

SPAZIO NOVECENTO

CENA DI GALA IV HABANOS DAY

h.20,00

APERITIVO

Open bar Havana Club

Bar à Champagne G.H.Mumm

h.21,00

CENA DI GALA

Presentatori: Nadia Bengala,

Mimmo Contestabile

Champagne Mumm

Cuvée Privilège

Verdicchio dei Catelli di Jesi

"San Sisto" 2003 Fazi Battaglia

Chianti Classico DOCG 2005

Agricoltori del Geografico

Ron Havana Club "Barrel Proof"

Chef: Marta Pulini, Bibendum

Gli Habanos della serata:

H.Upmann Coronas Junior tubos

H.Upmann Magnum 46 tubos

H.Upmann Magnum 50



IV Habanos Day



Diadema S.p.A.



in collaborazione con:

S.T. Dupont

PARIS

MAÎTRE ORFÈVRE, LAQUEUR & MALLÉTIER DEPUIS 1872



MADRINA DELLA SERATA:
RAMONA BADESCU



Ultrale Cravatti
NAPOLI



Sartoria
Giovanni Celentano



Fotografia di Giovanni Bartolotti - grafiche art&stamp, Crevatore (Bo)



IV Habanos Day

PASSIONE PURA

PROGRAMMA

ROMA, 17 MAGGIO 2008

TERRAZZA HOTEL BOSCOLO EXEDRA

—
SPAZIO NOVECENTO EUR



TERRAZZA EXEDRA AREA ESPOSITIVA

L'ACCESSO ALLA MANIFESTAZIONE E' RIGOROSAMENTE INTERDETTO AL PUBBLICO ED È RISERVATO ESCLUSIVAMENTE AI TABACCAI ED AGLI INVITATI CHE HANNO ADEMPIUTO ALLE MODALITÀ DI PREREGISTRAZIONE. DESK RITIRO ACCREDITI: H. 9,00 / 17,00

h.10,00-18,00 HABANOS LOUNGE

L'ELEGANZA MASCHILE

Omaggio alla moda maschile, con quattro realtà italiane artigianali di assoluto livello ed esclusività, presenti con altrettanti corner espositivi e che interpretano con grande classe gli elementi legati all'eleganza maschile più classica.

L'abito: SARTORIA CELENTANO, Roma

La cravatta: ULTURALE CRAVATTE, Napoli

L'accessorio: CARTUJANO, Bari

La camicia: SARTORIA MARGUTTI, Città di Castello (Perugia)

Con la partecipazione straordinaria di:

S.T.DUPONT, marchio francese leader nel mondo degli accessori di lusso per uomo, che presenterà alcune novità delle sue Collezioni di Pelletteria e di prodotti esclusivi per il fumatore;

CUERVO Y SOBRINOS, con la sua straordinaria Collezione di Orologi, storico brand nato a Cuba nel 1882 e riportato recentemente ai vertici del panorama mondiale dell'orologeria.

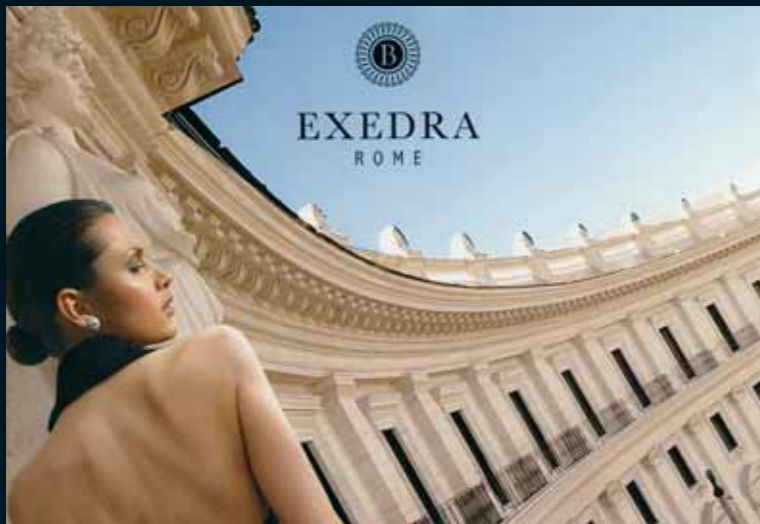
GIGARS TIME, il meglio della produzione mondiale di vetrine e humidor per la conservazione dei grandi sigari Avana.

h.11,30-13,00

L'APERITIVO

Degustazione dei vini delle Cantine Gagliardi.

Verdicchio di Matelica "Maccagnano" 2006 e "Sel. Gagliardi" 2007
Presentazione a cura di Umberto Gagliardi.



