



7ª edição do Rio Wine and Food Festival

Durante o festival, haverá eventos em toda a cidade, da zona norte à zona sul. Entre os dias 02 a 12 de agosto, o vinho será a estrela principal em locais como o mais chique dos restaurantes até o mais carioca dos botecos, passando por ruas, mercados e feiras.

O mercado profissional do vinho é atendido por uma agenda matriz que propicia ótimo momentos de relacionamento, ações extremamente bem planejadas para posicionar marcas, expor novos produtos e trabalhar novos canais de vendas.

Já o consumidor final poderá desfrutar de uma cidade regada a excelentes rótulos e boa gastronomia, com uma agenda repleta de cultura e entretenimento

O RWFF é um dos projetos selecionados no "Rio de Janeiro a Janeiro" (2018), da Prefeitura do Rio de Janeiro, Governo do Estado do Rio de Janeiro e Ministério da Cultura do Brasil.

Agenda matriz do evento

DIA 12/07 (sexta-feira)

Final do concurso Sommelier do Ano- RWFF/ABS

Local: ABS-RJ

Horário: 15h as 18h

Entrada franca

Concurso SOMMELIR DO ANO, realizado pelo Grupo BACO/RWFF em parceria com a ABS-RJ, com prova escrita eliminatória e final, com prova prática aberta ao público. Os sommelier se inscrevem GRATUITAMENTE e o campeão ganha como prêmio uma viagem a regiões produtoras. Em 2018 foi a vez da Argentina. O vencedor ganhará uma viagem à Portugal e receberá o troféu no dia 05/08, durante o Seminário Vinho e Mercado.

DIA - 27/07 (sábado)

"Avant Première" no CADEG

Local: CADEG

Horário: 11h às 17h30

Entrada franca

Diversos eventos e promoções, como CadeG a Copo, com venda de taças promocionais a valor especial, além do Encontro Nacional das Confrarias de Vinhos (abaixo).

1ª Edição do Encontro de Influenciadores de Vinho e Gastronomia e 3ª Edição do Encontro Nacional de Confrarias

Nacional de Confrarias

Local: Auditório do CADEG

Horário: 11h

O Jornalista e *expert* em vinhos Marcelo Copello conduzirá uma palestra e bate papo com influenciadores de vinho e com as confrarias presentes e publico em geral

DIA - 31/07 (quarta-feira)

TOP TEN do RWFF 2019

Local: ABS-RJ

Horário: 15h as 18h

Evento fechado

Nessa data os melhores vinhos participantes do RWFF irão à prova às cegas em teste de qualidade aferido por júri altamente qualificado. Os melhores serão eleitos em 10 categorias e ganharão o selo comemorativo.

Dias 2, 3, 4/08 (sexta, sábado e domingo):

VINHO NO MERCADO

Mercado do Produtor - Uptown

Local: Mercado de Produtores-Uptown, Av. Ayrton Senna, 5500 - bloco 12 - Barra da Tijuca, Rio de Janeiro - RJ, 22775-005

No fim de semana de abertura do festival, entre os dias 2 e 4, o VINHO NO MERCADO dá a largada ao RWFF 2019. O espaço enocultural terá degustações, foodtrucks, música ao vivo, comidinhas, palestras, master classes, exposições e uma venda especial de vinhos em taças e garrafas a preços promocionais.

Outra atração é o **Vinho na Tela** traz a cena pintores que farão intervenções "ao vivo" em horário marcado, protagonizando uma batalha dos pinceis com temática do vinho- os quadros são avaliados pelo público que poderão adquiri-los a preços especiais e lances.

Programação

02/8 Sexta: 17h às 22h

A partir das 17h o mercado estará aberto com expositores de alimentos e bebidas, com música ambiente

- 18:30 Poclekt-Palestra Vinho

- 19:30 Música ao vivo no palco

03/8 Sábado 12h às 23h

A partir das 12h o mercado estará aberto com expositores de alimentos e bebidas, com música ambiente

- 16h Poclekt-Palestra Vinho

- 18h Poclekt-Palestra Vinho

- 19h Música ao vivo no palco

04/8 Domingo 12h às 21h

A partir das 12h o mercado estará aberto com expositores de alimentos e bebidas, com música ambiente

- 15h Poglekt-Palestra Vinho
- 17h Poglekt-Palestra Vinho
- 18h Música ao vivo no palco

**DIA 05/08 (segunda-feira):
Seminário Vinho e Mercado**

Local: FGV Botafogo

Horário: 08h30 às 16h30

Entrada gratuita mediante inscrição

Especialistas e profissionais reconhecidos no mercado falarão e debaterão com convidados, aprofundando os temas levantados em edições anteriores e alinhado com o atual momento do nosso país. Uma leitura síntese das edições passadas ocorrerá na abertura dos trabalhos. Os temas passarão por mercado nacional e importados, gestão, vendas & marketing, e-commerce, tributação, entre outros assuntos ligados ao mundo do vinho. Na oportunidade a plateia estará composta por empresários, executivos, jornalistas, estudantes, formadores de opinião de diversos setores.

