

○  
Lm  
Luca Maroni

# sens of wine

IL VINO PARLA AI SENSI



**Roma**  
**Palazzo dei Congressi - Eur**  
27, 28 e 29 Gennaio 2012

## LA VIA SENSIBILE DEL VINO

**La Vista** d'un bianco è fluido, aureo splendore di sole, nei passiti, di tramontante bagliore, d'un rosato, glicerinoso turgore d'incarnato tenue in rosso, d'un rosso il profondersi viola del suo bluaceo notturno stellato...

**L'Olfatto** del vino è l'intensità, l'aereo ed energico fulgore delle più floreali e fonde fruttosità in profumo donate dalla natura...

**Il Gusto** del vino è la potenza glicerinosa del suo omoroso sapore, il persistente effondersi del suo aroma sontuoso, balsamico, dall'or focosa or suadente eco...

**L'Udito** del vino è il frizzante gorgogliare del suo spumoso, brioso, perlante, ascendere e pulsare...

**Il Tatto** del vino è densa, morbida polposità: alchemica essenza, linfaceamente corposa...

Così il vino la sua uva costitutiva, per i sensi, alla mente, in essenza rirrende, e il calore e l'energia della luminosa stella che sì dolce la matura...

Il vino, della terra e dell'omo, più alto, più vero spirito e respiro.

Luca Maroni

# sens of wine

## CONCEPT DELL' EVENTO

**SensofWine:** i migliori vini italiani selezionati da Luca Maroni in libera degustazione al pubblico.

L'evento consiste in un percorso sensoriale che si sviluppa attraverso la scoperta delle ricchezze del patrimonio enogastronomico italiano.

Una esposizione innovativa, indicizzata sia per territorio, sia secondo le caratteristiche sensoriali peculiari dei diversi vini. Per ciascuna regione viene inoltre proposta una selezione dei prodotti gastronomici d'eccellenza, in libera degustazione per il pubblico presente.

**SensofWine** è giunto alla settima edizione. Dal 2005 ad oggi ha richiamato oltre 80.000 persone. E' l'evento più grande incentrato sul vino che si celebra in Italia, concepito ed organizzato da privati.

## EVENTI COLLATERALI

- **Degustazioni guidate da Luca Maroni**

Le degustazioni saranno incentrate sulla metodologia di analisi sensoriale di Luca Maroni.

Per ogni sessione, saranno proposti in degustazione e presentati nelle caratteristiche organolettiche circa 10 vini di aziende presenti alla manifestazione.

- **Il Salotto delle anteprime**

Un'area dedicata accoglierà i visitatori alla degustazione, in anteprima, dei nuovi vini non ancora presentati sul mercato e non ancora inseriti nelle Guide 2012.

- **Wine bar "Sensofwine"**

Un'area dall'atmosfera tipica del Wine bar, con servizio a cura di sommelier, dove degustare una selezione tra i vini delle aziende presenti.

- **Selezione di eccellenze gastronomiche**

Per ciascuna regione è stata effettuata una selezione dei prodotti gastronomici d'eccellenza, in libera degustazione per il pubblico presente.

## I NUMERI DEL SENSOFWINE 2012

I produttori partecipanti avranno la possibilità di incontrare gli operatori del settore, presentare i propri prodotti e stringere nuovi accordi commerciali. Saranno invitati:

- **1.000 operatori del settore su Roma tra enoteche, ristoranti, wine bar, distributori e agenti**

- **100 tra i più importanti buyers esteri**

- **Giornalisti del settore e opinion leaders**

Un percorso espositivo innovativo giacché indicizzato sia per territorio, sia secondo i sensi (i migliori vini alla vista, all'olfatto, al gusto, al tatto e perfino all'udito).

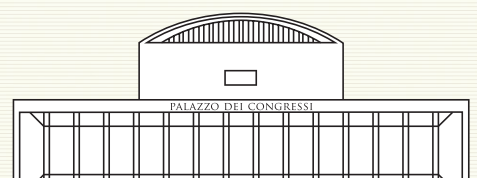
## IL CONTATTO È LA VENDITA

*"Non esiste occasione di vendita e contatto, di divulgazione e comunicazione più economica e fruttuosa che un Evento/Fiera/Degustazione.*

*Per aprirsi i mercati occorre viverli, seminare, farsi conoscere ed apprezzare.*

*Una volta fatto assaggiare dal produttore, il vino è venduto all'operatore o al consumatore. Il venduto su qualsiasi mercato è frutto dei contatti avuti sullo stesso mercato".*

