

Scopri tutte le emozioni...



AIS | Toscana

PROGRAMMA DELL'8 MARZO 2025

ORE 10.00 INAUGURAZIONE EVENTO E APERTURA AL PUBBLICO DEL PERCORSO DI DEGUSTAZIONE

Dalle ore 10,30 apertura desk **Wine Contest**

ORE 10.30 AIS Oil School a cura di Olioofficina e AIS Toscana (*pillole di degustazione olio gratuite aperte al pubblico prenotazione obbligatoria, 15 px*) spazio area olio

ORE 10.30 AIS Wine School (*pillole di degustazione vini gratuite aperte al pubblico prenotazione obbligatoria, 30 px*) sala 2

ORE 11.00 Work Shop ENOTURISMO *le innovazioni partono dalla Toscana* sala 1

ORE 11.00 Beer School a cura di Fermento Birra, *Birrificio Petrognola presenta la 3.3, Micro IPA. Degustazione guidata a cura del birraio Roberto Giannarelli e dell'esperto Simone Cantoni, prenotazione obbligatoria max 25 px.* spazio **Fermento Birra**

ORE 11.30 ANAG School (*degustazione distillati guidata da ANAG prenotazione obbligatoria, 30 px*) sala 2

ORE 11.30 AIS Tour Eccellente (*percorso di degustazione accompagnati da un ns sommelier professionista prenotazione obbligatoria, 6 px*) 2 gruppi

ORE 12.00 Beer School a cura di Fermento Birra, *Birrificio L'Olmaia presenta la Ful Mun, Double IPA Degustazione guidata a cura del birraio Moreno Ercolani e dell'esperto Simone Cantoni, prenotazione obbligatoria max 25 px.* spazio **Fermento Birra**

ORE 12.30 presentazione nuova **Guida Vini Eccellenza di Toscana** sala 1

ORE 14.00 AIS Wine School (*pillole di degustazione vini aperte al pubblico prenotazione obbligatoria, 30 px*) sala 1

ORE 14.00 ANAG School (*degustazione distillati guidata da ANAG prenotazione obbligatoria, 30 px*) sala 2

ORE 14.30 AIS Oil School a cura di Olioofficina e AIS Toscana (*pillole di degustazione olio gratuite aperte al pubblico prenotazione obbligatoria, 15 px*) spazio area olio

ORE 14.30 AIS Tour Eccellente (*percorso di degustazione accompagnati da un ns sommelier professionista prenotazione obbligatoria, 6 px*) 2 gruppi

ORE 15.00 MASTER CLASS Le Donne del Vino (*prenotazione obbligatoria, 50 px*) sala 1

Ore 15.00 Chocolate School by Catinari (*pillole di degustazione cioccolato gratuite prenotazione obbligatoria 30 px*) sala 2

ORE 15.00 Beer School a cura di Fermento Birra, *Birrificio Del Forte presenta Il Tralcio, Italian Grape Ale Degustazione guidata a cura del birraio Francesco Mancini e dell'esperto Simone Cantoni, prenotazione obbligatoria max 25 px.* spazio **Fermento Birra**

ORE 16.00 AIS Tour Eccellente (*percorso di degustazione accompagnati da un ns sommelier professionista prenotazione obbligatoria, 6 px*)

ORE 16.00 AIS Wine School (*pillole di degustazione vini gratuite aperte al pubblico prenotazione obbligatoria, 30 px*) sala 2

ORE 16.00 Beer School a cura di Fermento Birra, *Birrificio La Diana presenta Ester, Tripel al miele. Degustazione guidata a cura del birraio Francesco Mazzuoli e dell'esperto Simone Cantoni, prenotazione obbligatoria max 25 px.* spazio **Fermento Birra**

ORE 17.00 AIS tè School *Il Tè: storia, leggenda, degustazione a cura di Mari Bertini (pillole di degustazione di tè gratuite aperte al pubblico prenotazione obbligatoria, 30 px) Sala 1*

ORE 17.30 AIS Oil School a cura di Olioofficina e AIS Toscana (*pillole di degustazione olio gratuite aperte al pubblico prenotazione obbligatoria, 15 px*) spazio area olio

Ore 19,00 CHIUSURA EVENTO

SOMMELIER
eccellenza
DI TOSCANA
e vini

Scopri tutte le emozioni...



