



20 - 21 MARZO 2009



PERLAGE

L'eccellenza del Metodo Classico

MADONNA DI CAMPIGLIO



Plus

VENERDÌ 20 MARZO 2009

CENTRO CONGRESSI
MADONNA DI CAMPIGLIO

ORE 10.00

Inaugurazione della manifestazione e brindisi offerto dalla TRENTODOC alla presenza delle Autorità

ORE 10.30

QUALE FUTURO PER IL METODO CLASSICO CONVEGNO

Moderatore:

Gioacchino Bonsignore

Responsabile della rubrica 'Gusto' del TG5

Con gli interventi di:

Terenzio Medri

Presidente A.I.S.

e della Worldwide Sommelier Association

Marco Stefanini

Ricercatore Area Agricoltura

Istituto Agrario S. Michele A.A

Jacques Beaufort

Produttore biodinamico di Champagne -

Ambonay

Mauro Deconcini

Chirurgo Primario Ospedale S. Chiara - Trento

Oscar Farinetti

Fondatore Eataly

Matteo Lunelli

Cantine Ferrari - Trentino

Emanuele Rabotti

Cantine Monterossa - Franciacorta

ORE 10.30

Inizio prove semifinali di selezione del Concorso

AMBASCIATORE DEL METODO CLASSICO ITALIANO 2009 PREMIO FERRARI

ORE 13.00

Transfer con funivia Spinale allo Chalet Fiat per il pranzo

ORE 14.30 - 20.30

TRENTODOC

I produttori del TRENTODOC presentano le loro eccellenze

ORE 15.00

GRANDI METODO CLASSICO ITALIANI

La vendemmia 1997 ...dieci anni dopo...

Haderburg Hausmannhof Riserva

Methius Riserva Dorigati

Giulio Ferrari Riserva

Pittaro brut Etichetta Oro

La Scolca Brut D'Antan

Grand Cuvée Pas Opéré Tradizione Bellavista

Cabochon Monterossa

Annamaria Clementi Ca' del Bosco

Con: **Franco Ziliani**

ORE 15.15

VERTICALE DI QUATTRO ANNATE: 1997 - 1995 - 1993 - 1991

Gavi Soldati La Scolca Brut D'Antan - La Scolca

Con: **Corrado Cavallo**

ORE 16.15

VERTICALE DI SEI ANNATE: 2000 - 1996 - 1995 - 1990 - 1988 - 1986

Champagne Ambonay Grand Cru-Andrèe

Beaufort

Con: **Jacques Beaufort**

ORE 16.30

VERTICALE DI SEI ANNATE: 1999 - 1994 - 1992 - 1989 - 1986 - 1983

TRENTODOC Giulio Ferrari -

Riserva del Fondatore - Cantine Ferrari

Con: **Marcello Lunelli**

ORE 18.00

Prova finale pubblica del Concorso per il Titolo

AMBASCIATORE DEL METODO CLASSICO ITALIANO 2009

PREMIO FERRARI

ORE 20.00

PROCLAMAZIONE DEL VINCITORE

e brindisi al conferimento del Titolo

ORE 20.30

CENA DI GALA (su prenotazione)

ORE 23.00

CREMOSE BOLLICINE

E SIGARI DAVIDOFF

Incontro a tema

SABATO 21 MARZO 2009

CENTRO CONGRESSI
MADONNA DI CAMPIGLIO

IL METODO CLASSICO

Seminario di approfondimento

ORE 08.30 - 12.30

Seminario di approfondimento.

Parte prima.

Durante il Seminario interverranno:

Enrico Paternoster

Rossella Romani

Roberto Bellini

Mauro Deconcini

Rossano Ferrazzano

Roberto Gardini

Gianni Legnani

Mauro Lunelli

Mariano Francesconi

In degustazione 25 importanti espressioni di Metodo Classico da diversi vitigni e zone di produzione

ORE 13.00

Transfer con funivia Spinale allo Chalet Fiat per il pranzo

ORE 14.30 - 17.00

Seminario di approfondimento.

Parte seconda.

ORE 16.30 - 20.00

TRENTODOC

I produttori del TRENTODOC presentano le loro eccellenze

ORE 17.00

Riunione della Giunta Esecutiva Nazionale dell'Associazione Italiana Sommeliers

ORE 18.00

Termine della manifestazione e arrivederci al 2011 per la seconda edizione di 'Perlage'

Costo delle degustazioni a tema del venerdì 20 marzo:

€30,00 (Soci A.I.S.); €40,00 (non Soci)

Costo della Cena di Gala: €90,00

Costo del Seminario di approfondimento:

€140,00 (Soci A.I.S.); €160,00 (non Soci), comprensivo di relazioni, degustazioni, transfer e pranzo allo Chalet Fiat

A richiesta si organizzano visite guidate alle Cantine del TRENTODOC situate nei dintorni di Trento.



Associazione Italiana Sommeliers



INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:
SEGRETERIA A.I.S. TRENTINO: 348 1486308
INFO@PERLAGE2009.IT - WWW.PERLAGE2009.IT
AZIENDA PER IL TURISMO MADONNA DI CAMPIGLIO
PINZOLO VAL RENDENA: 0465 447501 - WWW.CAMPIGLIO.IT

TRENTODOC



Pulltex

winterhalter

