



PROGRAMMA UFFICIALE 2025

PAESTUM[®]

WINE

FEST

4 5 6

MAGGIO

DOVE

NEXT - NUOVA ESPOSIZIONE EX TABACCHIFICIO

Via Cafasso, 21 - Cafasso / Borgo Nuovo PAESTUM (SA)

ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO

DOMENICA 04 MAGGIO / 12:00 - 20:00

LUNEDÌ 05 MAGGIO / 12:00 - 20:00

MARTEDÌ 06 MAGGIO / 12:00 - 20:00

ORARI BUYER ESTERO

04 - 05 - 06 MAGGIO / 10:00 - 12:00



NUOVA
ESPOSIZIONE
EX
TABACCHIFICIO
NEXT

PROGRAMMA

SABATO 03 MAGGIO

20:30 × **CENA SPETTACOLO** / TAVERNA DEL FATTORE - GROMOLA (SA)

Evento a pagamento - Prenotazioni presso la struttura - +39 331 137 9411

PROGRAMMA

DOMENICA 04 MAGGIO

12:00 × **WINE EXPERIENCE** / SALA CHIESA
19:00

WINETOUR VR / TOUR IMMERSIVO

EVENTO GRATUITO

12:30 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO
13:30

CANNONAU LIKENESS INTERNATIONAL

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

RELATORI / Davide Gangi, Mariano Murru, Charlie Arturaola, Antonio Scatigna

IN DEGUSTAZIONE / Surrau, Spumante Metodo Classico Blanc de Noir
Siddura, Gallura Cannonau di Sardegna Rosato Nudo DOC 2024
Eminas Oliena, Cannonau di Sardegna Eminas DOC 2023
Perda Rubia, Cannonau di Sardegna Naniha DOC 2022
Puddu, Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena Tiscali DOC 2022
Cantina Sociale di Jerzu, Cannonau di Sardegna Cinque Esse DOC 2021
Giuseppe Sedilesu, Cannonau di Sardegna Riserva Ballu Tundu DOC 2019
Cantina Sociale Dorgali, Cannonau di Sardegna Classico D53 DOC 2021
Gabbas, Cannonau di Sardegna Dule DOC
Cantina Sorres, Cannonau di Sardegna Pensamentu DOC 2021
Elena Casadei, Cannonau di Sardegna Riserva Le Anfore DOC 2021
Dettori, Cannonau di Sardegna Tenores DOC 2021
Argiolas, Cannonau di Sardegna Senes DOC 2019
Argiolas, Sordiana Cannonau di Sardegna Passito A100 DOC 2017
Sella e Mosca, Cannonau Liquoroso Anghelu Ruju DOC 2008

14:00 × **FRANCO PEPE INCONTRA IL PWF** / PWF BUSINESS HUB

14:30 × **CONSEGNA RICONOSCIMENTI** / PWF BUSINESS HUB

15:00 × **MONITOR** / PWF BUSINESS HUB
16:00

START THE WINE UP: GIOVANI, IDEE E NUOVI MERCATI

INGRESSO LIBERO

MODERA / Davide Gangi, Vinoway Italia

RELATORI / Alessandro Vespa, Vespa Vignaioli per Passione
Eros Teboni, Consulente, Comunicatore e Sommelier
Leila Salimbeni, Direttore Editoriale Spirito diVino
Chiara Giannotti, Vino.TV Comunicatrice e Content Creator
Vincenzo Russo, Professore Ordinario di psicologia dei Consumi e Neuromarketing
Alessandro Rossi, Direttore Paestum Wine Fest Business
Antonio Scatigna, Vinoway Italia

il programma potrebbe subire variazioni anche senza preavviso

16:00 × **INCONTRO LETTERARIO** / PWF BUSINESS HUB

PRESENTAZIONE "UOMINI A LA CARTE"

INGRESSO LIBERO

Introduce la presentazione Davide Gangi con le autrici del libro Francesca Negri e Anna Mazzotti