Luca Maroni



# sens of wine

## FORMAT DELL'EVENTO 2012

Luogo: **ROMA**  
Location: **PALAZZO DEI CONGRESSI - Eur**  
Date: **da venerdì 27 a domenica 29 gennaio 2012**

### VENERDÌ 27 GENNAIO 2012

#### Ore 18.30 - 20.30 Spettacolo di premiazione - Auditorium

##### Serata di Gala ad inviti

Un vero e proprio spettacolo condotto da Luca Maroni, con momenti musicali e rappresentazioni artistiche per premiare i migliori produttori presenti nell' Annuario dei Migliori Vini Italiani, alla presenza della stampa specializzata, Opinion Leaders, VIP, personaggi dello spettacolo, istituzioni, classe politica/dirigente della Capitale e del Paese.

#### Ore 21.00 - 24.00 Degustazione di vini - Salone della Cultura

Apertura al pubblico della degustazione dei Migliori Vini Italiani.

### SABATO 28 GENNAIO 2012

Apertura al pubblico con degustazioni enogastronomiche, presentazioni nuovi vini, degustazioni guidate da Luca Maroni e iniziative collaterali.

#### Orario di apertura al pubblico - 15.00 - 22.00

(ultimo ingresso ore 21,00)

### DOMENICA 29 GENNAIO 2012

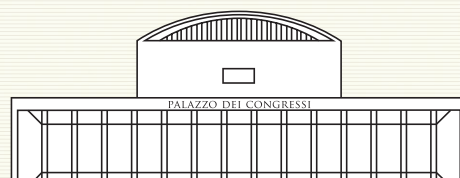
Apertura al pubblico con degustazioni enogastronomiche, presentazioni nuovi vini, degustazioni guidate da Luca Maroni e iniziative collaterali.

#### Orario di apertura al pubblico - Ore 15.00 - 22.00

(ultimo ingresso ore 20,30)

**Ingresso al pubblico Euro 25,00.**

**Ingresso gratuito per gli operatori del settore.**



## PROMOZIONE VALIDA FINO AL 30 SETTEMBRE: COME PARTECIPARE

### BANCO DEGUSTAZIONE

Costo: Euro 850,00 + IVA (= Euro 1.020,00; anzichè Euro 990,00 + IVA) primo banco di degustazione.

*Sconto del 20% sui successivi banchi di degustazione acquistati*

La quota di adesione comprende:

- N. 1 tavolo di degustazione;
- N. 2 ingressi espositore validi per l'intera durata della manifestazione;
- N. 5 biglietti d'ingresso gratuito validi per una persona e per un giorno della manifestazione ;
- Voucher per acquistare n.10 biglietti di ingresso a Euro 15,00 cad. (anzichè Euro 25,00 cad.);
- Stoccaggio e custodia dei vini prima della manifestazione;
- Presenza sul catalogo;
- Presenza sul sito internet dell'evento [www.sensofwine.it](http://www.sensofwine.it)

La quota di adesione NON comprende:

- Servizio di mescita;
- Spedizione e trasporto vini;
- Quanto non specificatamente elencato sopra.

Per eventuali necessità di servizio sommelier, l'azienda potrà contattare direttamente le relative associazioni.

### PRESENZA DI UN VINO ALL'INTERNO DEL WINE BAR

Costo: Euro 250,00 + IVA (= Euro 300,00)

I produttori che aderiranno potranno offrire in degustazione presso il Wine Bar LM un proprio vino. Il servizio di mescita sarà svolto da sommelier contattati da LM: non è richiesta la presenza personale del produttore.

La quota di adesione comprende:

- Servizio di mescita;
- Stoccaggio e custodia dei vini nel periodo della manifestazione;
- Presenza sul catalogo;
- Presenza sul sito internet dell'evento [www.sensofwine.it](http://www.sensofwine.it)

La quota di adesione NON comprende:

- Spedizione e trasporto vini;
- Quanto non specificatamente elencato sopra.

### DEGUSTAZIONI GUIDATE DA LUCA MARONI

Costo: Euro 250,00 + IVA (= Euro 300,00)

Luca Maroni presenterà in degustazione al pubblico di appassionati e di operatori un vino scelto dal Produttore. Durante ogni sessione saranno illustrati e presentati circa 9 vini di diversi produttori: sarà necessaria la presenza del Produttore o di un rappresentante dell'azienda.

