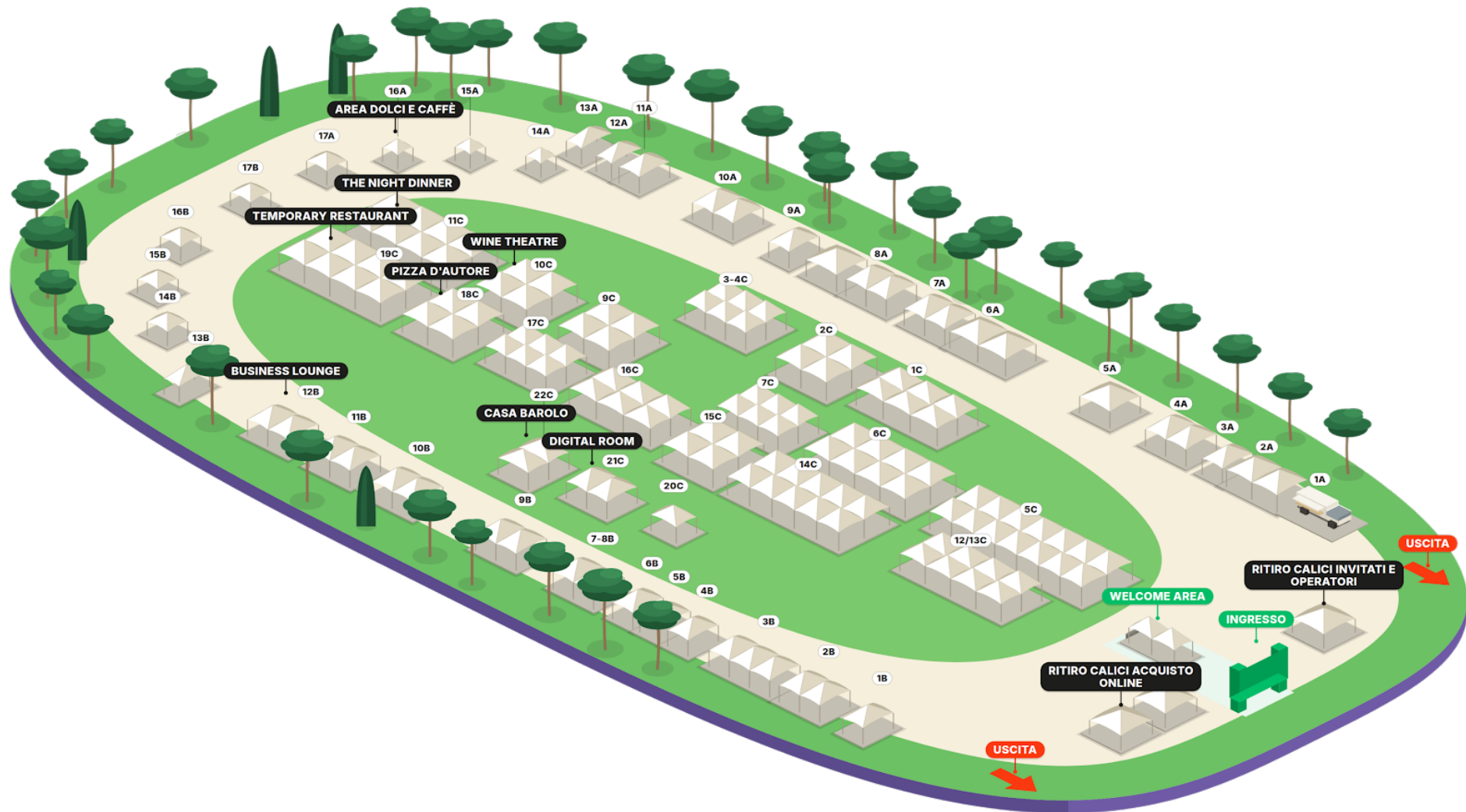
XXIII edizione · 7 - 13 settembre 2026

Piazza di Siena, Villa Borghese, Roma

Le degustazioni gratuite sono incluse nel biglietto d'ingresso e si prenotano in loco fino a esaurimento posti. Il programma può subire variazioni.

La mappa dell'evento

Piazza di Siena, Villa Borghese · ingresso, uscite, ritiro calici e tutti gli stand



Apri la mappa interattiva su vinoforum.it/mappa

Nella versione online puoi ruotare la mappa, ingrandirla e toccare ogni spazio per aprirne la scheda con nome e numero di stand. Tocca l'immagine qui sopra o il pulsante per aprirla.

