#### **COMUNICATO STAMPA**

## XI edizione

# **ONLY WINE**

## sabato 27 e domenica 28 aprile 2024

l'appuntamento è a

Palazzo Vitelli a Sant'Egidio Città di Castello (Pg)

## TAGLIO DEL NASTRO

Sabato 27 aprile 2024

LOGGIATO DI PALAZZO VITELLI A SANT'EGIDIO

TAGLIO DEL NASTRO

alla presenza delle Istituzioni

ore 16.00

## lunedì 29 aprile

giornata chiusa al pubblico dedicata agli operatori del settore e alla stampa

## Prossimi appuntamenti:

lunedì 15 aprile 2024

ore 15.00

Vinitaly - Verona

PADIGLIONE 10 Primo Piano

Presso la lounge dell'Associazione Italiana Sommelier alla presenza del Presidente Nazionale AIS, **Sandro Camilli** e del Presidente AIS Umbria, **Pietro Marchi** 

Presentata oggi a <u>Città di Castello</u> nello splendido parco di **Palazzo Vitelli a Sant'Egidio** l'**XI edizione** dell'**Only Wine**, il Salone dei Giovani Produttori e delle Piccole Cantine che dal **27 al 29 aprile 2024** offrirà una bella opportunità per una gita fuori porta a tutti gli appassionati di vino e non solo.

A raccontare le novità di questa edizione sono intervenuti tra gli altri: l'Assessore alle Politiche Agricole e Agroalimentari della Regione Umbria Roberto Morroni, il Sindaco di Città di Castello, Luca Secondi; l'Assessore al Turismo cittadino Letizia Guerri; Mirco Rinaldi, Presidente GAL Alta Umbria; Pietro Marchi, Presidente Associazione Italiana Sommelier Umbria; Tiziana Croci, delegata AIS Città di Castello, l'organizzatore della manifestazione Andrea Castellani insieme al co – organizzatore il divulgatore

enoico <u>Francesco Saverio Russo</u> e al padrone di casa il Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Città di Castello <u>Avv. Fabio Nisi</u>.

Protagonisti sono sempre i 100 vignaioli selezionati per la 3 giorni umbra. Al suo fianco sempre il **Comune di Città di Castello**, che ospita e patrocina la manifestazione sin dalla prima edizione, la **Regione Umbria**, il **GAL Alta Umbria**.

#### **GRANDI NOVITA'**

Tra le grandi novità di questa edizione a spiccare è la presenza di 4 Consorzi: il Consorzio e Tutela dei Vini dell'Oltrepò Pavese, il Sannio Consorzio Tutela Vini, il Consorzio di Tutela Vini Roma Doc, il Consorzio del Vino Santo Affumicato piccola perla della città tifernate e della neo costituita Associazione Cantine Alta Umbria. Novità assoluta anche l'arrivo di vignaioli oltre confine: dalla regione dello Champagne a produzioni slovene, albanesi, svizzere e austriache per uno scambio culturale di nicchia e di qualità.

L'appuntamento è per sabato 27 e domenica 28 aprile sempre nello splendido scenario di Palazzo Vitelli a Sant'Egidio, nel cuore di Città di Castello, dove il parco di 7.000 metri quadri accoglierà il pubblico di appassionati di vino alla ricerca di un'esperienza unica nel suo genere per offrire loro solo l'imbarazzo della scelta: 20 regioni, Consorzi, cantine straniere, oltre 400 etichette, degustazioni guidate, masterclass e un Fuori Salone EXTRA WINE con la presentazione, tra gli atri, del libro di Angelo Peretti: "Esercizi Spirituali per Bevitori di Vino" e altri approfondimenti sul mondo del vino e del Talk Quale sarà il futuro del vino italiano? con il "flying wimemaker" Roberto Cipresso, uno dei più noti enologi al mondo che può contare al suo attivo vini prodotti da varietà, territori e culture enoiche differenti e con il divulgatore enoico Francesco Saverio Russo.

Il **Lunedì 29** viene riconfermata anche la <u>giornata B2B</u> dedicata agli operatori del settore, buyer e giornalisti con chiusura al pubblico mantenendo però l'allestimento delle giornate di fiera.

#### LE NOSTRE MASTERCLASS

Non mancheranno anche quest'anno i momenti di approfondimento e degustazione con i nomi più rinomati del panorama enoico nazionale che accompagneranno il pubblico a degustare etichette d'Oltrepò Pavese, Roma Doc, Sannio e Champagne ... oltre ad alcune bottiglie selezionate tra le più di 400 presenti durante manifestazione e per non dimenticare le tendenze troveremo anche un focus sui Vini Rosati.