La quota di adesione comprende:

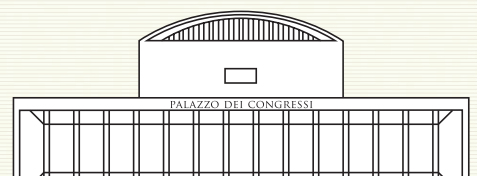
- servizio di mescita (sommelier a cura LM)
- promozione delle degustazioni su tutti i media LM e presso i rappresentanti stampa che parteciperanno all'evento
- stoccaggio e custodia dei vini nel periodo della manifestazione

La quota di adesione NON comprende:

- spedizione e trasporto vini;
- quanto non specificatamente elencato sopra

Il calendario delle degustazioni sarà pubblicato in seguito e sarà inoltrata la modulistica per contrassegnare i campioni destinati a queste Degustazioni

**Scadenza per l'adesione alle condizioni di particolare favore sopra esposte: INDEROGABILMENTE ENTRO IL 30 SETTEMBRE 2012.**



## SCHEDA DI ADESIONE

### QUOTE DI PARTECIPAZIONE - ADESIONE ENTRO IL 30 SETTEMBRE 2011

BANCO DEGUSTAZIONE		<input type="checkbox"/> Euro 850,00	+ IVA
ULTERIORI BANCHI DI DEGUSTAZIONE	n.	<input type="checkbox"/> Euro	+ IVA
WINE BAR		<input type="checkbox"/> Euro 250,00	+ IVA
VINO IN DEGUSTAZIONE (Illustrato da Luca Maroni)		<input type="checkbox"/> Euro 250,00	+ IVA
		----- TOTALE -----	

#### Nome del vino presente nel Wine Bar

(riservato ai produttori che aderiscono al Wine Bar)

#### Nome del vino illustrato da Luca Maroni

(riservato ai produttori che presentano un vino in degustazione)

**Le informazioni logistiche per l'invio dei campioni saranno inviate ai produttori partecipanti successivamente.**

## MODULO DI PARTECIPAZIONE

NOME/LEMMA AZIENDA:

Dati per la fatturazione

RAGIONE SOCIALE:

CODICE FISCALE:

PARTITA IVA:

INDIRIZZO:

CAP:

CITTA':

PROV.:

TEL.:

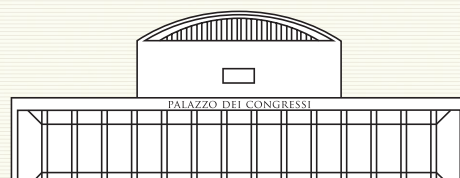
FAX:

e-mail:

Titolare o legale rappresentante:

Responsabile per la partecipazione:

**La presente scheda compilata in ogni sua parte, dovrà essere trasmessa ENTRO E NON OLTRE IL 30 SETTEMBRE 2011 al numero fax 06.33219843, e inviata in originale per posta agli uffici Lm srl - Via Flaminia, 1007 - 00189 Roma.**



## MODALITÀ DI PAGAMENTO

Ho provveduto al pagamento della quota di adesione a mezzo bonifico bancario pari a Euro ..... IVA inclusa e allego distinta del bonifico alla scheda di adesione.

Autorizzo l'addebito immediato sulla mia carta di credito sottoindicata per la quota di adesione pari a Euro ..... IVA inclusa.

Tipo di carta:     Visa/CartaSi/Mastercard                       AmericanExpress

Numero Carta:

Scad:

CVV:

\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ /                      \_\_\_\_ / \_\_\_\_                      \_\_\_\_\_

Firma del Titolare della Carta: \_\_\_\_\_

## COORDINATE BANCARIE

---

Il bonifico deve essere intestato a Lm s.r.l.

**Monte Paschi di Siena - Roma**

**IBAN: IT 94 S 01030 03217 000000931934**

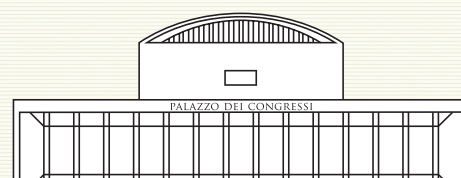
Timbro della Ditta e firma  
del legale rappresentante

Data

---

Garanzia di riservatezza: prendo atto dell'informativa ex art. 13 D Lgs. 196/2003 che mi viene consegnata come modulo allegato e che restituisco sottoscritta per presa visione ed accettazione.

Firma .....