Lunedì 7 settembre

32 appuntamenti in programma · 25 gratuiti · 7 a pagamento

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
19:00 (fino alle 24:00)	Oil Bar, servizio continuo	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
19:00	APERIQUIZ DEL CLUB (birra Mastri Birrai Umbri, ittici Pollastrini, salumi iberici Passione Iberico, formaggi Elio Testa, Pizza Croccantina Roberto Pieri)	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
19:00	Presentazione "Rutas del vino de España"	Taste Spain, Travel Spain, stand 9C	Ente Spagnolo del Turismo	GRATUITO
19:20	"20 años brindando por el Marco de Jerez", ventesimo anniversario 2026	Taste Spain, stand 9C	José Luis Baños Ramírez	GRATUITO
19:30 (fino alle 20:30)	Aperiv-Olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
19:40	Degustazione Vini Comunidad de Madrid: Navacarnero	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
20:00 (fino alle 21:00)	La Birra: Pilsner Urquell, Chimay, Guinness	Fondazione Italiana Sommelier	Edoardo Campisi	GRATUITO
20:00	Fermenti d'Autore, con Latta Roma: Ernesto Di Renzo, antropologo Università Roma Tor Vergata, sul valore culturale e simbolico della fermentazione, tabacco incluso. Degustazioni Salpa e miscele Latta Roma	Club Amici del Toscano, stand 1A	Ernesto Di Renzo	GRATUITO
20:00	Degustazione Vini Comunidad de Madrid: El Molar	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
20:00	Sfumature di Sangiovese e non solo (AIS Lazio): Chianti Classico 2024, Brunello di Montalcino 2021, Vino Nobile di Montepulciano 2020, Farnito Cabernet Sauvignon 2020, tutti Carpineto	Wine Theatre	Alessandro Brizi, AIS Lazio	A PAGAMENTO
20:00	Barolo Essentials: Vinory Langhe Nebbiolo Grilli 2025, Franco Conterno Barolo "Pietrin" 2022, Le Strette Barolo del Comune di Novello 2021	Casa Barolo		A PAGAMENTO
20:20	"Itinerari del vino in Andalusia": Marco de Jerez, Montilla-Moriles, Ronda-Málaga, Condado de Huelva	Taste Spain, stand 9C	Rafa Cabello Hidalgo	GRATUITO
20:30	Garum, l'importanza delle filiere locali per unire produttori, ristoratori e coesione sociale	Roma Capitale e Zètema, stand 19C-6	Tavolo ristorazione del Consiglio del cibo di Roma	GRATUITO
20:40	Degustazione Vini Comunidad de Madrid: San Martín de Valdeiglesias	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
21:00 (fino alle 22:00)	Masterclass abbinamento cibo e olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
21:00	Il sigaro Toscanello Blu e Casale Mattia, due grandi vini laziali	Club Amici del Toscano, stand 1A	Stefano Garonna, chef Cocta; finale poetico di Fausto Gasperini	GRATUITO
21:00	Degustazione Vini Comunidad de Madrid: Arganda del Rey	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
21:00	The Night Dinner, cena su prenotazione. Chef Gabriel Collazzo, Borgo La Chiaracia. Piatti: "La Panzanella 2.0" gelato al pane, riduzione d'aceto, consistenze estive (all. 1, 7, 8, 12); "Pacchero 646 km" pacchero La Molisana, pomodori al plurale e peperone crusco IGP (all. 1, 7); "Come un pollo alla cacciatora", Az. Agricola Pulicaro (all. 10, 12); Tiramisù (all. 3, 7, 8, elenco troncato nell'originale)	The Night Dinner	Gabriel Collazzo	A PAGAMENTO
21:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
21:00	Pizza d'Autore, menu degustazione in tre pizze firmato Mulino Caputo, abbinamento Birra Erdinger. Cena su prenotazione	Gli Esposito Pizzeria, Salerno	Marco D'Elia	A PAGAMENTO
21:20	"El Vino Naranja del Condado de Huelva: una joya única en el mundo"	Taste Spain, stand 9C	Adrián Moreno Esquivel	GRATUITO
21:30	Il Pinot Nero secondo Philippe Pacalet: Pommard, Nuits-Saint-Georges, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes, Echezeaux Grand Cru, tutti 2024	Wine Theatre	Daniele Balan	A PAGAMENTO
21:30	Wine Tasting Experience "Il Gusto del Territorio": Vinory Roero Arneis 2024, Savigliano Fratelli Dolcetto di Diano d'Alba Sorì del Sot Vigna Autin Gross 2025, Sukula Barolo Meriame 2020	Casa Barolo		A PAGAMENTO
22:00 (fino alle 23:00)	Chablis: Chablis 2025 Durup, Chablis Premier Cru 2022 Domaine William Fèvre, Chablis 2018 Moreau-Naudet	Fondazione Italiana Sommelier	Paolo Lauciani	GRATUITO
22:00	Il sigaro Toscano Originale e Tenuta Santa Maria Valverde: Amarone Valpolicella Riserva 2016, piatto d'autore Gabrini Cola di Rienzo	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
22:00	Degustazione Vini Comunidad de Madrid, replica: Navalcarnero	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
22:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
22:20	Degustazione Vini Comunidad de Madrid, replica: El Molar	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
22:30 (fino alle 23:15)	Masterclass degustazione olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
23:00	Il sigaro Toscano Bracco Assolo e Tenuta Montemagno: Grappa Tabacum Riserva affumicata al tabacco	Club Amici del Toscano, stand 1A	Cristiano Sabatini, alias Bike Chef	GRATUITO
23:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
23:15	Flash Tasting di Barolo: un calice di Barolo DOCG, etichetta non specificata sul sito. Acquistabile allo stand, senza prenotazione online	Casa Barolo		A PAGAMENTO

Temporary Restaurant • tre locali, due proposte ciascuno, 8 e 10 euro

Cafè Romano

- Insalata di vigna con mazzancolle locali. Allergeni: crostacei, pesce e derivati, anidride solforosa e solfiti
- Intrecci di legumi, ragù di zucchine alla romana e lupini di mare. Allergeni: glutine, pesce e derivati, soia e derivati, anidride solforosa e solfiti, molluschi e derivati

L'ozio Ristora

- Gricia Aromatica. Allergeni: 1, 3, 7, 12 (glutine, uova, latte, anidride solforosa e solfiti)
- Polpette di bollito estive. Allergeni: 1, 3, 4, 7, 9, 12 (glutine, uova, pesce, latte, sedano, anidride solforosa e solfiti)

Al Posticino

- Polpettine al sugo, su pane tostato e ricotta salata. Allergeni: latte, sesamo, uova
- Minitortino di lasagna con fichi, ricotta e mandorle, su fonduta di arancia al rosmarino, pecorino e guanciale. Allergeni: frutta a guscio, latte, sedano, uova

Il programma può subire variazioni. Le degustazioni gratuite si prenotano sul posto, allo stand che le organizza, fino a esaurimento posti. Programma aggiornato su vinoforum.it/programma