Na ocasião será entregue o já consagrado **Troféu Vinha Velha**. Conheceremos a "Personalidade do Ano", o "Produtor do Ano", a Revelação Mundus Vini" e o "Importador do Ano". Conheceremos também o "Sommelier do Ano", que sairá do concurso realizado em parceria com a ABS Rio.

DIA 05/08 (segunda-feira):

Lançamento do livro "Vinho e Mercado – fazendo negócios no Brasil, de Valdiney Ferreira

Local: FGV Botafogo

Horário: 17h

Entrada gratuita mediante inscrição

DIA - 06/08 (terça-feira)

D degusta Talk Show com João Portugal Ramos, enólogo dos enólogos Portugueses

Local: Gávea Golf Club

Horário: 16h00 às 19h

Um talk show mesclado com masterclass e prova de vinhos. Marcelo Copello entrevistará João Portugal Ramos, um dos inventores do moderno vinho português. Este enólogo alentejano vem prestando consultorias há cerca de 40 anos para inúmeras empresas, além de ter seus vinhos próprios em várias regiões. Durante a entrevista serão provados vários de seus vinhos, incluindo garrafas especiais, em grandes formatos, que serão trazidas ao Brasil especialmente para a ocasião.

Os vinhos são apresentados e comentados pelo entrevistado.

DIA 07/08 (quarta-feira)

TARDE DE MASTER CLASSES

Local: Hotel Copacabana Palace

Horário: 14h às 20h30

Dia de maior conhecimento e deleite, com grandes vinhos sendo degustados em

local extremamente apropriado, com condução dos melhores experts do assunto.

Três master classes especialmente preparadas para apresentar ao público grandes vinhos neste templo da hotelaria nacional

Master Class EXCELÊNCIA ARGENTINA – ÍCONOS À PROVA

Local: Copacabana Palace

Horário: 16h30

A Argentina é o maior produtor de vinhos da América Latina e historicamente entre os líderes do mercado brasileiros. A Malbec é a uva emblemática do país de Gardel e conquistou o mundo com seus tintos potentes e elegantes. A Argentina, contudo, é bem mais que Malbec, a cada dia apresentando novos tintos de outras castas, brancos e até espumantes e vinhos de sobremesa, de alta qualidade.

Nesta prova você vai conhecer alguns dos melhores vinhos da Argentina, apresentados por Marcelo Copello, de forma ao mesmo tempo técnica e didática, e sempre prazerosa.

DIA 08/08 (quinta-feira)

WINE DINNER Celebrando o vinho- 10 anos da INOVINI

Local: Mr Lam

Horário: 19h30

A Inovini, divisão de vinhos finos da importadora Aurora e uma das mais celebradas importadoras do cenário nacional, está celebrando 10 anos. Marcelo Copello apresentará alguns dos principais rótulos do catálogo da empresa em jantar harmonizado no Mr Lam

DIA 08/08 (quinta-feira)

Vinho & Música, da Bossa Nova ao Jazz

Local: Bergut Castello

Horário: 19h00

DIA 09/08 e 10/08 (sexta-feira e sábado):

A tradicional Feira Show de Vinhos ganha mais um dia, sendo o 2º reservado para uma grande experiência de compras a preços promocionais em taças e garrafas.

Local: Clube Naval Piraquê – Lagoa

Sexta:

Horário: 14h30 às 16h30 – Convidados/imprensa

Horário: 16h30 às 21h – Público em geral

Sábado:

Horário: 12h30 às 21h30 – Público em geral

Primeiro dia: Uma das ações mais concorridas do festival, a Feira Show de Vinhos, conta com aproximadamente mil convidados do trade do vinho; Canal HORECA, jornalistas, formadores de opinião em geral e potenciais compradores.

A feira reúne algumas dezenas de produtores dos mais diversos países, como Argentina, Brasil, Chile, Uruguai, Portugal, França, Espanha, entre outros, que se somarão a países mais inusitados por estas bandas, como Eslovênia, Grécia, Suíça. Em paralelo, algumas **master classes** propiciarão conhecimento mais aprofundados sobre países, regiões, portfólios de empresas, sempre conduzidas por alguns dos maiores especialistas do mercado mundial.