## INFORMATIVA EX ART. 13 D. LGS. 196/2003

Spett.le Azienda

desideriamo informarLa che il D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 («Codice in materia di protezione dei dati personali») prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Secondo la normativa indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della Vostra riservatezza e dei Vostrî diritti.

Ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. n. 196/2003, pertanto, Vi forniamo le seguenti informazioni:

1. I dati da Lei forniti verranno trattati per le seguenti finalità:

1.1 finalità strettamente connesse e strumentali all'acquisizione di informative precontrattuali, ed alla conseguente valutazione della opportunità economica di ogni contrattazione, nonché alla gestione dei rapporti negoziali che saranno eventualmente conclusi tra il titolare e l'interessato, comportante il conseguente adempimento degli obblighi contrattuali e l'esercizio dei diritti derivanti dal contratto, ivi inclusa la gestione dell'eventuale contenzioso;

1.2 a seguito della conclusione del contratto, finalità connesse con gli obblighi previsti da leggi, regolamenti o normativa comunitaria, quali, a titolo esemplificativo, la tenuta delle scritture contabili, l'adempimento di oneri fiscali e tributari del titolare;

1.3 obbiettivi connessi e strumentali all'esercizio dell'attività dell'impresa (ad es. verifica budget aziendali, proiezione costi...).

2. Il trattamento riguarderà solo dati comuni e commerciali attinenti l'esercizio dell'attività economica dell'interessato in favore del titolare quale fornitore di beni e servizi in favore del titolare in esecuzione di rapporti contrattuali in essere o in corso di perfezionamento.

Il trattamento sarà effettuato con l'ausilio di mezzi meccanici e telematici verranno conservati in archivi sia cartacei che elettronici in modo da consentire la individuazione e la selezione di dati aggregati, con logiche strettamente correlate alle finalità indicate e con modalità che garantiscano la sicurezza, riservatezza dei dati con misure idonee ad impedire la loro alterazione, cancellazione, distruzione, comunicazione non autorizzata o trattamento difforme da quello per cui i dati medesimi sono stati raccolti.

3. Il conferimento dei dati di cui al precedente articolo 1 è facoltativo. Un eventuale rifiuto al loro conferimento determinerà l'impossibilità di procedere all'instaurazione del rapporto, essendo i dati stessi indispensabili, in fase preliminare, per la valutazione dell'opportunità commerciale del rapporto, nonché, successivamente, per l'esecuzione del contratto e per l'adempimento degli obblighi di legge ad esso connessi.

4. I dati commerciali oggetto della presente informativa potranno essere comunicati, oltre che alle Pubbliche Amministrazioni per l'adempimento degli obblighi di legge, anche ad eventuali istituti di credito indicati dall'interessato, per le finalità connesse con l'esecuzione del contratto. Tali dati potranno essere eventualmente comunicati a liberi professionisti al fine di ottenere consulenze professionali o nell'ambito di iniziative volte al corretto adempimento del rapporto di fornitura.

5. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:

- dell'origine dei dati personali;
- delle finalità e modalità del trattamento;
- della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
- degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2;
- dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.

L'interessato ha diritto di ottenere:

- l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

- per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
- al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

6. Il trattamento avrà durata non superiore a quella necessaria agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti, in ottemperanza agli obblighi di natura civilistica, fiscale, tributaria vigenti. Sono in particolare previste procedure di aggiornamento periodico della banca dati almeno una volta l'anno o con scadenza più breve a fronte di richieste dell'interessato.

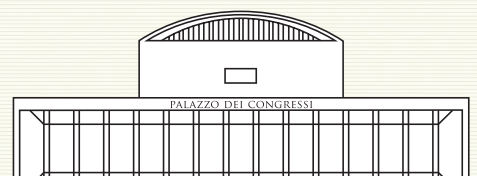
7. Il titolare del trattamento è la LM Il titolare del trattamento è la Lm s.r.l. con sede in Via Flaminia, 1007, 00189 - Roma, nella persona del presidente Luca Maroni, nato a Roma il 19/09/1961 ed ivi residente in Largo Olgiata.

8. Il responsabile del trattamento è:

Il responsabile del trattamento è il presidente della Lm s.r.l., Dottor Luca Maroni. Cordiali saluti,  
LM s.r.l.

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D. LGS. 196/2003

Timbro e Firma per presa visione ed accettazione





# ○ Lm Luca Maroni

LUCA MARONI

Luca Maroni nasce a Roma, il 19 settembre 1961.