Martedì 8 settembre

33 appuntamenti in programma · 26 gratuiti · 7 a pagamento

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
19:00 (fino alle 24:00)	Oil Bar, servizio continuo	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
19:00	APERIQUIZ DEL CLUB, stessa formula di lunedì	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
19:00	Presentazione "Rutas del vino de España", giornata dei vini dell'Andalusia	Taste Spain, stand 9C	Ente Spagnolo del Turismo	GRATUITO
19:20	"Jerez, vino y gastronomía": Jerez Capitale Spagnola della Gastronomia 2026	Taste Spain, stand 9C	José Luis Baños Ramírez	GRATUITO
19:30 (fino alle 20:30)	Aperiv-Olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
19:40	"El Origen del Pedro Ximénez: un viaje desde el lagar hasta la máxima expresión del vino", Ruta Montilla-Moriles	Taste Spain, stand 9C	Rafa Cabello Hidalgo	GRATUITO
20:00 (fino alle 21:00)	L'Olio EVO: Palazzo di Varignana, Fontana dei Santi, Cinque Colli	Fondazione Italiana Sommelier	Alessia Borrelli	GRATUITO
20:00	Fermenti d'Autore, con Latta Roma: Lussur Parfumes e Acetaia Sereni, profumeria artistica e cultura dell'aceto balsamico. Degustazioni Salpa e miscele Latta Roma	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
20:00	Degustazione Vini Comunidad de Madrid: San Martín de Valdeiglesias	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
20:00	Verticale Chianti Classico Riserva Carpineto (AIS Lazio): annate 2020, 2010, 1995, 1991	Wine Theatre	Alessandro Brizi, AIS Lazio	A PAGAMENTO
20:00	Barolo Essentials: Borgogno Fratelli Nebbiolo d'Alba 2023, Franco Conterno Barolo "Pietrin" 2022, Vinory Barolo Bricco San Pietro 2021	Casa Barolo		A PAGAMENTO
20:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
20:20	Degustazione Vini Comunidad de Madrid: Arganda del Rey	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
20:30	Mangiare, bere, condividere: importanza e bellezza del convivio	Roma Capitale e Zètema, stand 19C-6	Slow Food Roma Testaccio Ostiense Trastevere	GRATUITO
20:40	"Itinerari del vino in Andalusia"	Taste Spain, stand 9C	Adrián Moreno Esquivel	GRATUITO
21:00 (fino alle 22:00)	Masterclass abbinamento cibo e olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
21:00	Il sigaro Toscanello XXL Rosso Raffinato e La Rasenna: due grandi vini laziali, piatto d'autore La Molisana	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
21:00	"El Origen del Pedro Ximénez: la magia del vino dolce"	Taste Spain, stand 9C	Rafa Cabello Hidalgo	GRATUITO
21:00	The Night Dinner, cena su prenotazione. Chef Rocco De Santis, Flora Restaurant, Rome Marriott Grand Hotel Flora. 1° tempo: anguilla, dragoncello, mandorla, tosazu (soia, lattosio, glutine, frutta a guscio). 2° tempo: spaghetti, burro alle alghe, bergamotto, ricci di mare e bottarga di tonno (lattosio, glutine, molluschi). 3° tempo: triglia in crosta di pane, pesto di pinoli e uvetta, gel di cipolla rossa, cremoso di aglio, ristretto alla livornese (lattosio, glutine, frutta a guscio). 4° tempo: Dolce Emozione di Miele (lattosio, glutine, frutta a guscio, soia, uova)	The Night Dinner	Rocco De Santis	A PAGAMENTO
21:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
21:00	Pizza d'Autore, menu degustazione in tre pizze firmato Mulino Caputo, abbinamento Birra Erdinger. Cena su prenotazione	Carlo Sammarco Pizzeria 2.0, Frattamaggiore	Carlo Sammarco	A PAGAMENTO
21:20	"El nuevo Marco de Jerez": creatività, rinnovamento, antichi modi di produzione	Taste Spain, stand 9C	José Luis Baños Ramírez	GRATUITO
21:30	Champagne: Terroir e Stili, 12 Champagne di quattro Maison (Thiènot, Canard-Duchêne, Michel Arnould & Fils, Pascal Doquet)	Wine Theatre	Daniele Balan	A PAGAMENTO
21:30	Wine Tasting Experience "I Cru del Barolo": Savigliano Fratelli Barolo Boiolo 2021, Camerano Barolo Terlo 2021, Sukula Barolo Meriame 2021	Casa Barolo		A PAGAMENTO
22:00 (fino alle 23:00)	Barolo: Barolo Tettimorra 2018 Scarpa, Barolo Parusso 2018 Mosconi, Barolo Bricco Francesco Riserva 2016 Rocche Costamagna	Fondazione Italiana Sommelier	Massimo Billetto	GRATUITO
22:00	Il sigaro Toscano Antico e Fattoria Zerbina: Pietramora Riserva, piatto Gabrini Cola di Rienzo con Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico Acetaia Sereni	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
22:00	"El Vino Naranja del Condado de Huelva: la esencia de Doñana, brisa del Atlántico"	Taste Spain, stand 9C	Adrián Moreno Esquivel	GRATUITO
22:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
22:20	"Zelega: el gran blanco atlántico del sur de España"	Taste Spain, stand 9C	Adrián Moreno Esquivel	GRATUITO
22:30 (fino alle 23:15)	Masterclass degustazione olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
23:00	Il sigaro Toscano Aquila Assolo e Bepi Tosolini: Grappa Smoked, selezione formaggi La Tradizione Roma	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
23:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
23:15	Flash Tasting di Barolo: un calice di Barolo DOCG, etichetta non specificata. Acquistabile allo stand	Casa Barolo		A PAGAMENTO

Temporary Restaurant · tre locali, due proposte ciascuno, 8 e 10 euro

Porto, Osteria di Mare

- Fish & Chips. Allergeni: pesce, glutine, latte, uova
- Moscardini fritti. Allergeni: glutine, latte, uova, molluschi

Taverna Flavia

- Gnocco alla Romana. Allergeni: solfiti, latte, glutine, uova
- Fusillone di Baccalà alla Trasteverina. Allergeni: glutine, pesce, frutta a guscio, solfiti

Sapore Però al Pigneto

- Causa a la Limeña. Allergeni: uova e latte
- Ceviche. Allergeni: pesce

Il programma può subire variazioni. Le degustazioni gratuite si prenotano sul posto, allo stand che le organizza, fino a esaurimento posti. Programma aggiornato su vinoforum.it/programma

