



## PROGRAMMA

### VENERDÌ 1 LUGLIO

ore 9:30 | Accredito

ore 10:00 | **Teatro Comunale di Oschiri (SS)**. Inaugurazione della quarta edizione **Wine Experience Oschiri 2022**. La manifestazione è dedicata al pubblico dei protagonisti del mondo vinicolo sardo e nazionale.

[ **Performance Musica e Parole** ]

[ **Presentazione artisti Live Murale, Botti d'Autore e Vino fino in fondo** ]

ore 10:20 | **Tigellio Danese**, Presidente Wine Experience APS

ore 10:25 | **Roberto Carta**, Sindaco di Oschiri

ore 10:30 | Apertura lavori congressuali con intervento del moderatore **Giuseppe Carrus**, *maître-sommelier, giornalista del Gambero Rosso e curatore Guida ai Vini d'Italia*

ore 10:40 | **Giovanni Bigot**, *Dottore Agronomo, creatore app 4Grapes* "L'uomo al centro del vigneto per affrontare i cambiamenti."

ore 11:00 | **Mourad Ouada**, *Enologo* "Il cambiamento climatico ha avuto influenza sulle caratteristiche dei vini, sui gusti e sui giudizi dei consumatori?"

ore 11:25 | **Rosanna Zari**, *Dottore Agronomo, Accademico dei Fisiocritici e Georgofili*, componente Comitato Nazionale Vino DOP e IGP, componente CdA Università di Siena "Vitigni resistenti per una viticoltura sostenibile."

ore 11:40 | **Marcello Onorato**, *Dottore Agronomo, già direttore generale Agenzia Regionale Laore e Agenzia Regionale Argea* "L'esperienza dell'Agenzia Laore in viticoltura."

ore 11:55 | **Mariano Murru**, *Enologo, Presidente regionale Assoenologi*, "La Sardegna autoctona, la riscoperta del nostro patrimonio-1"



ore 12:10 | **Andrea Pala**, *Enologo, Presidente nazionale Assoenologi Giovani e “Miglior Giovane Enologo 2021”* “La Sardegna autoctona, la riscoperta del nostro patrimonio-2”

ore 12:25 | **Gian Matteo Baldi**, *Ceo Stella Wines* “Fare impresa con un punto di vista diverso.”

ore 12:35 | **Elisabetta Pala**, *Delegata Associazione Donne del Vino Sardegna*. **Denise Dessena**, *Vice Delegata Associazione Donne del Vino Sardegna* “Donne, vino e futuro.”

ore 12:40 | Domande e chiusura sessione mattina

ore 13:00 | Nella piazzetta antistante il Teatro ci sarà una pausa di qualità, grazie alla proposta dello **chef Ivan Bombieri** che si prenderà cura degli ospiti con la freschezza e l'originalità della sua cucina d'autore.

ore 15:30 | Apertura sessione pomeridiana

ore 15:35 | **Raimondo Mandis**. *Coordinatore Slow Food Sardegna* “Terra, Terroir e Territorio unione vincente grazie ai vini.”

ore 15:40 | **Sabrina Diamanti**, *Dottore Agronomo, Presidente CONAF (Consiglio Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali)* “I paesaggi viticoli tra tradizione, eroismo e storia.”

ore 15:55 | **Alessandro Brizi**, *Direttore responsabile della rivista Vino e Arte che passione Magazine; Direttore responsabile della rivista di enogastronomia Facile con Gusto; Caporedattore della rivista L'Assaggiatore, organo ufficiale dell'ONAV* “La protoviticoltura in Sardegna quale centro secondario di domesticazione della vite nel Mediterraneo.”

ore 16:15 | **Andrea Balleri**, *Sommelier. Brand Ambassador Contini* “Vernaccia, la sfida per il futuro. “

ore 16:30 | **Francesco Monchiero**, *Presidente Consorzio Tutela Roero e titolare Cantina Monchiero-Carbone* “L'importanza dei consorzi di tutela e lo sviluppo del territorio tramite i loro vini.”

ore 16:50 | **Antonio Rossi**, *Servizio Giuridico di Unione Italiana Vini e docente di Legislazione vitivinicola*. “Realtà e futuro dei vini DOP e IGP della Sardegna.”



ore 17:15 | **Daniela Pinna**, *Presidente Consorzio Tutela del Vermentino di Gallura D.O.C.G. e titolare Tenute Olbios* “Vermentino di Gallura D.O.C.G. brand territoriale, occasione per far conoscere e valorizzare un territorio e favorirne lo sviluppo.”

ore 17:30 | **Gruppo Saida** “Il futuro sostenibile prende forma.”

ore 17:45 | **Vasco Ciuti**, *Consigliere nazionale ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori del Vino)* “Il suolo fonte di vita.”

ore 18:00 | **Claudio Carretta**, *Amministratore delegato Gruppo Sumitomo Chemical Italia* “La ricerca chimica per uno sviluppo sostenibile.”

ore 18:15 | domande e conclusione. **Giuseppe Carrus**

ore 18:30 | chiusura convegno **Tigellio Danese**, *presidente WEO*

ore 19:15 | in riva al lago Coghinas, presso il ristorante “**Il Nuraghe**” ci svolgeranno **6 degustazioni verticali** ( su prenotazione e con un massimo di 30 posti ogni verticale) ed un **wine party** riservato a produttori, operatori e opinion leader del mercato del vino sardo, insieme alle istituzioni ed agli appassionati di enologia.

## SABATO 2 LUGLIO

Ore 12:00 | presso il ristorante **Il Nuraghe del lago Coghinas**, l'enologo **Mourad Ouada** guiderà una esclusiva “degustazione alla cieca” con Merlot di provenienza internazionale e nazionale, emblema dei territori di appartenenza. Posti disponibili su prenotazione e per un massimo di 40 persone.

ore 18:00 | inizierà la grande festa nella piazza e nelle vie del borgo, oltre **cento top cantine** - alcune scelte nel territorio che ospita l'evento, altre rappresentative dell'enologia sarda e italiana - che porteranno al pubblico le loro migliori proposte. Si potranno assaggiare tipicità gastronomiche di varie aziende locali nelle varie isole food come: le *panadas* di Oschiri, i formaggi e i salumi.