

THE CIRCLE, LO SPAZIO SOCIAL, UNUSUAL, UNCONVENTIONAL DEL MERANO WINEFESTIVAL!

Siamo lo spazio innovativo, dove il vino e il cibo si raccontano in un linguaggio pop, dove è bandita l'autoreferenzialità, dove *pairing* per noi è *extreme* o *unusual*. Siamo quelli che amano stupire e non annoiare, quelli che *storytelling* fa rima con *amusing*, divertente, gustoso. *Breakfast, tasting, light lunch* o *light dinner, coffee break, aperitive, Open Bar by Molinari*, THE CIRCLE è lo spazio *really social* del Festival e con Tinto tante *playlist* tutte da gustare!

Segna in agenda i tuoi appuntamenti preferiti e prenota la tua presenza mandando un'email a **thecircle@meranowinefestival.com**

9

NOVEMBRE

	BISTRÒ	LOUNGE	STAGE
9:00			
9:30	Premio Emergente Sala Luigi Cremona	Breakfast	
10:00			The sweet side of pairing. Evoluzioni e tendenze negli abbinamenti
10:30			
11:00			
11:30			
12:00	Light lunch - Istituto Internazionale Elicicoltura Cherasco - Chef Roberto Ottone		
12:30			
13:00			
13:30			
14:00	Le Famiglie Storiche - 10 annate di Amarone in verticale		
14:30			
15:00			
15:30			Talk Food&Wine. La Puglia del gusto a Merano con Tinto
16:00	Consorzio Barbera Asti e Vini del Monferrato – Wine Tasting con Chef Gino Minacapilli		
16:30			
17:00			
17:30			
18:00	Consorzio Movimento Turismo Vino Puglia – Parte prima: Nero di Troia e Primitivo	Open bar con i drink di Moinari	Talk - Leonardo
18:30			
19:00			Join the Prosecco time! Aperitivo con il Prosecco DOC
19:30			
20:00	A cena con Tinto – Enoteca Regionale Emilia Romagna – Chef Roberto Ottone	After social dinner Enoteca Emilia Romagna con DJ set di Ale e Tinto	
20:30			
21:00			
21:30			
22:00			
22:30			
23:00			

10

NOVEMBRE

	BISTRÒ	LOUNGE	STAGE
9:00			
9:30		Breakfast	
10:00	Consorzio Movimento Turismo Vino Puglia – Parte seconda: Negramaro e altri antichi vitigni		
10:30			
11:00			Sunday booze. Lezioni di pairing fuori orario
11:30			
12:00	Light lunch – Annalisa Zorzettig e i Colli Orientali del Friuli, Chef Clara Zamparo		
12:30			
13:00			
13:30			Talk food. Istituto Internazionale di Elicicoltura Cherasco
14:00	Le Famiglie Storiche – Come il clima influenza l'Amarone. Wine Tasting con Chef Luca Nicolis		
14:30			
15:00			I libri di Wine Meridian
15:30			
16:00			Talk Food&Wine animato da Tinto. Il monferrato in sorsi e morsi.
16:30			
17:00			Degustazione verticale di formaggi Marenchino
17:30			
18:00	Consorzio Prosecco DOC – Wine tasting con lo Chef Roberto Ottone	Open bar con i drink di Moinari	Join the Prosecco time! Aperitivo con Tinto.
18:30			
19:00			
19:30	Unusual Dinner Consorzio Barbera - Chef Gino Minacapilli		DJ set Ale, Tint anima il Prosecco DOC.
20:00			
20:30			
21:00			
21:30			
22:00			
22:30			
23:00			

11

NOVEMBRE

	BISTRÒ	LOUNGE	STAGE
9:00			
9:30		Breakfast	
10:00			
10:30			Presentazione Master of Wine Austria
11:00	Show Cooking con lo Chef Filippo Zoncato – Premio Godio 2018		
11:30			
12:00			
12:30	Antica Acetaia Giusti – degustazione di aceto balsamico		
13:00	La colatura di alici e il tonno rosso di Armatore		
13:30	Masterclass riso con Gabriele Ferron di Antica Riseria Ferron		
14:00			
14:30			
15:00	Ultimo caffè insieme - baci, abbracci e arrivederci al prossimo anno.		