



India & Singapore 2010

Vinitaly India & Singapore 2010
Programma / Programme

Martedì 19 gennaio
Tuesday 19th January

The Park, New Delhi
15 Parliament Street
New Delhi 110 001

Yantra

15:00 – 17:00 The Next Quality Experience, convegno organizzato da Unione Italia Vini. Presentazione di un nuovo modello di analisi sensoriale che permetterà gli operatori del settore di riconoscere e comunicare le caratteristiche della qualità. La presentazione sarà accompagnata da una degustazione guidata di alcuni vini e una spiegazione delle attività di formazione che UIV svolgerà sul mercato indiano.

3.00pm – 5.00pm *The Next Quality Experience, seminar organised by UIV, the Italian Winemakers Association. Presentation of a new model of sensory analysis which will allow those in the wine trade to recognise and communicate the characteristics of quality. This will be accompanied by a guided tasting of a selection of wines and explanation of the various educational activities which UIV will be undertaking in India.*

Speakers: *Magandeep Singh*
Fabio Piccoli

Mantra

19.30 – 22.30 Serata Food & Wine – una serata informale dove le aziende avranno una postazione per presentare i loro vini ai giornalisti e VIP invitati all'evento. Durante la serata verrà servito un buffet di piatti Indiani e Italiani accompagnato da musica dal vivo.

7.30pm – 10.30pm *Food & Wine Evening – an informal evening where the participating wineries will have a station from which to serve their wines to the press and VIP guests invited to the event. A buffet dinner of Indian and Italian dishes will be served throughout the night and ambiance will be created with live music.*

Mercoledì 20 gennaio
Wednesday 20th January

The Park, New Delhi
15 Parliament Street
New Delhi 110 001

Yantra

11:00 Conferenza stampa per inaugurare Vinitaly India e presentare la nuovo joint venture tra Veronafiore e LEMS con la presenza delle autorità italiane e locali





- 11.00am *Press conference to open Vinitaly India and to present the new joint venture with Veronafiore and LEMS.*
- 13:30 – 14:30 *I.O.O.% Qualità' Italiana - Il salotto di qualità dell'olio extravergine di oliva italiano.
Seminario ad opera della Società Consortile I.O.O.%, in collaborazione con Unaprol, Consorzio Olivicolo italiano, per promuovere e valorizzare l'Olio Extra Vergine d'Oliva italiano di alta qualità.*
- 1.30pm – 2.30pm *I.O.O. % Italian Quality – presentation of Italian extra virgin olive oil in collaboration with Unaprol, Consortium of Italian Olive Oil producers to promote and add value to high quality Italian extra virgin olive oil.*
- 16:00 – 17:00 *Un Panorama dei Vini Italiani – degustazione guidata da Magandeeep Singh dove verranno presentati i vini delle aziende partecipanti per fornire un panorama della produzione vitivinicole italiana.*
- 4.00pm – 5.00pm *A Panorama of Italian Wines – guided tasting lead by Magandeeep Singh in which the wines of the participating wineries are presented giving visitors an overview of the varieties of wines produced in Italy.*
- Speaker: Magandeeep Singh*

Mantra

- 11:30 – 17:00 *Workshop commerciale aperto agli operatori del settore e alla stampa specializzata con la presenza di aziende italiane produttrici di vini di varie regioni incluso Lombardia, Veneto, Friuli, Emilia-Romagna, Toscana, Sicilia e Sardegna e il consorzio dei produttori dell'olio d'oliva extra vergine.*
- 11.30pm – 5.00pm *Walk around tasting open to trade and specialized press showcasing Italian wine producers from Lombardy, Veneto, Friuli, Emilia-Romagna, Tuscany, and Sardinia as well as the consortium of Italian extra virgin olive oil producers.*

Giovedì 21 gennaio **Thursday 21st January**

Shangri-la Singapore Hotel
22 Orange Grove Road
Singapore 258350

The Pavillion

- 17.30 – 18.30 *Apertura ufficiale della manifestazione con breve conferenza stampa con la presenza di autorità Italiane:*
- 5:30pm – 6.30pm *Official opening of the event and brief press conference with Italian authorities:*



Garden Terrace

18.30 – 22.00 Serata Food & Wine – una serata informale dove le aziende avranno una postazione per presentare i loro vini ai giornalisti e VIP invitati all'evento. Durante la serata verrà servito un buffet di piatti locali e Italiani accompagnato da musica dal vivo.

6.30pm – 10.00pm *Food & Wine Evening – an informal evening where the participating wineries will have a station from which to serve their wines to the press and VIP guests invited to the event. A buffet dinner of local and Italian dishes will be served throughout the night and ambiance will be created with live music.*

Venerdì 22 gennaio **Friday 22nd January**

Shangri-la Singapore Hotel
22 Orange Grove Road
Singapore 258350

The Pavilion

10.00 – 11.30 Un Panorama dei Vini Italiani – degustazione guidata da Edwin Soon dove verranno presentati i vini delle aziende partecipanti per fornire un panorama della produzione vitivinicola italiana.

10.00am – 11.30am *A Panorama of Italian Wines – guided tasting lead by Edwin Soon in which the wines of the participating wineries are presented giving visitors an overview of the varieties of wines produced in Italy.*

13.00 – 14.00 I.O.O.% Qualità' Italiana - Il salotto di qualità dell'olio extravergine di oliva italiano, in collaborazione con Unaprol, Consorzio Olivicolo italiano, per promuovere e valorizzare l'Olio Extra Vergine d'Oliva italiano di alta qualità

1.00pm – 2.00pm *I.O.O. % Italian Quality – presentation of Italian extra virgin olive oil in collaboration with Unaprol, Consortium of Italian Olive Oil producers to promote and add value to high quality Italian extra virgin olive oil.*

Garden Terrace

11.30 – 17.00 Workshop commerciale aperto agli operatori del settore e alla stampa specializzata con la presenza di aziende italiane produttrici di vini di varie regioni incluso Lombardia, Veneto, Friuli, Emilia-Romagna, Toscana, Campania, Sicilia e Sardegna e il consorzio dei produttori dell'olio d'oliva extra vergine.

11.30am – 5.00pm *Walk around tasting open to trade and specialized press showcasing Italian wine producers from Lombardy, Veneto, Friuli, Emilia-Romagna, Tuscany,*



Campania and Sardinia as well as the consortium of Italian extra virgin olive oil producers.

