REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale è lieta di invitarLa alla

58ª EDIZIONE DEL SALONE INTERNAZIONALE DEL VINO E DEI DISTILLATI VINITALY 12-15 APRILE 2026 - PADIGLIONE 8, D3-D4

DOMENICA 12 APRILE

9.45-10.15 Conferenza stampa: presentazione 4ª edizione Concorso enologico Internazionale Vermentino - a cura di **APS Promo Eventi**

10.30-11.00 Conferenza stampa: presentazione attività istituzionale e impegni nazionali e internazionali del Distretto Sardegna Bio - a cura del **Distretto Sardegna Bio**

11.45-13.15 IL TEMPO DEL VINO
Degustazione guidata di vini abbinati ai prodotti della grande tradizione sarda. Un viaggio sensoriale per scoprire come il tempo modelli identità e carattere del vino arricchendone profondità, complessità e sfumature aromatiche.
A cura dell'**Assessorato dell'Agricoltura - Regione Sardegna**
Conduce: **Giuseppe Carrus**, *giornalista Gambero Rosso*
Partecipano: **Matteo Gallello** e **Jacopo Cossater**, *editori del magazine cartaceo Verticale*

13.45-15.15 Cannonow: feel it. Nuove grammatiche per un vino giovane - a cura di **Agenzia Sardegna Ricerche**

16.00-17.30 NUOVE FORME: VINI SARDI PER FORMAGGI IN EVOLUZIONE
Degustazione guidata di vini abbinati alle nuove sperimentazioni del comparto lattiero-caseario dell'isola.
A cura dell'**Assessorato dell'Agricoltura - Regione Sardegna**
Conduce: **Francesca Ciancio**, *giornalista enogastronomica*
Partecipa: **Michele Cherchi**, *esperto di formaggi e proprietario di una bottega storica di eccellenze alimentari sarde*
Conduzione tecnica a cura di **AIS Sardegna**

LUNEDÌ 13 APRILE

9.45-10.15 Conferenza stampa: approfondimento tecnico sulla produzione vitivinicola regionale - a cura di **Sardinia Terroirs**

10.20-10.50 Presentazione libro "Vitigni Rari Italiani. Storie di Patriarchi, Profeti ed Eroi" - a cura di **G.R.A.S.P.O.** e **Agenzia Agris Sardegna**

10.50-11.20 Presentazione progetto "Sentieri del Carignano" - a cura della **Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara**

12.00-13.30 I VINI CHE ESALTANO IL SUINO DI RAZZA SARDA
Degustazione guidata di vini. Le diverse espressioni del vino sardo incontrano il re della salumeria isolana, il suino di razza sarda.
A cura dell'**Assessorato dell'Agricoltura - Regione Sardegna**
Conduce: **Francesca Ciancio**, *giornalista enogastronomica*
Partecipa: **Roberto Pisano**, *sommelier AIS Sardegna e Maestro Assaggiatore ONAS*
Conduzione tecnica a cura di **AIS Sardegna**

13.45-15.15 Cannonau di Sardegna: il Rosato che non ti aspetti. Un viaggio tra profumi mediterranei, eleganza e identità sarda
Convegno tecnico-divulgativo con degustazione guidata di rosati da Cannonau - a cura di **Assoenologi Sardegna** e **Agenzia Laore Sardegna**

16.00-17.30 VINI DOLCI E CIBI SALATI, L'ABBINAMENTO CHE CAMBIA LE REGOLE
Degustazione guidata di vini con abbinamenti della grande tradizione gastronomica sarda che sfidano le convenzioni e raccontano un'isola che non smette di stupire. A cura dell'**Assessorato dell'Agricoltura - Regione Sardegna**
Conduce: **Giuseppe Carrus**, *giornalista Gambero Rosso*
Partecipano: **Jonathan Gebser**, *vice curatore di Slow Wine e coordinatore della guida per la Regione Sardegna, e* **Federica Randazzo**, *sommelier, wine writer e vice curatrice nazionale della Guida Slow Wine*

MARTEDÌ 14 APRILE

9.45-10.15 Conferenza stampa: presentazione attività valorizzazione denominazione Mandrolisai - a cura del **Consorzio Volontario Vini del Mandrolisai**

10.20-10.50 Conferenza stampa: presentazione 3ª edizione "Alguer Wine Week" e 12ª edizione "Benvenuto Vermentino" - a cura di **Promocamera - CCIAA Sassari**

11.30-13.00 I MOLTI VOLTI DEL BOVALE
Degustazione guidata di vini abbinati a prodotti della grande tradizione sarda, in un incontro dedicato alle diverse sfaccettature di uno dei vitigni simbolo dell'isola. A cura dell'**Assessorato dell'Agricoltura - Regione Sardegna**
Conduce: **Francesca Ciancio**, *giornalista enogastronomica*
Partecipano: **Antonio Furesi**, *Presidente AIS Sardegna e* **Roberto Dessanti**, *Past President Sommelier AIS*

13.45-14.30 Conferenza stampa: presentazione risultati progetto "Esperienze virtuali storie reali" per la valorizzazione del Carignano del Sulcis DOC - a cura del **GAL Sulcis**

14.40-15.15 Conferenza stampa: presentazione progetto per la promozione dei manufatti di carattere storico-archeologico di produzioni del vino e di produzioni vitivinicole attuali - a cura di **CCIAA CA-OR** con **Associazione Inter Vitis** e **Soprintendenza Archeologia, belle arti e paesaggio**

16.00-17.30 COME I MICROCLIMI MODELLANO I VINI SARDI
Degustazione guidata di vini abbinati a prodotti della grande tradizione sarda. Un percorso tra mare, montagna ed esposizioni, per comprendere come il territorio plasmi il carattere delle principali denominazioni sarde.
A cura dell'**Assessorato dell'Agricoltura - Regione Sardegna**
Conduce: **Giuseppe Carrus**, *giornalista Gambero Rosso*
Partecipa: **Antonio Boco**, *editor di Cucinamare e fondatore di Tipicamente.it, collabora con Gambero Rosso, Food&Wine Italia e Fortune Italia*

MERCOLEDÌ 15 APRILE

9.45-10.15 Conferenza stampa: presentazione progetto Rete Enoturismo Sardegna - a cura di **Rete Enoturismo Sardegna**

10.20-10.50 Conferenza stampa: presentazione Associazione e sue finalità - a cura di **Le Donne del Vino Regione Sardegna**

11.30-13.00 IL DIALOGO TRA VINI E SAPORI A KM0
Degustazione guidata di vini abbinati a prodotti della grande tradizione gastronomica sarda. Un percorso per scoprire la versatilità e l'equilibrio del vino sardo nel dialogo con la cucina identitaria e i diversi contesti gastronomici dell'isola
A cura dell'**Assessorato dell'Agricoltura - Regione Sardegna**
Conduce: **Giuseppe Carrus**, *giornalista Gambero Rosso*
Partecipa: **Andrea Gori**, *sommelier e giornalista, titolare di una delle più storiche osterie di Firenze*

13.45-14.30 Presentazione Docufilm "Vernaccia di Oristano l'oro del Mediterraneo" - a cura del **Consorzio di Tutela della Vernaccia di Oristano**

L'ISCRIZIONE AGLI EVENTI È OBBLIGATORIA • PER REGISTRARSI CLICCARE QUI