



Salone dei Vini della Sardegna
Wine and Sardinia 2024
IX Edizione

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Costo: la quota di partecipazione è pari a € 200,00 (duecento euro).

Modalità di pagamento della quota:

- bonifico bancario presso Banco di Sardegna filiale di Sorgono; IBAN IT65T0101585410000000010092 intestato all' Associazione Turistica Pro Loco Sorgono specificando mittente e riportando come causale: *Iscrizione Salone dei Vini 2024*

L'organizzazione fornisce:

- Spazio dedicato all'interno di tensostruttura (600 mq) ospitante stand espositivi delle aziende, area talk e meeting, spazio attrezzato per degustazioni guidate e Masterclass a cura di AIS Sardegna;
- Stand espositivo con allestimento base comprendente: luci, tavolo, sedute, prese di corrente multiple e insegna con nome dell'azienda;
- Attrezzature mescita: tovagliato monouso da degustazione, ghiaccio tritato, secchielli portaghiaccio ARIR, sputavino ARIR, calici da degustazione Wine and Sardinia, refrigerazione vini;
- Personale di assistenza alle aziende: hostess e steward di supporto alle attività dell'Azienda, ricambio vini e attrezzature;
- Visibilità Regionale e Nazionale su TV , Radio, Quotidiani, Cartellonistica e Social, finestra promozionale sul materiale pubblicitario ufficiale "Wine and Sardinia 2024" e sui canali web dell'organizzazione.

L'azienda si impegna a:

- Presenziare all'evento per tutta la sua durata con almeno un rappresentante dell'azienda;
- Allestire il proprio stand con prodotti e materiale promozionale prima dell'apertura ufficiale (sabato 19 ore 10:00);
- Gestire la mescita del prodotto per la degustazione al pubblico (quantità a discrezione dell'azienda);
- Rispettare gli orari dell'evento;
- Non abbandonare lo stand prima della chiusura finale della manifestazione (ore 20:00);
- Riconsegnare stand e attrezzature assegnati nelle stesse condizioni in cui sono stati forniti. Sono a carico degli espositori gli eventuali danni causati.

Lo stand espositivo è da considerarsi assegnato previa ricezione della quota di partecipazione e con la compilazione del modulo di adesione.

NOTA BENE:

- E' possibile la vendita dei prodotti all'interno del salone, le aziende che intendono procedere alla vendita dei propri prodotti sono pregate di munirsi di libretto ricevute, l'organizzazione non risponde di eventuali controlli da parte degli enti preposti.
- Possibilità di rappresentanza aziendale per cantine senza personale in loco (da concordare preventivamente con l'organizzazione secondo le necessità)

Esempi di stand espositivi



Tutto il materiale promozionale proprio dell'azienda espositrice dovrà essere collocato all'interno e/o sulle pareti interne dello stand assegnato e **non dovrà in nessun modo invadere lo spazio esterno prospiciente lo stand.*

All'esterno del salone è presente un'area ristoro e servizi igienici (ad uso degli espositori ed addetti ai lavori).



Wine and Sardinia 19-20-21 ottobre 2024

Wine and Sardinia è un progetto realizzato dall'Associazione Pro Loco di Sorgono con il Patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, con il contributo della Regione Sardegna, del Comune di Sorgono e della Fondazione di Sardegna.

*Con la collaborazione tecnica dell'Associazione Italiana Sommeliers Sardegna, Assoenologi Sardegna e la Media partnership della storica rivista italiana di vino e cultura enogastronomica **Civiltà del Bere**.*

Si entrerà nel vivo della manifestazione con workshop, seminari, le degustazioni guidate e le Masterclass a cura dell'**AIS Sardegna e Assoenologi Sardegna**, l'obiettivo sarà quello di promuovere ed esaltare i prodotti e i territori attraverso uno scambio continuo di informazioni e di confronto tra appassionati del mondo del vino, operatori di settore, produttori vinicoli, giornalisti e buyer dei canali Gdo e Horeca.

Diversi gli ospiti presenti nei tre giorni della manifestazione, tra gli altri : **Marco Pozzali** scrittore, giornalista professionista e sommelier, **Pierluigi Gorgoni** giornalista, scrittore e docente di enologia ed enografia internazionale per ALMA , **Fosca Tortorelli** giornalista, Master Sommelier Alma-Ais, specializzata nella comunicazione e consulenza enogastronomica, **Emanuele Gobbi** critico degustatore, consulente per marketing, comunicazione e uffici stampa del settore enogastronomico, **Francesco Saverio Russo** divulgatore enoico, Wine Blogger creatore di Wineblogroll, co-curatore di Only Wine Festival.

- **Nella giornata del 19 Ottobre**

Ore 10.00 Apertura Salone dei Vini Wine & Sardinia

Inizio Convegni tecnici

A seguire

- Degustazioni Guidate e Masterclass a cura dell'Ais Sardegna
- Premiazioni dei Vini della Nona Edizione del Concorso Enologico Wine and Sardinia 2024

- **Nella giornata del 20 Ottobre**

Ore 10.00 Apertura Salone dei Vini Wine & Sardinia

Inizio Convegni tecnici con la collaborazione di Assoenologi Sardegna, saranno presenti tra gli altri il **Presidente e Vice Presidente Regionale Assoenologi Sardegna Mariano Murru e Antonio Manca**

A seguire - Degustazioni Guidate e Masterclass a cura dell'Ais Sardegna

- **Nella giornata del 21 Ottobre (solo per gli operatori del settore)**



Ore 10.00 Apertura Salone dei Vini Wine & Sardinia per i soli addetti del settore, Aziende, buyer, agenti, giornalisti tecnici del settore, comparto Horeca.

Importante confronto-dibattito su:

"Piccole Patrie - Creare l'Identità di un luogo"

Interverranno tra gli altri **Sandro Camilli** Presidente Nazionale Associazione Italiana Sommelier, **Daniele Cernilli** giornalista enogastronomico e Direttore di Dottor Wine, **Riccardo Gabriele** esperto di pubbliche relazioni internazionali, coordina i lavori **Alessandro Torcoli** Direttore della rivista Civiltà del Bere.

Durante il corso di questa giornata **Le Cantine possono estendere l'invito** ai loro Collaboratori/Partner commerciali e professionisti del Settore, per poter creare un momento di incontro e promuovere le proprie produzioni enologiche e incentivare interazioni e strategie aziendali.

Occasione per fare rete, conoscere professionisti del settore, le imprese avranno il vantaggio di incontrare nuovi clienti e potenziare lo scambio di informazioni in un approccio diretto tra Produttore e Professionisti del settore.

A fine lavori ci sarà un rinfresco offerto dall'organizzazione.

Vi ringraziamo per l'attenzione e Vi porgiamo Cordiali Saluti

Lo Staff Wine and Sardinia