

## ***Programma Manifestazione***



Questa Manifestazione punterà sui fattori di forza che la Fiera detiene ovvero la presenza numerosa, di visitatori e la possibilità di organizzare comunque eventi ed attività. Il pubblico di riferimento è, inoltre, quello maggiormente interessato da un incremento consapevole dei consumi di vino soprattutto di qualità e dalla preferenza per modalità di acquisto dirette e on-line. Sono previsti incontri con buyer, operatori della ristorazione e della GDO.

L'organizzazione dell'Evento, fortemente voluto dalla Nuova Fiera del Levante, vede la partecipazione di Confcooperative, Unioncamere, Movimento Turismo del Vino, AIS Puglia.

### **BEWINE EXHIBITE**

Tutti i giorni dalle 12:00 alle 21:00  
PADIGLIONE NUOVO

Esposizione dei vini in stand singoli, nel rispetto delle norme di sicurezza realizzazione nello stesso padiglione un banco esposizione/degustazione "Enoteca dei Vini del Mediterraneo" con servizio di mescita a cura dei sommelier dell'AIS;

Organizzazione di uno spazio all'interno del padiglione per la realizzazione delle Masterclass, Convegni, incontri.

il Padiglione sarà aperto tutti i giorni per le attività di degustazione, mentre gli eventi di interesse delle Cantine saranno concentrati nel fine settimana.

### **BEWINE TASTE**

L'accesso al Padiglione è libero mentre la degustazione dei vini a pagamento attraverso un ticket (da acquistare presso il Padiglione, agli ingressi oppure on-line). Ai visitatori verrà consegnato un bicchiere e pettorina e potranno degustare un certo numero di referenze presso l'Enoteca dei Vini del Mezzogiorno con l'assistenza di sommelier dell'AIS.

Ogni espositore consegnerà alcune referenze di propria scelta all'AIS per la degustazione e riceverà comunicazione per eventuali rifornimenti dei vini in esaurimento.

I vini consumati verranno pagati alle Cantine.

Nel caso in cui alcune Cantine vogliano garantire la presenza nei soli week end, gli stand saranno comunque presidiati da personale degli organizzatori con la collaborazione, all'occorrenza, di sommelier AIS.

Negli stand sarà possibile vendere direttamente il prodotto (ogni Cantina interessata dovrà dotarsi di misuratore fiscale) e/o fornire indicazioni per l'acquisto on-line.

### **BEWINE MASTERCLASS**

3-4-10-11 ottobre dalle ore 17,00 alle ore 20,00

Masterclass dei Vini Pugliesi a cura AIS: bianco, rosso, rosato, bollicine

Esame visivo e gusto-olfattivo di circa 10/15 vini per sessione

Numero max di partecipanti: 50 in due sessioni al giorno

I vini verranno scelti da AIS Puglia e sarà garantita una referenza per espositore.

### **BEWINE B2B**

Saletta Masterclass

Sabato 10 ottobre e/o Domenica 11 ottobre

Incontri con buyer provenienti da nord Europa ed Europa centro orientale

Incontri con ristoratori ed operatori della GDO.

È prevista la partecipazione di influencer e food/wineblogger.

### **CONVEGNI E SEMINARI**

Saletta Masterclass

I convegni si prevedono per sabato 3, venerdì 9 pomeriggio, sabato 10 e domenica 11 (date suscettibili di variazione)

- “La realtà vitivinicola del bacino del mediterraneo” - a cura di Assoenologi modera Bruno Vespa:
  - “La Storia dei vitigni del mediterraneo”- Attilio Scienza
  - “Aspetti salutistici della dieta mediterranea”- Giorgio Calabrese
  - “Uve, Vini e territori del Mediterraneo, legame inscindibile” – Paolo Lauciani
  - “Il settore vitivinicolo pugliese, tra crescita e innovazione” – Massimo Tripaldi
  - “L’enogastronomia mediterranea” – Luciano Pignataro

- “Proteggere le denominazioni del sud Italia quale patrimonio di inestimabile valore” – Riccardo Ricci Curbastro
  - “La grande rinascita del vino del sud, patrimonio figlio della cultura e della scienza” – Riccardo Cotarella
- Interverrà Teresa Bellanova, Ministra delle politiche Agricole Alimentari e Forestali.

- Social Media Marketing e commercializzazione on-line del vino.
- Presentazione dei risultati di ricerca dei progetti di Confcooperative nel settore vitivinicolo. (Università di Bari, Spin off Universitarie, Politecnico, CNR).
- Presentazione di pitch da parte di imprese presenti nel Salone dell’Innovazione.
- Percorso enogastronomico della Puglia. In collaborazione con Consorzi Tutela e AIS.
- Ristorazione e valorizzazione delle eccellenze tipiche locali.
- Nutraceutica e salute dell’uomo.
- Valore economico ed attrattività turistica del sistema vitivinicolo, proposte e opportunità.
- Lieviti Indigeni di proprietà: la nuova frontiera della ricerca genetica e gli sviluppi dal punto di vista della competitività,  
Finale: primi risultati, confronti e prospettive.

Tutti gli eventi in programma saranno diffusi via web (dirette Facebook, webinar).

### **BEWINE DINNER EXPERIENCE**

Sabato 3 ottobre/Domenica 4 ottobre/Sabato 10 ottobre/Domenica 11 ottobre,  
20,30 -22,30

TERRAZZA PICCOLA

Cena a base di prodotti tipici e vini del mediterraneo, raccontati da esperti sommelier e Ristoratori. In collaborazione con AIS Puglia.

### **ATTIVITA' FUORI BEWINE**

Durante tutta la manifestazione quindi da sabato 3 a domenica 11 in tutti i luoghi di degustazione (bar e ristoranti) presenti in Fiera saranno proposti esclusivamente i vini degli espositori.

Ciascuna Cantina interessata dovrà fornire alcuni cartoni di vino a propria scelta (consigliabile almeno un rosso) e rendersi disponibile ad alimentare successive forniture. I vini consumati saranno pagati alle Cantine.

Insieme a Casolare di Puglia, fornitore ufficiale di servizi di ristorazione dell’Ente Fiera, saranno previsti i seguenti momenti di degustazione



### **BEWINE BUFFET LUNCH**

Tutti i giorni dalle 12,30 alle 15,30  
Terrazza grande  
Verranno serviti vini degli espositori.

### **BEWINE HAPPY HOUR**

Tutti i giorni dalle 16,00 alle 20,00  
Terrazza grande  
Verranno serviti vini degli espositori e realizzati cocktail a base di vini pugliesi

### **BEWINE STEAKHOUSE**

Tutti i giorni dalle 20,00 alle 22,30  
Terrazza grande  
Degustazione di carni locali con i vini rossi pugliesi degli espositori con la collaborazione dell'AIS.

### **VETRINE DI ESPOSIZIONE**

Ogni Cantina fornirà, inoltre, 3 bottiglie per ogni referenza per la presentazione nelle tre vetrine in allestimento: 1 nel padiglione, 1 sulla terrazza grande, 1 nel ristorante.

**NB:** il programma che precede - essendo in fase di definizione - potrà subire modifiche e soppressioni senza che i partecipanti potranno avanzare richiesta alcuna di ristori, risarcimenti o indennizzi.