

**PAESTUM**®  
**WINE**  
**FEST**  
**BUSINESS**



Programma Generale  
**Paestum Wine Fest Business 2026**  
Hotel Ariston Paestum, CAPACCIO PAESTUM  
**01/03 MARZO '26**

## **ORARIO PAESTUM WINE FEST BUSINESS 2026**

### **Hotel Ariston Paestum**

*via Laura 13 Capaccio Paestum (SA)*

Dalle 12.00 alle 20.00

### **AREA ESPOSIZIONE AZIENDE**

Sala Paestum ABC

Dalle ore 12.00 alle ore 20.00

**DOMENICA 1 MARZO 2026**

### **13.00 - 14.30 - Masterclass | Allegrini: la profondità di La Poja**

**Relatori:** Oscar Lanciani, Domenico Accinni, Luca Amato

***Sala Mercurio***

#### **In degustazione:**

La Poja Corvina Veronese 2019

La Poja Corvina Veronese 2016

La Poja Corvina Veronese 2010

La Poja Corvina Veronese 2005

La Poja Corvina Veronese 2001

### **15.00 - 16.30 | Masterclass | La biodinamica tra luna, cielo e nuove consapevolezze**

**Relatori:** Giorgia Sinapi, Cecilia D'Amato, Stefano Genovese

***Sala Argiva***

#### **Vini in degustazione:**

Piemonte: Ceretto

Trentino: Alois Lageder

Lazio: Carlo Noro

Toscana: Stefano Amerighi Syrah

Campania: I Cacciagalli Lucno

Emilia Romagna: Aldilà Del Fiume

### **15.00 - 16.30 | Masterclass | Un viaggio nei vini italiani: degustazione guidata di alcuni vini stella Vinoway Selection**

**Moderano e intervengono:** Davide Gangi e Antonio Scatigna

*Un percorso di degustazione tra i vini italiani scelti da Vinoway Selection*

**17.00 - 18.30 Monitor | Mercato del vino in Italia: una fase di transizione oltre la ristorazione**

***Sala Nettuno***

Modera: Davide Gangi

Intervengono: Leila Salimbeni, Francesca Negri, Vittori Ferla, Francesco Scarcelli, Gianni Daniele, Marco Iannucci

**17.00 - 18.00 | Masterclass | Italia VS Francia: i Metodi Classici a confronto**

**Relatori:** Pascal Tinari, Patrizio Pizzi, Francesco Cioria, Davide Macaluso

***Sala Mercurio***

In degustazione:

Blanc Des Millenaires 2014 - Charles Hiedsieck

Amazone De Palmer

La Grande Année Bollinger

Joyau Boizel 2007

Dom Ruinart

La Grande Dame Veuve Cliquot

Moet E Chandon Collection Imperiale

Giulio Ferrari Lunelli

Franco Ziliani Riserva 2011 Berlucchi

Vittorio Moretti 2018 Bellavista

Annamaria Clementi Cà Del Bosco

Gran Conte Colle Onorato

**18.00 - 19.30 | Masterclass | Piccolo Mondo Antico: dal Caucaso alle Ande**

Conduce: Nello Gatti

***Sala Argiva***

In degustazione sei calici tra Armenia, Georgia, Argentina, Cile

Argentina, Mil Volcanos

Argentina, Chakana

Cile, Clos de Luz

Georgia, Chelti Wines

LUNEDÌ 2 MARZO 2026

**13.00 - 14.30 | Masterclass “ Le isole del mondo, viaggio attraverso la viticoltura isolana”**

***Sala Mercurio***

Relatori: Tommaso Luongo, Gabriele Bianchi, Carmelo Di Pasquale, Edoardo Ligabue

Lipari: Tenuta Di Castellaro Bianco Pomice

Vittoria: Murgentia Bianco Tenuta Valle Delle Ferle

Capri: Chalet Azzurro Migliera Bianco

Procida: Lubrano Lavadera Agricola Starza

Ischia: Vigna Del Lume Mazzella

Ponza: Fieno Di Ponza Bianco Cantine Migliaccio

Salina: Salina Bianco Caravaglio

Ustica: L'isola Bianco Hibiscus

Azzorre: Arinto Dos Azores D.O Pico

Madeira: Sorcial De Villoes

Porto Santo: Caracol Dos Profetas

**14.00 alle 19.00 | Concorso Regionale AIBES 2026 | Su invito**

***Sala Saturno***

Intervengono: Presidente Nazionale Aibes Angelo Donnalioia e il Tesoriere Nazionale Aibes Fabio Pinto

**14.30 - 15.30 | Monitor | Scegliere il vino: cosa conta davvero oggi. Roberto Parodi incontra le nuove generazioni**

***Sala Nettuno***

Modera: Roberto Parodi

Intervengono: Alessandro Rossi, Angelo Zarra, Felix Jermann, Clementina e Valentino Simone (Cantina Scompiglio)