2º Dia: Boa parte dos produtores permanece, outros se juntam e teremos um dia reservado para grandes experiências, além de compra de vinhos a preços promocionais em taças e garrafas. Barracas serão montadas no lado exterior e poderemos curtir a beleza da lagoa, admirando o Cristo Redentor. Nesse dia os ingressos darão direito a uma taça souvenir colorida de 570ml.

Maior Vertical de SASSICAIA do MUNDO

Local: Copacabana Palace

Horário: Almoço e Jantar dias 9 e 10 de agosto

Apresentada por Marcelo Copello e realizada pela Wines Life, essa vertical será dividida em dois momentos: safras pares e safras ímpares. No dia 09 de agosto, no almoço, degustaremos as safras pares, de 2016 a 1994; e no jantar, as safras de 1992 a 1968. No segundo dia, no almoço, degustaremos as safras ímpares, de 2015 a 1995; e no jantar, as safras de 1993 a 1971.

DIA - 02/08 (sexta-feira)

INICIO DO RIO ROLHA ZERO

O **RIO ROLHA ZERO** é um movimento no qual os restaurantes parceiros não cobram a taxa de rolha durante a semana do festival, em uma ação com a finalidade única e exclusiva de incentivar a experimentação e visitação aos estabelecimentos, sendo que muitos estarão com promoções outras, como menu especial, vinhos em taças, etc. São dezenas de restaurantes à sua espera. A lista completa fica disponível no aplicativo e site do festival. Os donos de restaurantes podem se cadastrar sem qualquer custo pelas redes sociais ou site.

DIA 10/08 (sábado):

WINE BUS – 15h às 19h (tours de 1h40 de duração)

Uma das atrações mais descontraídas e concorridas é o Wine Bus, uma degustação itinerante para cariocas e turistas em um ônibus panorâmico que passeia com os enófilos pelos principais pontos turísticos da cidade.

Durante toda a semana

Serão diversos jantares harmonizados, degustações, palestras, encontros, promoções em sites, lojas e supermercados. Uma semana para ficar conectado e atento ao que rola na cidade. É o #rwff #rwff2019 #riowineandfoodfestival
Consulte a agenda dos diversos wine dinners, palestras e degustações no site ou facebook.

SITE: www.riowineandfoodfestival.com.br

FACEBOOK: www.facebook.com/riowineandfoodfestival

Instagram: @riowineandfoodfestival (a criar @vinhonorio)

Hashtag a trabalhar: #BACO #GrupoBACO #RWFF #RWFF2019 #RioWineandFoodFestival #VinhonoRio #VinhonoMercado + outras a definir em conjunto ou “fortes” no mercado

Sobre o Grupo Baco Multimídia

O Grupo BACO Multimídia, idealizador e organizador do Rio Wine and Food Festival, é uma empresa de comunicação, consultoria e inteligência de mercado que tem na geração de conteúdo e nos eventos sua plataforma de atuação. É responsável pela edição da revista BACO, do Anuário Vinhos do Brasil, em parceria com o Ibravin, entre outros produtos editoriais. Seu portfólio inclui ainda mídia digital e uma série de eventos no Brasil e exterior, com destaque para a Grande Prova Vinhos do Brasil.

Sobre o Rio Wine and Food Festival

Criado há sete anos, o RWFF é hoje uma das maiores e mais prestigiadas iniciativas envolvendo o mundo do vinho, gastronomia e cultura no Brasil, já sendo referência fora das nossas fronteiras. Trata-se de uma ação democrática, que envolve toda a cidade do Rio de Janeiro e diferentes públicos, movimentando a indústria do vinho e da gastronomia, impactando positivamente o consumidor final, fazendo-o conhecer e vivenciar experiências com o vinho e a gastronomia, que em muitas ocasiões estarão acompanhados de outros sabores e prazeres, como a arte e a cultura.

O *trade* é atendido por uma agenda matriz que propicia ótimos momentos de relacionamento e networking, ações extremamente bem planejadas para posicionar marcas, expor novos produtos e trabalhar novos canais de venda.

Os produtores e importadores encontram um cenário extremamente propício para apresentarem suas marcas e novidades.

Além da programação base, fazem parte do evento diversas palestras, jantares harmonizados, presença de chefs internacionais convidados, degustações (incluindo provas de vinhos raros), promoções em lojas, bares, restaurantes e supermercados.

O movimento “Rio Rolha Zero” conta com a adesão de mais de cem restaurantes, que em muitos casos estarão com eventos e promoções. Os clientes não pagam taxa de rolha ao levarem vinhos aos restaurantes parceiros durante o festival.