Si diploma al Liceo Classico quindi si laurea "con lode" in Economia e Commercio nel 1986.

Tra il 1987 e il 1989 collabora con **Luigi Veronelli**, scrive articoli per "l'Etichetta", quindi realizza "Ex Vinis" - il primo Newsletter Italiano - rivista di cui è Direttore Responsabile dei primi 4 numeri.

Nel settembre del 1990 fonda la sua casa editrice, la **Lm edizioni**, creando la rivista **The Taster of Wine**, periodico per conoscere e apprezzare il vino e la degustazione. Nel 1993 realizza la prima edizione dell'**Annuario dei Vini Italiani**, un rapporto sulla produzione vinicola delle migliori aziende italiane giunto oggi alla 17 edizione.

Nel 1994 porta a termine una ricerca quinquennale sulla relazione esistente tra la composizione chimico-fisica del vino e il suo comportamento sensoriale. Riesce in pratica a determinare in una formula la struttura chimica della piacevolezza del vino. La riproducibilità tecnica di una data piacevolezza è quindi finalmente possibile - come da anni per il resto dell'alimentare - anche per il vino.

Nel 1995 scrive **Degustare il Vino**, manuale di teoria e pratica per l'assaggio consapevole di ogni tipo di vino.

Sempre nel 1995 scrive sull'**ENCICLOPEDIA ITALIANA TRECCANI** la voce: **Degustazione del vino**, voce di cui scrive un ulteriore approfondimento sull'Appendice 2000 e 2005 dell'Enciclopedia. Nel 1996 scrive sul numero 30 di The Taster of Wine il logisma della fruttosità del vino, ovvero della sua piacevolezza, ed il conseguente **metodo per la valutazione della qualità (della piacevolezza) del vino**. Sempre nel 1996 realizza la prima edizione della **Guida dei Vini Italiani**, dal 1998 proposta anche in versione tedesca ed inglese.

Dal 1996 tiene seminari esplicativi del proprio metodo di degustazione presso i più prestigiosi operatori istituzionali del settore (Università di Conegliano, Vinitaly, AIS, Istituto San Michele all'Adige, Consorzio del Brunello di Montalcino, Associazione Vignaioli Piemontesi, Trentini, IPSOA, ecc.).

Nel 2000 scrive **Piacevolezza del Vino**, opera nata per illustrare ad un pubblico quanto più ampio e meno esperto possibile il metodo ideato per la valutazione della qualità del vino.

Sempre nel 2000 concepisce e realizza **WWW.LUCAMARONI.COM**, il Portale Internet sul vino più ricco del mondo con le sue 320.000 pagine Web gratuitamente consultabili.

Nel marzo del 2001 realizza la prima edizione della **Guida dei Vini del Mondo**. Nello stesso mese gli viene affidata la rubrica CIBOVINO sul settimanale "Il Mondo", magazine economico-finanziario della RCS.

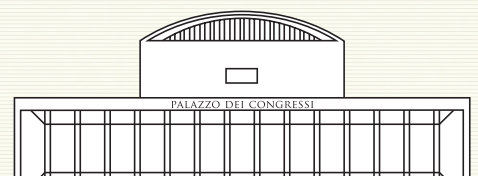
Nel novembre 2001 Sperling & Kupfer Editori (Mondadori), pubblica in coedizione con Lm la nuova edizione di **Piacevolezza del Vino**.

Nel settembre del 2003, ancora in coedizione con la Sperling & Kupfer Editori (Mondadori), pubblica **Piacevolezza dell'Olio**, un manuale completo con un metodo innovativo per l'assaggio e la valutazione della qualità dell'olio extravergine di oliva. Nel 2005 scrive sull'enciclopedia Treccani la voce OLIVICOLTURA, ivi trasferendo il metodo per la valutazione della qualità analitico-sensoriale dell'olio extravergine di oliva.

Ancora nel 2003 gli viene affidata una rubrica sul vino sul magazine "PANORAMA" di Mondadori, e il ruolo di esperto di riferimento e di presentatore di vini nella trasmissione radiofonica "DECANTER", in onda ogni sera su RAI RADIO2.

Nel settembre 2004 scrive per la Fabbri Editore: **Conoscere il Vino**, un volume ricco di informazioni sulle modalità di produzione, di fruizione e di conservazione del vino. In Ottobre realizza per il settimanale **OGGI, le Guide ai Vini Italiani più piacevoli**, convenienti e reperibili, opera studiata per proporre al grande pubblico i vini più acquistabili d'Italia.