Mercoledì 9 settembre

32 appuntamenti in programma · 27 gratuiti · 5 a pagamento

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
19:00 (fino alle 24:00)	Oil Bar, servizio continuo	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
19:00	APERIQUIZ DEL CLUB, stessa formula di lunedì	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
19:00	Presentazione "Rutas del vino de España"	Taste Spain, stand 9C	Ente Spagnolo del Turismo	GRATUITO
19:20	"Rutas del Vino de Andalucía", le quattro Strade del Vino andaluse	Taste Spain, stand 9C	José Luis Baños Ramírez	GRATUITO
19:30 (fino alle 20:30)	Aperiv-Olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
19:30	Aperitivo Roma	Roma Capitale e Zètema, stand 19C-6	Associazione Donne del Vino Lazio e Laboratorio Artigianale Salpa, Pan de Roma	GRATUITO
19:40	"El Origen del Pedro Ximénez: El Arte del Vinagre", aceti di Montilla-Moriles	Taste Spain, stand 9C	Rafa Cabello Hidalgo	GRATUITO
20:00 (fino alle 21:00)	L'Olio EVO: Altitud 501, Frantoio d'Orazio, Terre in Fiore	Fondazione Italiana Sommelier	Alessia Borrelli	GRATUITO
20:00	Fermenti d'Autore, con Latta Roma: Stefano Mancini, CEO Clockers, Watchstyle Magazine, orologeria e lifestyle. Degustazioni Salpa e miscele Latta Roma	Club Amici del Toscano, stand 1A	Stefano Mancini	GRATUITO
20:00	Degustazione	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
20:00	Barolo Essentials: Franco Conterno Langhe Nebbiolo Cascina Sciulun 2023, Gozzelino Barolo 2020, Camerano Barolo Terlo 2021	Casa Barolo		A PAGAMENTO
20:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
20:20	Degustazione Vini Comunidad de Madrid: San Martín de Valdeiglesias	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
20:40	Degustazione Vini Comunidad de Madrid: Arganda del Rey	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
21:00 (fino alle 22:00)	Masterclass abbinamento cibo e olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
21:00	Il sigaro Toscano Extravecchio e Casale Mattia: due grandi vini laziali, Ristorante Belvedere Frascati con La Mia Pasta, famiglia Troiani	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
21:00	"Aragón, un lugar donde vivir todo", Somontano e Calatayud: ENATE 234, Albada Viñas Viejas	Taste Spain, stand 9C	Clara Bosch Bosch, Turismo di Aragona	GRATUITO

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
21:00	Mezzeh: il gusto della convivialità e della condivisione nella cucina mediorientale	Roma Capitale e Zètema, stand 19C-6	Angelo Fanton per Cibofuturo	GRATUITO
21:00	The Night Dinner, cena su prenotazione. Chef Sara Scarsella, La Molisana e Ristorante Sintesi. 1° tempo antipasto: tartelletta tuorlo al limone e datterini alla brace (glutine, lattosio, uova). 2° tempo primo: spaghetti quadrato baccalà paprika e peperone (glutine, pesce, lattosio). 3° tempo secondo: anatra, fichi ed erbe selvatiche (sedano, solfiti)	The Night Dinner	Sara Scarsella	A PAGAMENTO
21:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
21:00	Pizza d'Autore, menu degustazione in tre pizze firmato Mulino Caputo, abbinamento Birra Erdinger. Cena su prenotazione	Pizzeria Bro, Napoli	Ciro Tutino	A PAGAMENTO
21:20	Degustazione	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
21:30	Wine Tasting Experience "Il Gusto del Territorio": Borgogno Fratelli Langhe Nascetta 2024, Ciabot Berton Barbera d'Alba Superiore "Vigna Bricco San Biagio" 2023, Camerano Barolo Cannubi San Lorenzo 2020	Casa Barolo		A PAGAMENTO
22:00 (fino alle 23:00)	Servizio del Vino: Plessi 2000 Bosco del Merlo	Fondazione Italiana Sommelier	Luciano Mallozzi	GRATUITO
22:00	Il sigaro Toscanello XXL Giallo e Tenuta Luisa: Friulano "I Ferretti", piatto Gabrini Cola di Rienzo	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
22:00	"Aragón, un lugar donde vivir todo", Somontano e Cariñena: SOMMOS Gewürztraminer, Particular Viñas Centenarias	Taste Spain, stand 9C	Clara Bosch Bosch	GRATUITO
22:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
22:20	"Aragón, un lugar donde vivir todo", Cariñena e Campo de Borja: Particular Garnacha Blanca, Garnachas Históricas	Taste Spain, stand 9C	Clara Bosch Bosch	GRATUITO
22:30 (fino alle 23:15)	Masterclass degustazione olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
23:00	Il sigaro Toscano Originale Italia 1891 e Consorzio Tutela Vini Valpolicella: Amarone e Recioto, Parmigiano Reggiano del Consorzio	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
23:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
23:15	Flash Tasting di Barolo: un calice di Barolo DOCG, etichetta non specificata. Acquistabile allo stand	Casa Barolo		A PAGAMENTO

Temporary Restaurant · tre locali, due proposte ciascuno, 8 e 10 euro

AVUS

- Costolette di pannocchia fritte, panna acida, feta, lime e coriandolo. Allergeni: latte
- Hot dog di carota glassata e alla brace, maionese all'erba cipollina, cipolle croccanti, misticanza. Allergeni: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13 (glutine, uova, soia, latte, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini)

Nuan, Cucina di Mare

- Crudo di crostaceo e zucchine. Allergeni: crostacei, anidride solforosa
- Tartare di pescato come una panzanella. Allergeni: cereali, pesce, sedano

Osteria della Parola

- Il Bacetto della Parola. Allergeni: 1, 3, 5, 6, 10 (glutine, uova, arachidi, soia, senape)
- Tortello alla Nerano. Allergeni: 1, 3, 6, 7, 9, 10 (glutine, uova, soia, latte, sedano, senape)

Il programma può subire variazioni. Le degustazioni gratuite si prenotano sul posto, allo stand che le organizza, fino a esaurimento posti. Programma aggiornato su vinoforum.it/programma