AIS | Toscana

PROGRAMMA DEL 9 MARZO 2025

ORE 10.00 APERTURA AL PUBBLICO DEL PERCORSO DI DEGUSTAZIONE

Dalle ore 10,30 apertura desk Wine Contest fino alle ore 17.00.

ORE 10,30 AIS Oil School a cura di Olioofficina e AIS Toscana (*pillole di degustazione olio gratuite aperte al pubblico prenotazione obbligatoria, 15 px*) spazio area olio

ORE 10.30 AIS Wine School (*pillole di degustazione vini gratuite aperte al pubblico prenotazione obbligatoria, 30 px*) sala 2

ORE 11.00 Master Class Riparbella Wine (*8 vini del territorio in degustazione guidata da AIS Toscana, aperta al pubblico prenotazione obbligatoria, 40 px*) sala 1

ORE 11.00 Beer School a cura di Fermento Birra, *Birrificio Bruton* presenta Tappa, Session IPA Degustazione guidata a cura del birraio *Iacopo Lenci* e dell'esperto *Simone Cantoni*, prenotazione obbligatoria max 25 px. spazio **Fermento Birra**

ORE 11.30 ANAG School (*degustazione distillati guidata da ANAG prenotazione obbligatoria, 30 px*) sala 2

ORE 11,30 AIS Tour Eccellente (*percorso di degustazione accompagnati da un ns sommelier professionista prenotazione obbligatoria, 6 px*) 2 gruppi

ORE 12.00 Beer School a cura di Fermento Birra, *Birrificio Clandestino* presenta Santa Giulia, Brown Ale Degustazione guidata a cura del birraio *Pierluigi Chiosi* e dell'esperto *Simone Cantoni*, prenotazione obbligatoria max 25 px. spazio **Fermento Birra**

ORE 14.00 AIS Wine School (*pillole di degustazione vini gratuite prenotazione obbligatoria, 30 px*) sala 1

Ore 14.00 ANAG School (*degustazione distillati guidata da ANAG prenotazione obbligatoria, 30 px*) sala 2

ORE 14,30 AIS Oil School a cura di Olioofficina e AIS Toscana (*pillole di degustazione olio gratuite aperte al pubblico prenotazione obbligatoria, 15 px*) spazio area olio

ORE 14,30 AIS Tour Eccellente (*percorso di degustazione accompagnati da un ns sommelier professionista prenotazione obbligatoria, 6 px*) 2 gruppi

ORE 15,00 Sparla & Girardi una storia Toscana di vini dolci toscani e bollicine francesi (*evento ad invito*) sala 1

ORE 15,00 Chocolate School by Catinari (*pillole di degustazione cioccolato gratuite prenotazione obbligatoria, 30 px*) sala 2

ORE 15.00 Beer School a cura di Fermento Birra, *Birrificio Poggio Rosso* presenta Furore, Belgian Ale. Degustazione guidata a cura del birraio *Fernando Campana* e dell'esperto *Simone Cantoni*, prenotazione obbligatoria max 25 px. spazio **Fermento Birra**

ORE 15,30 AIS Wine School (*pillole di degustazione vini gratuite aperte al pubblico prenotazione obbligatoria, 30 px*) sala 2

ORE 16,00 AIS Tour Eccellente (*percorso di degustazione accompagnati da un ns sommelier professionista prenotazione obbligatoria, 6 px*)

ORE 16.00 Beer School a cura di Fermento Birra, *Birrificio San Gimignano* presenta Sigeric, Blonde Lager. Degustazione guidata a cura del birraio *Stefano Botto* e dell'esperto *Simone Cantoni*, prenotazione obbligatoria max 25 px. spazio **Fermento Birra**

ORE 17,00 AIS tè School *Afternoon Tea: rituale inglese e nuovo glamour. A cura di Mari Bertini* (*pillole di degustazione di tè gratuite aperte al pubblico prenotazione obbligatoria, 25 px*) Sala 2

ORE 17,30 Premiazione AIS Wine Contest sala 1

ORE 17,30 AIS Oil School a cura di Olioofficina e AIS Toscana (*pillole di degustazione olio gratuite aperte al pubblico prenotazione obbligatoria, 15 px*) spazio area olio

Ore 19,00 CHIUSURA EVENTO

SOMMELIER
eccellenza
DI TOSCANA
e vini