16:00 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO
17:00

I VINI DOC FRIULI / CHARLIE ARTURAOLA

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

RELATORI / Charlie Arturaola, Chiara Giannotti

IN DEGUSTAZIONE / Fantinel, Ribolla Gialla Spumante Brut One & Only IGT Venezia Giulia
Vigneti Pittaro, Ribolla Gialla Spumante Brut Metodo Classico Ronco Vieri Friuli IGT
Baccichetto Vittorino, Friulano Borgo Canedo DOC Friuli 2024
Gigante Adriano, Friulano Slalom Gigante DOC Friuli Colli Orientali 2023
Pitars, Sauvignon Braida Santa Cecilia 2024 DOC Friuli 2024
Bosco del Merlo, Sauvignon blanc Turrano DOC Lison Pramaggiore 2023
Piera 1899, Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli 2023

18:30 × **MASTERCLASS** / SALA VENERE
19:30

SFUMATURE DI CHARDONNAY TRA ITALIA E FRANCIA

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

RELATORI / Alessandro Leoni, Alessio Piccioni

IN DEGUSTAZIONE / Francia

Jean-Claude Rateau, Beaune 1er Cru Les Coucherais AOC Beaune 1er Cru -Chateau de Messey 2022
Chateau de Messey, Clos des Avoueres Blanc, Les Pierres Rouge Macon Cruille AOC 2022
Domaine de la Petite Marne, Chardonnay Floral Vin de Pays du Val de Loire IGP 2021
Les Terres D'Ocre, Champs Carré Côtes du Forez AOC 2019

Italia

Feudi Spada, Chardonnay Monte Alfina IGT Umbria 2022
Feudi Spada, Umbria Bianco Madonna IGT Umbria 2022
Gentili, Toscana Chardonnay Camattole IGT Toscana 2022
Gentili, Chardonnay IGT Toscana, 2024

20:30 × **FUORISALONE** / CANTINA TREDANIELE

GIN TONIC PARTY

SPONSORED BY VOLCANO GIN

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

Prenotazioni presso la struttura - +39 331 137 9411

il programma potrebbe subire variazioni anche senza preavviso

PROGRAMMA

LUNEDÌ 05 MAGGIO

12:00 × **WINE EXPERIENCE** / SALA CHIESA
19:00

WINETOUR VR / TOUR IMMERSIVO

EVENTO GRATUITO

12:30 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO
13:30

ECHI DI TERRA: I BIANCHI DELL'ETNA E DEL VESUVIO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

RELATORI / Federico Latteri, Fabrizio Carrera, Tommaso Luongo, Carla Scarsella

IN DEGUSTAZIONE / Vesuvio

Casa Setaro, Caprettone Spumante Metodo Classico Pietrafumante
Villa Dora, Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Vigna del Vulcano DOC 2022
Sorrentino, Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Vigna Lapillo DOC 2022
Bosco de' Medici, Pompeiano Dressel 19.2 Bosco IGT 2022
Cantine Olivella, Catalanesca del Monte Summa IGP 2022

Etna

Nicosia, Sicilia Sosta Tre Santi Carricante Brut Sessantamesi DOC 2019
Neri, Etna Bianco Arrigo DOC 2022
Masseria Setteporte, Etna Bianco N'ettaro DOC 2022
Villagrande, Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande DOC 2022
I Vigneri, Etna Bianco Superiore VignadiMilo Caselle DOC 2022

12:30 × **MASTERCLASS** / PWF BUSINESS HUB
13:30

PRECIOUS LIKE A SECRET

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €50,00

RELATORI / Chiara Giannotti, Mirta Margaglio, Pascal Tinari

IN DEGUSTAZIONE / Palazzo Lana Franciacorta Riserva DOCG 2013

Palazzo Lana Franciacorta Riserva DOCG 2011

Palazzo Lana Franciacorta Riserva DOCG 2009

Palazzo Lana Franciacorta Riserva DOCG 2007

14:00 × **MASTERCLASS** / SALA VENERE
15:00

ABBINARE UN'EMOZIONE TRA CALICI E LIBRI

A CURA DEL WINE CLUB

EVENTO SU PRENOTAZIONE ONLINE / POSTI LIMITATI A 20 PERSONE

MODERA / Maria Cerino

IN DEGUSTAZIONE / Francesco Gioria del San Domenico abbina al Libro "Bassotuba non c'è"