Giovedì 10 settembre

31 appuntamenti in programma · 25 gratuiti · 6 a pagamento

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
19:00 (fino alle 24:00)	Oil Bar, servizio continuo	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
19:00 (fino alle 20:00)	Dire "è buono" non basta: degustazione di Parmigiano Reggiano in diverse stagionature, abbinata a prodotti del territorio	Parmigiano Reggiano		GRATUITO
19:00	APERIQUIZ DEL CLUB, stessa formula di lunedì	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
19:00	Presentazione "Rutas del vino de España", giornata dei vini di Aragona	Taste Spain, stand 9C	Ente Spagnolo del Turismo	GRATUITO
19:20	"Aragón, un lugar donde vivir todo", Calatayud e Cariñena: Baltasar Gracián, Paniza Pizarra	Taste Spain, stand 9C	Clara Bosch Bosch	GRATUITO
19:30 (fino alle 20:30)	Aperiv-Olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
19:30	Degustazione Aree Interne del Piceno, solo su prenotazione, massimo 20 persone a turno	Gusta le Marche, stand 7-8B		GRATUITO
19:40	"Aragón, un lugar donde vivir todo", Somontano e Cariñena: Pirineos Gewürztraminer, Gabarda Excelsis	Taste Spain, stand 9C	Clara Bosch Bosch	GRATUITO
20:00 (fino alle 21:00)	Dalla vigna al bicchiere: Donna Paola 2023 Colle Picchioni, Don Antonio 2021 Morgante	Fondazione Italiana Sommelier	Carmine Agrillo	GRATUITO
20:00	Fermenti d'Autore, con Latta Roma: Massimiliano Amicucci, CEO Move Officine del Cappello, il cappello tra epoche, identità e linguaggi. Degustazioni Salpa e miscele Latta Roma	Club Amici del Toscano, stand 1A	Massimiliano Amicucci	GRATUITO
20:00	"Aragón, un lugar donde vivir todo", Somontano e Campo de Borja: ENATE 234, Garnachas Históricas	Taste Spain, stand 9C	Clara Bosch Bosch	GRATUITO
20:00	Barolo Essentials: Savigliano Fratelli Nebbiolo d'Alba Superiore 2024, Franco Conterno Barolo "Pietrin" 2021, Sukula Barolo Meriame 2021	Casa Barolo		A PAGAMENTO
20:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
20:20	"Boldrini"	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
20:30	Degustazione Aree Interne del Piceno, solo su prenotazione, massimo 20 persone a turno	Gusta le Marche, stand 7-8B		GRATUITO

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
20:30	Pecorino Romano DOP del Lazio: dal banco d'assaggio alla Cacio e Pepe	Roma Capitale e Zètema, stand 19C-6	Maestri Assaggiatori ONAF, chef Andrea Palmieri, Laboratorio Artigianale Salpa Pan de Roma	GRATUITO
20:40	"Aragón, un lugar donde vivir todo", Somontano e Cariñena: SOMMOS Gewürztraminer, Paniza Pizarra	Taste Spain, stand 9C	Clara Bosch Bosch	GRATUITO
21:00 (fino alle 22:00)	Masterclass abbinamento cibo e olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
21:00	Il sigaro Toscanello Castano Raffinato e D'Alesio Distribuzione: due grandi vini spagnoli, Jamón Ibérico de Bellota 100% Pata Negra 48 mesi Passione Iberico, Pan d'Ulivo Salpa con Frantoio Gallotti	Club Amici del Toscana, stand 1A		GRATUITO
21:00	The Night Dinner, cena su prenotazione. Chef Danilo Mancino, Ristorante Anavà, Hotel Je Rome, The Ner Collection. 1° tempo: pecora, gamberi, bernese, zafferano e dragoncello. 2° tempo: ditali con lardo, lattughe, bottarghe, acini d'uva e uve, cedro e finocchietti. 3° tempo: polpo, legumi e visciole. 4° tempo: porro, funghi, mandorla, settembrini e vin cotto	The Night Dinner	Danilo Mancino	A PAGAMENTO
21:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
21:00	Pizza d'Autore, menu degustazione in tre pizze firmato Mulino Caputo, abbinamento Birra Erdinger. Cena su prenotazione	Pizzeria Lucignolo Bellavista, Napoli	Pino Celio	A PAGAMENTO
21:30	Sake: nuove prospettive nel calice. Miyasaka Shuzo Kaya, Yonetsuru Shuzo Pink Kappa, Azumanofumoto Tsuyahime, Tohoku Meijo Hatsumago Yukikoibana, Konishi Shuzo Shirayuki Edo Genshu, Tatenokawa Shuzo Kodakara Yuzu	Wine Theatre	Camilla Bonannini	A PAGAMENTO
21:30	Wine Tasting Experience "Il Gusto del Territorio": Borgogno Fratelli Langhe Nascetta 2024, Hilberg Pasquero Barbera d'Alba Superiore Sulla Stella 2021, Ciabot Berton Barolo Roggeri 2021	Casa Barolo		A PAGAMENTO
22:00 (fino alle 23:00)	Riesling: Norheimer Kirschheck Riesling Spilles 2022 Dönnhoff, Riesling Künstler 2022 Hochheim Höll, Maximin Grünhaus Riesling 2023 Abtsberg Spätlese	Fondazione Italiana Sommelier	Daniele Scrobogna	GRATUITO
22:00	Il sigaro Toscanello XXL Fascia Nordamericana e Domodimonti: due grandi vini delle Marche, piatto Gabrini Cola di Rienzo	Club Amici del Toscana, stand 1A		GRATUITO

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
22:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
22:30 (fino alle 23:15)	Masterclass degustazione olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
23:00	Il sigaro Toscano Terre e Olearia San Giorgio: Gin all'olio extravergine, salumi La Tradizione Roma	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
23:00	Degustazione guidata di vini della Georgia, 2 vini, massimo 16 persone. In italiano e in inglese	Georgia, stand 11B		GRATUITO
23:15	Flash Tasting di Barolo: un calice di Barolo DOCG, etichetta non specificata. Acquistabile allo stand	Casa Barolo		A PAGAMENTO

Temporary Restaurant · tre locali, due proposte ciascuno, 8 e 10 euro

Garden Ristò

- Fiore di zucca in tempura ripieno di ricotta di bufala servito con bagna cauda. Allergeni: glutine, pesce, latte
- Cappellacci ripieni di carbonara mantecati con burro, salvia e fondo bruno. Allergeni: glutine, uova, latte

Gusta Ristorante

- Gazpacho peperoni pomodoro e anguria. Allergeni: latte
- Pastrami sandwich, mayo e mayo chipotle, pickles, con patate a spicchi e polveri aromatiche. Allergeni: glutine, uova, latte

Cantina Simonetti

- Polpette di bollito con salsa verde. Allergeni: glutine, uova, pesce, latte e derivati, sedano
- Gricia con i fichi. Allergeni: glutine, uova, latte e derivati

Il programma può subire variazioni. Le degustazioni gratuite si prenotano sul posto, allo stand che le organizza, fino a esaurimento posti. Programma aggiornato su vinoforum.it/programma