Tutti gli appuntamenti si possono trovare sul sito <u>www.onlywine.it</u> dove è possibile anche acquistare i biglietti sia per l'ingresso alla manifestazione, sia per le masterclass.

#### APPUNTAMENTI IMMANCABILI

Vino, Olio ... non poteva mancare la birra, con la rete *Luppolo made in Italy*, che opera alla realizzazione della filiera del luppolo in Italia; e ancora ... cosa ci riserverà quest'anno il *Cigar Club ValTiberino*? Venite e scoprirlo in fiera!

### LE NOSTRE COLLABORAZIONI

Oltre alle rinnovate collaborazioni con i media più significativi del panorama enoico nazionale, Only Wine ha un legame storico con il <u>Consorzio ProCentro</u> con il quale anche quest'anno sta mettendo in piedi attività nel cuore del centro storico di Città di Castello

insieme al Comune; inoltre sarà possibile accedere a prezzi calmierati ai musei della città tifernate esibendo il biglietto di Only Wine. Con noi anche quest'anno l'Istituto Superiore <u>"Patrizi – Baldelli – Cavallotti"</u> e il Centro di Istruzione e Formazione Professionale ASP Giovanni Ottavio Bufalini.

#### **EXTRA WINE**

Grandi aspettative per la sezione EXTRA WINE! Appuntamenti diffusi nel cuore di Città di Castello in Piazza Matteotti come la presentazione del libro di <u>Angelo Peretti: Esercizi Spirituali per Bevitori di Vino</u> e il talk "Quale sarà il futuro del vino italiano?" con il "flying wimemaker" <u>Roberto Cipresso</u>, uno dei più noti enologi al mondo che può contare al suo attivo vini prodotti da varietà, territori e culture enoiche differenti e il divulgatore enoico, selezionatore Only Wine <u>Francesco Saverio Russo</u>.

#### I NOSTRI SCONTI

Come sempre l'accesso alla manifestazione prevede delle scontistiche per i sommelier italiani e stranieri che possono inviare una mail con nome cognome e numero di tessera a <u>ufficiostampaonlywine@gmail.com</u> e ricevere il codice sconto per l'acquisto del biglietto con le scontistiche previste.

Mentre per gli operatori del settore Wine (Ristoratori, Buyer, Distributori e operatori settore <u>Ho.Re.Ca</u>.) l'ingresso alla manifestazione è gratuito previo accredito alla mail: <u>prenotazionionlywine@gmail.com</u> La giornata riservata al B2B è quella del lunedì quando per la manifestazione verrà chiuso l'accesso al pubblico.

#### I NOSTRI SOSTENITORI

Accanto alle istituzioni non mancano nemmeno quest'anno i sostenitori della manifestazione che da anni credono fortemente in questo progetto. Primi fra tutti **Intesa Sanpaolo**, <u>VdGlass</u>, <u>Arché 2020 by FSR, Amorim Cork, Volentieri Pellenc, Dna Phone, Vivant Wine</u> e <u>Autentica "Dalla Vigna al Vino" by Consulente Enologica</u>che anche quest'anno offriranno dei riconoscimenti ai vignaioli in occasione degli ONLY WINE AWARDS in programma domenica mattina. A sostenere l'iniziativa troveremo anche Cancelloni e GastroBi che si occuperà della cena conviviale per i produttori portando il nuovo format di street food "Scappo", oltre al barman di Langa Spirit.

#### I NOSTRI SELEZIONATORI

I nostri selezionatori <u>Francesco Saverio Russo</u> divulgatore enoico, <u>Pietro Marchi,</u> Presidente di A.I.S. Umbria (Associazione Italiana Sommelier) e <u>Chiara Giorleo,</u> DipWset critica enogastronomica saranno presenti in fiera per tutte le giornate della mostra mercato. A guidare la squadra dei sommelier AIS a supporto della manifestazione, sempre la delegata di Città di Castello <u>Tiziana Croci</u>.

Per ulteriori info:

www.onlywinefestival.it

#### **UFFICIO STAMPA E RELAZIONI ISTITUZIONALI**

\*Leeloo srl - Informazione e Comunicazione\* di Francesca Romana Gigli e Patrizia Notarnicola Ufficio Stampa e Relazioni Istituzionali 3316158303 – 3316176325 – 3881066358

www.leeloo.it

ufficiostampa.leeloo@gmail.com