Manuele Pirovano di D'O abbina al Libro "Nudi e crudi"

Lavinia Santicchia di Andrea Aprea abbina al Libro "Malanimo"

Andrea Menichetti di Da Caino abbina al Libro "Tangerinn"

Patrizio Pizzi di Idyllo abbina al Libro "Simultaneo"

15:30 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO
16:30

LAMOLE DI LAMOLE: CHIANTI CLASSICO DI LUCE E DI ROCCIA

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €50,00

RELATORI / Andrea Gori, Alberto Ugolini, Titti Dell'Erba, Luca Belleggia, Caterina Mataluna

IN DEGUSTAZIONE / Chianti Classico Duellame DOCG 2022

Chianti Classico Riserva Lareale DOCG 2021

Chianti Classico Gran Selezione Vigneto di Campolungo DOCG 2020

Chianti Classico Gran Selezione Vigneto di Campolungo DOCG 2016

Chianti Classico Gran Selezione Vigneto di Campolungo DOCG 2012

Chianti Classico Gran Selezione Vigneto di Campolungo DOCG 2008

17:00 × **MASTERCLASS** / SALA VENERE
18:00

LO CHARDONNAY SECONDO LA FAMIGLIA LUNELLI

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €50,00

RELATORI / **Marcello Lunelli, Eros Teboni, Beatrice Ruzzon, Federica Gatto**

IN DEGUSTAZIONE / **Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trento DOC
Ferrari Perlé, Trento DOC 2018
Ferrari Perlé Zero Cuvée, Trento DOC 2017
Ferrari Perlé Nero Trento DOC 2017
Ferrari Riserva Lunelli Trento DOC 2016
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Trento DOC 2015
Grappa Segnana Solera Collezione Trento DOC**

18:00 × **MONITOR** / PWF BUSINESS HUB
19:00

RIFLESSIONI SUL VINO NELLA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

INGRESSO LIBERO

MODERA / **Davide Gangi**

RELATORI / **Davide Macaluso, Sommelier Principe di Piemonte, Wine Club
Raffaele Chiacchiero, Ristoratore Le Trabe
Marzia Varvaglione, Presidente AGIVI
Vittoria Rocca, Consigliere AGIVI
Martina Centa, Consigliere AGIVI
Salvatore Avallone, Ristoratore Cetaria
Alessandro Rossi, Direttore Paestum Wine Fest Business
Ivano Valmori, Founder TellyWine®**

18:30 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO
19:30

**TENUTA ARGENTIERA: VENTAGLIO, L'ESSENZA DEL
CABERNET FRANC DI BOLGHERI**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €50,00 - degustazione limitata a 20 persone

RELATORI / **Eros Teboni, Leila Salimbeni, Fabio Fedeli, Oscar Mazzoleni**

IN DEGUSTAZIONE / **Ventaglio Toscana Rosso IGT 2015
Ventaglio Toscana Rosso IGT 2016
Ventaglio Toscana Rosso IGT 2018
Ventaglio Toscana Rosso IGT 2020**

20:00 × **FUORISALONE** / RISTORANTE PARCO LE TRABE

INCONTRI DI GUSTO

SAPORI E VINI DI SALERNO

PREMIAZIONE GENERALE / PREMIO INTRECCI

MASTERCLASS CON I VINI DI SALERNO

RELATORI / **Matteo Zappile, Tommaso Luongo, Ciro Macellaro, Titti Dell'Erba**

IN DEGUSTAZIONE / **Verrone Viticoltori, Vigna Girapoggio Cilento Fiano DOC 2019
Cantina Polito, Saracé Cilento Fiano DOP 2019
Tenuta Macellaro, Ripaudo Colli di Salerno Bianco IGT 2019
Marisa Cuomo, Furore Bianco Fiorduva Costa d'Amalfi DOC 2020
Mila Vuolo, Fiano Colli di Salerno IGT 2020
Lenza Viticoltori, Ida Colli di Salerno Bianco IGT 2021**