**15.00 - 16.30 | Masterclass | La piramide del Gallo Nero. Il Chianti Classico DOCG nelle sue tre tipologie Annata, Riserva e Gran Selezione**

***Sala Mercurio***

Conducono: Luca Grippo e Andrea Gori

Degustazione comparativa delle tre espressioni del Chianti Classico DOCG – Annata, Riserva e Gran Selezione

**15.00 - 16.30 | Masterclass | Abbinare un'emozione: 5 libri con 5 vini al buio scelti dai sommelier**

***Sala Argiva***

Relatori: Carla Scarsella, Giorgia Capriotti, Federica Gatto, Simone Cotugno, Francesca Pellegrini, Maria Cerino

In abbinamento:

*Il libro dell'estate* - Tove Jansson

*La gioia fa parecchio rumore* - Sandro Bonvissuto

*Gli antropologi* - Aysegul Savas

*Non mi ricordo niente* - Nora Ephron

*L'animale morente* - Philip Roth

**17.00 - 18.30 | Masterclass | Evoluzione e identità dei vini della provincia di Salerno | Consorzio Vita Salernum Vites**

***Sala Mercurio***

**Intervengono:** Federico Latteri, Paola Restelli, Charlie Arturaola, Michele Sellitto  
Degustazione di vini selezionati a rappresentare il territorio

**17.00 - 18.30 | Masterclass | Monterossa Cabochon: un taglio prezioso**

***Sala Argiva***

Relatori: Domenico Accinni, Marco De Signoribus, Michela Scarello, Sara Checchelani

In degustazione:

Cabochon Fuoriserie

Cabochon Fuoriserie

Cabochon Rosè

Cabochon Stellato 2012

Cabochon Stellato 2005

**18.30 - 19.30 | Monitor | L'enoturismo, dall'improvvisazione al metodo**

***Sala Nettuno***

Intervengono: Fabio Piccoli, Filippo Galanti, Lavinia Furlani, Stefano Tulli

**21.00 | Cerimonia di Premiazione e Dinner Party PWF Business**

***Ristorante Enoteca Tavernelle***

**MARTEDÌ 3 MARZO 2026**

**10.00 - 11.00 | Convegno | Il presente e il futuro della sommellerie e del servizio di sala - Wine List Italia on Tour | Paestum**

***Sala Marte***

**11.30 - 12.30 | Talk | L'Incontro tra professionisti e allievi**

***Sala Marte***

**13.00 - 14.30 | Masterclass | I Nuovi Talenti dell'Enologia Italiana**

**Davide Gangi | I Giovani Enologi**

***Sala Mercurio***

Conducono: Alessandro Leoni, Andrea Pala, Antonio Scatigna, Marco Mascellani, Jacopo Vagaggini, Nicola Biasi

**13.00 - 14.30 | Masterclass *Tenuta Fratini e Villa Ciabattini***

Conduce Davide D'Alterio

***Sala Cassandra***

**In degustazione:**

Anteprima Villa Ciabattini Bianco

Clinio 23

Arte 23

Hortense 23

**15.00 - 20.00 | Wine List Italia II *Grand Tasting Wine List Italia on Tour* |**

***Paestum***

***Sala Argiva***

**15.00 - 16.30 | Masterclass | Piemonte, la Barbera: i tanti volti di un vino eclettico e versatile | Piemonte Land**

***Sala Mercurio***

Relatori: Paola Restelli, Charlie Arturaola, Federica Gatto

Degustazione comparativa di Barbera piemontese in differenti stili e interpretazioni

**15.30 - 16.30 | Masterclass | Evoluzione e identità dei vini della provincia di Salerno | Consorzio Vita Salernum Vites**

***Sala Cassandra***

Relatori: Luca Grippo, Chiara Giannotti, Matteo Zappile

Degustazione di vini selezionati a rappresentare il territorio

**16.00 - 17.00 | Presentazione libro | “Manuale di conversazione sui grandi vini dolci” di Andrea Gori**

***Sala Nettuno***

Davide Gangi presenta il libro e l'autore Andrea Gori

**16.30 - 17.30 | Monitor | USA e oltre: perché il futuro del vino Italiano va diversificato**

***Sala Nettuno***

Modera: Davide Gangi

Relatori: Karin Meriot, Charlie Arturaola, Alessandro Rossi, Sabatino Bufano, Vincenzo Russo, Leonardo LoCascio (in collegamento)

**17.00 - 18.30 | Masterclass | Brunello Le Macioche: l'equilibrio tra energia ed eleganza**

***Sala Mercurio***

**Modera:** Chiara Giannotti

**Relatori:** Paolo Paulo De Carvalho

**In degustazione:**

Brunello di Montalcino le Macioche 2020

Brunello di Montalcino le Macioche 2021

Brunello di Montalcino Le Macioche Riserva 2020

Brunello di Montalcino le Macioche 2017

Brunello di Montalcino Le Macioche 2015