TERRAZZA EXEDRA ARENA DEGUSTAZIONE

RESPONSABILI E COORDINATORI DELLE DEGUSTAZIONI:

LUIGI MARIA LARocca e DANIELE BALESTRI

DESK ACCETTAZIONE DEGUSTAZIONI: H. 9,30 / 17,00

h.10 / 11,30

Montecristo "B" & Champagne Mumm

Sigaro: Montecristo "B"

Cepo 42 Lunghezza 135 mm

(dall'Humidor Montecristo Compay 100° Anniversario)

Riservato a 50 partecipanti.

Relatori: Gianfranco Plenizio, Alberto Lupetti

Abbinamento: Champagne Mumm De Cramant, Mumm 1996 in Magnum

Note: alla fine della degustazione si procederà all'estrazione dell'Humidor

tra i 50 partecipanti.

h. 12 / 13,30

Montecristo Sublimes Ed.Lim. 2008 & Chateau d'Yquem 1982

Sigaro: Montecristo Sublimes

Cepo 54 Lunghezza 164 mm

(la prima Edizione Limitata 2008)

Riservato a 50 partecipanti.

Relatori: James Suckling, Giuseppe Elefante, Massimo De Giovanni

Abbinamento: Chateau d'Yquem 1982

Note: al termine della degustazione si procederà all'estrazione tra i partecipanti di un esclusivo accendino offerto da S.T.Dupont.

h.14 / 15,30

Partagàs Dobles 160° Anniversario & Porto Vintage

Sigaro: Partagàs Dobles

Cepo 50 Lunghezza 155 mm

(dall'Humidor Partagàs 160° Anniversario)

Riservato a 50 partecipanti.

Relatori: Marco Tonelli, José Maria Lopez, Giorgio Bassan.

Abbinamento: Porto Fonseca Quinta do Panascal Vintage 1998 e

Fonseca Guimaraens Vintage 1987, Sandeman LBV 2000

Note: al termine della degustazione si procederà all'estrazione tra i partecipanti di un esclusivo accendino offerto da S.T.Dupont.

h.16 / 18,00

Partagàs Rodolfos 160° Anniversario & Great Scotch Whisky

Sigaro: Partagàs Rodolfos

Cepo 54 Lunghezza 180 mm

(dall'Humidor Partagàs 160° Anniversario)

Riservato a 50 partecipanti.

Relatori: Giuseppe Santaniello, Luigi Maria Larocca

Abbinamento: Glenlivet 18 y.o., Glenlivet 15 y.o., Chivas Regal 18 y.o.

Note: alla fine della degustazione si procederà all'estrazione dell'Humidor tra i partecipanti a questa degustazione e a quella precedente.

• Tutte le degustazioni sono esclusivamente ad invito.

TERRAZZA EXEDRA AREA PHILOSOPHY

RESPONSABILI E COORDINATORI DELLE DEGUSTAZIONI:

LUIGI MARIA LARocca e ANDREA BATTILANI

DESK RITIRO ACCREDITI: H. 10,30 / 14,30

h.11,00 / 12,30

Grand Cru

Un'esclusivissima degustazione ad invito di grandi vini di Borgogna dell'eccezionale annata 2005, con produttori selezionati da Luca Cuzzoli, condotta dal grande esperto e giornalista Andrea Battilani di Spirito DiVino - Monsieur.

VINCENT GIRARDIN

Echezeaux Grand Cru 2005

ROBERT ARNOUX

Vosne Romanée 1er Cru "Les Chaumes" 2005

DAVID DUBAND

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Proses 2005

JEAN JACQUES CONFURON

Chambolle-Musigny 2005

HENRI BOILLOT

Volnay Les Fremiets 1ER CRU 2005

h.14,30 / 15,30

Cohiba Maduro 5 ed i caffè di Leonardo Lelli

La nuova linea di Cohiba abbinata a due cru selezionati dal grande esperto e produttore bolognese Leonardo Lelli, che guiderà, assieme a Luigi Maria Larocca, un'interessantissimo ed esclusivo abbinamento.

Sigaro: Cohiba Maduro 5 Secretos

Cepo 40 Lunghezza 110 mm

h.13,00 / 15,00

Il Brunch

Lo staff di cucina del Boscolo Hotel Exedra propone un brunch esclusivo sulla terrazza. Costo euro 50,00 bevande incluse. Per prenotazioni ed informazioni per il Brunch: 335.5302403



Habanos
day



Diadema S.p.A.

info@diademaspa.it
www.diademaspa.it