Cena Degustazione a cura de Le Trabe
Gin & Sparkling Party
Club Amici del TOSCANO®

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €100,00

Prenotazioni presso la struttura - +39 331 137 9411



il programma potrebbe subire variazioni anche senza preavviso

NUOVA
ESPOSIZIONE
EX
TABACCHIFICIO
NEXT

PROGRAMMA

MARTEDÌ 06 MAGGIO

11:00 × **MONITOR** / SALA CELLA - MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DI PAESTUM
12:00

CALICI E PELLICOLE

ENOTURISMO E CINETURISMO IN SCENA A PAESTUM

INGRESSO LIBERO

MODERA / Davide Gangi

RELATORI / Tiziana D' Angelo, Direttore del Parco Archeologico di Paestum e Velia,
Domenico Apicella, Responsabile scientifico del laboratorio didattico DiTas
Gianluca Vitiello, Founder Winestour VR
Angelo Zarra, Presidente Paestum Wine Fest Business
Alessandro Rossi, Direttore Paestum Wine Fest Business
Giancarlo Manzi, Direttore BCC Capaccio Paestum e Serino
Maria Paola Sorrentino, Movimento Turismo del Vino

12:00 × **WINE EXPERIENCE** / SALA CHIESA
19:00

WINETOURL VR / TOUR IMMERSIVO

EVENTO GRATUITO

14:00 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO
15:00

LUNELLI: NON SOLO BOLLICINE

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €50,00

RELATORI / Marcello Lunelli e Chiara Giannotti

IN DEGUSTAZIONE / Ferrari Trentodoc Brut
Ferrari Trentodoc Perlé 2018
Ferrari Trentodoc Perlé Nero 2017
Ferrari Trentodoc Perlé 2011
Ferrari Trentodoc Perlé 2003
Ferrari Trentodoc Riserva Lunelli 2016
Tenute Lunelli Solenida, Sangiovese Costa Toscana IGT 2019
Tenute Lunelli Carapace Montefalco Sagrantino DOCG 2019

15:00 × **PREMIAZIONE** / PWF BUSINESS HUB

il programma potrebbe subire variazioni anche senza preavviso

15:30 × **MASTERCLASS** / SALA VENERE
16:30

INAMA

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

RELATORI / Eros Teboni, Luca Inama

IN DEGUSTAZIONE / Oratorio di San Lorenzo, Colli Berici DOC 2012
Oratorio di San Lorenzo, Colli Berici DOC 2016
Oratorio di San Lorenzo, Colli Berici DOC 2018
Oratorio di San Lorenzo, Colli Berici DOC 2020
Foscarino, Soave classico DOC 2011
Foscarino Soave classico DOC 2022
I Palchi Foscarino, Soave classico DOC 2020
I Palchi Foscarino, Soave classico DOC 2022

17:30 × **MASTERCLASS** / SALA BACCO
18:30

PASQUALE PELLISSERO RACCONTA LE LANGHE

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €30,00

RELATORI / Andrea Gori, Federica Gatto

IN DEGUSTAZIONE / Barbaresco DOCG 2022
Barbaresco DOCG 2021
Barbaresco DOCG 2009
Barbaresco DOCG 2007
Barbaresco DOCG 1985

20:30 × **FUORISALONE** / RISTORANTE LA TAVERNETTA DI MASSIMO

LA CUCINA CATANESE INCONTRA

LA TRADIZIONE CULINARIA CILENTANA

CERIMONIA DI PREMIAZIONE OPERATORI

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / €50,00

In abbinamento vini dell'Etna della Cantina Neri e vini del Cilento

il programma potrebbe subire variazioni anche senza preavviso

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

T. 334 346 7055