Venerdì 11 settembre

32 appuntamenti in programma · 25 gratuiti · 7 a pagamento

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
00:00 (orario riportato così sul sito)	Il sigaro Toscano Bracco Robusto e Simone Onorati: Ceralacca, miscele "Splash e Gluglú", piatto Gabrini Cola di Rienzo	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
19:00 (fino alle 24:00)	Oil Bar, servizio continuo	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
19:00	APERQUIZ DEL CLUB, stessa formula di lunedì	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
19:20	Presentazione "Rutas del vino de España"	Taste Spain, stand 9C	Ente Spagnolo del Turismo	GRATUITO
19:30 (fino alle 20:30)	Aperiv-Olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
19:30	Degustazione Aree Interne del Piceno, solo su prenotazione, massimo 20 persone a turno	Gusta le Marche, stand 7-8B		GRATUITO
19:40	Degustazione	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
20:00 (fino alle 21:00)	Crémant: Crémant de Bourgogne Extra Brut 2017 Maurice Gavignet, Crémant d'Alsace Brut Domaine Léon Faller, Crémant de Bourgogne Château Sicot	Fondazione Italiana Sommelier	Edoardo Campisi	GRATUITO
20:00	Fermenti d'Autore, con Latta Roma: omaggio alla Roma autentica e al Nasone, fontanella in ghisa dal 1948, famiglia Carnevale, Fonderia Romana. Degustazioni Salpa e miscele Latta Roma	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
20:00	Degustazione Vini Gran Canaria	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
20:00	L'arte delle bollicine, viaggio nel mondo dello Champagne (AIS Lazio): Jean Gimmonnet Extra Brut Reserve, Robert Allait Reserve Brut, Gallimard Cuvée Reserve Blanc de Noirs Brut, Michel Gonet Les 3 Terroirs Blanc de Blancs Extra Brut Millésime 2020	Wine Theatre	Alessandro Brizi, AIS Lazio	A PAGAMENTO

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
20:00	Barolo Essentials: Hilberg Pasquero Langhe Nebbiolo Nebio 2023, Ciabot Berton Barolo del Comune di La Morra 2022, Borgogno Fratelli Barolo Cannubi 2021	Casa Barolo		A PAGAMENTO
20:20	Degustazione Vini Gran Canaria	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
20:30 (fino alle 21:30)	Degustazione di Brodetto alla Sambenedettese, con Comune di San Benedetto del Tronto e Bim Tronto	Gusta le Marche, stand 7-8B		GRATUITO
20:30	Mettiamoci i sensi: la degustazione del formaggio dalla teoria all'esperienza	Roma Capitale e Zètema, stand 19C-6	Maestri Assaggiatori ONAF Roma e Azienda Pallini	GRATUITO
20:40	Degustazione a cura di Boldrini	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
21:00 (fino alle 22:00)	Masterclass abbinamento cibo e olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
21:00	Il sigaro Toscano Soldati e Champagne Encry: grande piatto La Molisana	Club Amici del Toscano, stand 1A	maestro salumiere Stefano Paciotti	GRATUITO
21:00	Degustazione Vini Gran Canaria	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
21:00	The Night Dinner, cena su prenotazione. Chef Gian Marco Bianchi, Madrigale (Tivoli) e La Molisana. 1° tempo antipasto: pecora, ostrica e uva fragola (molluschi, senape). 2° tempo primo: mezza manica, porro e anguilla (glutine, pesce, latte e derivati). 3° tempo dessert: carrube, ricotta e visciole (glutine, latte e derivati, uova)	The Night Dinner	Gian Marco Bianchi	A PAGAMENTO
21:00	Pizza d'Autore, menu degustazione in tre pizze firmato Mulino Caputo, abbinamento Birra Erdinger. Cena su prenotazione	Pizza a Vico, Vico Equense	Gioacchino D'Urso	A PAGAMENTO
21:20	Degustazione Vini Gran Canaria	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
21:30	Sudafrica nel Calice: Chenin Blanc e Pinotage, cantina Spier, Stellenbosch e Coastal Region. Spier Seaward Chenin Blanc 2025, Spier 21 Gables Chenin Blanc 2023, Spier Seaward Pinotage 2023, Spier 21 Gables Pinotage 2020	Wine Theatre	Danie De Kock e Fabio Albani	A PAGAMENTO
21:30	Orizzontale di Barolo DOCG 2021: Savigliano Barolo Boiolo 2021, Sukula Barolo Meriame 2021, Le Strette Barolo del Comune di Novello 2021	Casa Barolo		A PAGAMENTO
21:30	Vinibuoni d'Italia, laboratorio di degustazione libera e gratuita. "Radici profonde: storie di appassimenti e grandi uve", Amarone e Primitivo a confronto	Vinibuoni d'Italia, stand 11A		GRATUITO
22:00 (fino alle 23:00)	Formaggi Blu e Vini Dolci: Ramandolo 2020 La Roncaia, Moscato Bianco Passito Solacium 2023 Pupillo, Aphrodisium 2024 Casale del Giglio	Fondazione Italiana Sommelier	Daniela Scrobogna	GRATUITO
22:00	Il sigaro Toscano Originale Italia 1891 e Sfere di Gusto: due grandi vini dell'Etna, creazioni Salpa, gastronomia La Tradizione Roma	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
22:00	Degustazione a cura di Boldrini	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
22:20	Degustazione	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
22:30 (fino alle 23:15)	Masterclass degustazione olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
23:00	Il sigaro Toscanello XXL Fascia Italiana: viaggio nel Vesuvio, Nucillo 'e Curti, cannoli siciliani Pasticceria Cerniglia	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
23:15	Flash Tasting di Barolo: un calice di Barolo DOCG, etichetta non specificata. Acquistabile allo stand	Casa Barolo		A PAGAMENTO

Temporary Restaurant · tre locali, due proposte ciascuno, 8 e 10 euro

Sando

- Teriyaki chicken sando. Allergeni: glutine, soia, uova
- Wagyu sando. Allergeni: glutine, soia, uova

Terracotta, Osteria con Brace

- Carne Salada. Allergeni: uova, solfiti
- Tacos di coda, 2 pezzi. Allergeni: soia, sedano, latte

Tacito

- "Polpette di Zia Caterina". Allergeni: glutine, latte, uova
- Carbonara "Foodish". Allergeni: uova, latte

Il programma può subire variazioni. Le degustazioni gratuite si prenotano sul posto, allo stand che le organizza, fino a esaurimento posti. Programma aggiornato su vinoforum.it/programma

Sabato 12 settembre

31 appuntamenti in programma · 25 gratuiti · 6 a pagamento

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
19:00 (fino alle 24:00)	Oil Bar, servizio continuo	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
19:00 (fino alle 20:00)	Dire "è buono" non basta: degustazione di Parmigiano Reggiano in diverse stagionature, abbinata a prodotti del territorio	Parmigiano Reggiano		GRATUITO
19:00	APERIQUIZ DEL CLUB, stessa formula di lunedì	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
19:00	Presentazione "Rutas del vino de España", giornata dei vini di Gran Canaria	Taste Spain, stand 9C	Ente Spagnolo del Turismo	GRATUITO
19:20	Degustazione	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
19:30 (fino alle 20:30)	Aperiv-Olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
19:30	Degustazione Aree Interne del Piceno, solo su prenotazione, massimo 20 persone a turno	Gusta le Marche, stand 7-8B		GRATUITO
19:40	"Gran Canaria"	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
20:00 (fino alle 21:00)	Comunicare il Vino: Barbaresco Rabajà Riserva 2019 Castello di Verduno, Clos de Capelune Rouge 2023 Château Saint-Maur	Fondazione Italiana Sommelier	Sara Tosti	GRATUITO
20:00	Fermenti d'Autore, con Latta Roma: Vilena Profumi e Alma de Lux, profumeria artistica e liquoreria artigianale calabrese, liquirizia di Rossano Calabro. Degustazioni Salpa e miscele Latta Roma	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
20:00	"Tinamar Tinto 2023"	Taste Spain, stand 9C	Alba Bernal	GRATUITO
20:00	Barolo Essentials: Ciabot Berton Langhe Nebbiolo "3 Utin" 2024, Gozzelino Barolo 2022, Franco Conterno Barolo Riserva Bussia 2019	Casa Barolo		A PAGAMENTO
20:00	Vinibuoni d'Italia, laboratorio di degustazione libera e gratuita. "Sinfonie d'autunno: il racconto sensoriale di due miti italiani", Barolo e Brunello a confronto	Vinibuoni d'Italia, stand 11A		GRATUITO
20:20	Degustazione	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
20:30	Degustazione Aree Interne del Piceno, solo su prenotazione, massimo 20 persone a turno	Gusta le Marche, stand 7-8B		GRATUITO

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
20:30	Roma incontra la campagna: un viaggio tra vini, sapori e racconti dell'agricoltura laziale	Roma Capitale e Zètema, stand 19C-6	Confagricoltura Roma, Confagricoltura Donna e ConfagriBio	GRATUITO
20:40	"Sansofí, Bien de Altura, Gran Canaria"	Taste Spain, stand 9C	Alba Bernal	GRATUITO
21:00 (fino alle 22:00)	Masterclass abbinamento cibo e olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
21:00	Il sigaro Toscano Garibaldi il Grande e Sagna Distribuzione: Champagne Louis Roederer	Club Amici del Toscano, stand 1A	Stefano Garonna, Cocta	GRATUITO
21:00	"Gran Canaria"	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
21:00	The Night Dinner, cena su prenotazione. Chef Stefano Bortolucci, Rossodivino e La Molisana. 1° tempo antipasto: carpaccio di porchetta in salsa yogurt, senape, miele e ratafia. 2° tempo primo: quadrotti al pecorino di fossa, fichi, trucioli di prosciutto e liquirizia. 3° tempo dessert: ricotta, visciole e sambuca con crunchy di rigacuore integrale caramellato e polvere di barbabietola	The Night Dinner	Stefano Bortolucci	A PAGAMENTO
21:00	Pizza d'Autore, menu degustazione in tre pizze firmato Mulino Caputo, abbinamento Birra Erdinger. Cena su prenotazione	L'Antica Pizzeria Da Michele, Roma	Antonio Tafuri	A PAGAMENTO
21:20	Degustazione	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
21:30	Orizzontale di Barolo DOCG 2022: Borgogno Fratelli Barolo Cannubi 2022, Franco Conterno Barolo Panerole 2022, Ciabot Berton Barolo del Comune di La Morra 2022	Casa Barolo		A PAGAMENTO
22:00 (fino alle 23:00)	Brunello di Montalcino: Vigna di Pianrosso Riserva 2019 Ciacci Piccolomini d'Aragona, Brunello di Montalcino Riserva 2019 Capanna, Brunello di Montalcino Riserva 2019 Fuligni	Fondazione Italiana Sommelier	Paolo Lauciani	GRATUITO
22:00	Il sigaro Toscano Bracco Robusto e Sagna Distribuzione: Cognac Delamain Pale & Dry, formaggi francesi La Tradizione Roma	Club Amici del Toscano, stand 1A	Luca Di Francia, Cognac Educator	GRATUITO
22:00	"Gran Canaria"	Taste Spain, stand 9C		GRATUITO
22:30 (fino alle 23:15)	Masterclass degustazione olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
23:00	Il sigaro Toscano Originale, gran finale Vinòforum: vini azienda Fantini, piatto Gabrini Cola di Rienzo	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
23:15	Flash Tasting di Barolo: un calice di Barolo DOCG, etichetta non specificata. Acquistabile allo stand	Casa Barolo		A PAGAMENTO
Orario da definire	Derthona, un viaggio nel tempo e nell'anima di un territorio: verticale di Derthona Timorasso del Consorzio Tutela Colli Tortonesi. Sold out	Wine Theatre	Consorzio Tutela Colli Tortonesi	A PAGAMENTO

Temporary Restaurant · tre locali, due proposte ciascuno, 8 e 10 euro

Osteria da Francesco

- Maritozzo con abbacchio alla cacciatora e maionese al rosmarino. Allergeni: glutine, uova, latte, pesce, sedano
- Mezze maniche all'amatriciana. Allergeni: glutine, latte

Scambio, Cucina Condivisa

- Galletto nostrano alla brace, emulsione di peperoni fermentati e curry. Allergeni: campo non compilato nel
- Pizza bianca, pastrami di wagyu, fichi sottaceto, lattuga fermentata e maionese all'erba cipollina. Allergeni: campo non compilato nel

Longitude 12 Bistrot & Jardin

- Baccalà marinato con aceto di Lambrusco, sedano croccante e mela annurca. Allergeni: pesce, sedano
- Ravioli di pasta fresca ripieni di pomodori San Marzano e pecorino di Amatrice con burro fuso e limone nero fermentato. Allergeni: glutine, uova, latticini

Il programma può subire variazioni. Le degustazioni gratuite si prenotano sul posto, allo stand che le organizza, fino a esaurimento posti. Programma aggiornato su vinoforum.it/programma

Domenica 13 settembre

17 appuntamenti in programma · 11 gratuiti · 6 a pagamento

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
19:00 (fino alle 24:00)	Oil Bar, servizio continuo	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
19:00	Note di Fumo e Verde Oro, con EVOO School: viaggio sensoriale nell'olio extravergine, abbinamenti olio e sigaro, affinità, contrasti e armonie. Birre Birrificio Maiella	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
19:30 (fino alle 20:30)	Aperiv-Olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
20:00 (fino alle 21:00)	Provenza: Palette Rosé 2024 Château Simone, Cuvée la Chapelle de Sainte Roseline Château Sainte Roseline, Clos de Capelune Rosé 2023 Château Saint-Maur	Fondazione Italiana Sommelier	Massimo Biletto	GRATUITO
20:00	Fermenti d'Autore, con Latta Roma: profumeria artistica e liquoreria artigianale calabrese, liquirizia di Rossano Calabro in fragranza e liquore. Degustazioni Salpa e miscele Latta Roma	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
20:00	Tra le colline di Col Vetoraz (AIS Lazio): panoramica dei vini dell'azienda	Wine Theatre	Alessandro Brizi, AIS Lazio	A PAGAMENTO
20:00	Wine Tasting Experience "Il Gusto del Territorio": Le Strette Langhe Nas-Cëtta del Comune di Novello 2024, Gozzelino Barbera d'Asti Superiore "Sergio" 2021, Sukula Barolo Meriame 2021. Unico giorno senza lo slot Barolo Essentials delle 20:00	Casa Barolo		A PAGAMENTO
21:00 (fino alle 22:00)	Masterclass abbinamento cibo e olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
21:00	Il sigaro Toscano Garibaldi il Grande e Sagna Distribuzione: Champagne Louis Roederer	Club Amici del Toscano, stand 1A	Stefano Garonna, Cocta	GRATUITO
21:00	The Night Dinner, cena su prenotazione. Chef Giordano Gianforchetti, Yezi Restaurant, Art'otel. 1° tempo: tataki di manzo, miso mayo, tartufo, cipollotto e dressing yuzu truffle (all. 3, 6, 10). 2° tempo: fusillone La Molisana e assoluto di tonno, fondente di tonno, il suo fondo e katsuobushi (all. 1, 4, 6, 9, 12). 3° tempo: Sakura in September, ciliegie, yuzu, cocco e meringa al tè Lapsang Souchong (all. 1, 3, 7, 8)	The Night Dinner	Giordano Gianforchetti	A PAGAMENTO

ORARIO	APPUNTAMENTO	AREA / STAND	RELATORE	ACCESSO
21:30	Due Rive, un calice: Alsazia e Mosella a confronto (AIS Lazio). Leon Faller Riesling Grand Cru "Muenchberg" Riserva 2015, Domaine Freyburger Riesling Vieilles Vignes Bio 2024, Weingut Johannes Schneider Riesling Kabinett Trocken 1991, Weingut Gessinger Riesling Spätlese Zeltinger Sonnenuhr 56° Alte Reben Feinherb 2022	Wine Theatre	Alessandro Brizi, AIS Lazio	A PAGAMENTO
21:30	Orizzontale di Barolo DOCG 2020: Le Strette Barolo del Comune di Novello 2020, Camerano Barolo Cannubi San Lorenzo 2020, Sukula Barolo Meriame 2020	Casa Barolo		A PAGAMENTO
22:00 (fino alle 23:00)	Spumanti: Franciacorta Non Dosato Alma Assemblage 2 Bellavista, Vouvray Brut 2022 Domaine de La Galinière, Champagne Cuvée de Réserve Blanc de Noirs Gallimard Père & Fils	Fondazione Italiana Sommelier	Luciano Mallozzi	GRATUITO
22:00	Il sigaro Toscano Bracco Robusto e Sagna Distribuzione: Cognac Delamain Pale & Dry, formaggi francesi La Tradizione Roma	Club Amici del Toscano, stand 1A	Luca Di Francia	GRATUITO
22:30 (fino alle 23:15)	Masterclass degustazione olio	EVOO School, stand 6A		GRATUITO
23:00	Il sigaro Toscano Originale, gran finale: vini Fantini, piatto Gabrini Cola di Rienzo	Club Amici del Toscano, stand 1A		GRATUITO
23:15	Flash Tasting di Barolo: un calice di Barolo DOCG, etichetta non specificata. Acquistabile allo stand	Casa Barolo		A PAGAMENTO

Temporary Restaurant · tre locali, due proposte ciascuno, 8 e 10 euro

Mafè Osteria Moderna

- "Melanzana Dengaku", melanzana arrostita, miso e nocciola, sesamo e yuzu. Allergeni: frutta a guscio, sesamo, soia
- "Pastrami Roll", hotdog di pastrami di petto di manzo, Carolina Golden BBQ, cetrioli pickle. Allergeni: glutine, senape

Uma Roma

- Pomodoro: pomodoro bruciato e ossidato in due salse, passato alla brace, carpaccio di pomodori, pomodorini lattofermentati. Allergeni: nessun allergene dichiarato, dicitura riportata testualmente dal menu originale
- Gallina: "cannellone chiuso" farcito con stracotto di gallina, glassato con zabaione salato, escabeche di gallina, tuorlo marinato nel garum di gallina e grattugiato. Allergeni: uova, glutine, latte

Hostaria 100Celle

- Rigatoni alla amatriciana. Allergeni: glutine, latte
- Polpette di carne mista. Allergeni: glutine, latte, uova

Il programma può subire variazioni. Le degustazioni gratuite si prenotano sul posto, allo stand che le organizza, fino a esaurimento posti. Programma aggiornato su vinoforum.it/programma