Nel marzo del 2005 realizza per il **CORRIERE DELLA SERA** i 5 volumi dedicati al vino proposti in allegato al maggiore quotidiano nazionale. Con la tiratura complessiva di circa 1.000.000 copie: l'opera di divulgazione sul vino dalla più alta diffusione di sempre.





Luca Maroni

Nel gennaio del 2007 scrive assieme a Sergio Valzania, Direttore dei Programmi Radiofonici Di Rai Radio 2 e Radio 3, il libro **“Amare Il Vino - Arte, Natura, Tecnica, Estetica”**, volume per divulgare ad un pubblico quanto più ampio possibile il portato complessivo di questo immaginifico tesoro italiano.

Nel 2005 e 2006 è docente in corsi di marketing management per il vino presso la IPSOA di Milano.

Dal 2007 è docente di Analisi Sensoriale e Comunicazione al Master in Food & Beverage Management dell'Università LUISS BUSINESS SCHOOL di Roma.

Nel 2008 idea e conduce oltre 30 puntate della trasmissione televisiva **PIACERE VINO** in onda su **ALICE TV - SKY**.

Dall'Aprile del 2009 è editorialista e articolista del **Magazine CUCINA**, allegato enogastronomico mensile al Corriere della Sera.

Dal 1995, anno di pubblicazione del suo metodo di degustazione, fornisce consulenza consistente in applicazioni di analisi sensoriale in collaborazione diretta con gli enologi di oltre 1.000 prestigiosi produttori italiani di tutte le regioni.

L'analisi sensoriale al servizio dello sviluppo enologico per ottimizzare la qualità analitica e quindi organolettica dei vini prodotti.

Dal 1990 ad oggi per diffondere e divulgare personalmente la qualità del vino tiene stage di analisi sensoriale in Italia ed all'estero ad un pubblico di operatori e appassionati valutabile in oltre 10.000 persone.

Dal 1990 ad oggi ha scritto ed editato 72 numeri della propria rivista e 57 volumi e sul vino italiano e mondiale alcuni dei quali tradotti in lingua Inglese e Tedesca.

Dal 2000 è consulente di Vinitaly, che gli affida ogni anno in gestione un'importante e vasta area (oltre 500 mq.) con l'iniziativa **TRENDY OGGI BIG DOMANI**: la selezione dei migliori produttori italiani esordienti curata da Luca Maroni.

Dal 2003 al 2007 è consulente della Fiera di Milano per il mondo del vino collaborando all'organizzazione e alla promozione mondiale della fiera MIWINE.

Dal 2004 lavora per il Sindaco di Milano e con il Comune di Milano ad un importante recupero di una storica vestigia enologica cittadina.

Nel 2000 a Torino in occasione del Salone del Vino al Lingotto organizza la prima edizione del proprio evento **SENSOFWINE**, dal 2005 trasferito a Roma presso l'Auditorium Parco della Musica, ad oggi l'evento nazionale enologico più importante organizzato da privati in Italia (oltre 300 espositori, 20.000 visitatori nell'edizione 2009).

Sensofwine dal 2006 è sponsorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, dal Vinitaly e da Buonitalia Spa, dal 2007 viene annualmente esportato a **New York** e dal 2010 a **Monaco di Baviera**.

Dal 2005 Sensofwine e Luca Maroni sono partner e consulenti per l'agroalimentare della NIAF. In occasione del **Galà Annuale del NIAF**, Sensofwine partecipa all'evento a Washington e Luca Maroni seleziona i vini per la cena di Gala cui presenziano le più eminenti personalità politiche e culturali italoamericane.

Nel 2001 a Luca Maroni vengono assegnati i seguenti premi: Città di Tradate, Premio Bacco d'Oro 2001 per l'attività giornalistica; Accademia Italiana della Cucina e Comune di Staffolo: XXXVI° Premio Nazionale di Cultura Enogastronomica Verdicchio D'Oro.

Nel giugno 2002 viene eletto membro - in veste di esperto consulente - del Gruppo di lavoro per la promozione del settore vitivinicolo presieduto dal Sottosegretario del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Onorevole Teresio Delfino.

Nel 2003 riceve l'incarico dalla Presidenza del Consiglio di scrivere il capitolo dedicato al vino ed al cibo sul volume **“le Eccellenze Italiane”** edito da Palazzo Chigi.

Nel 2006 riceve dal Sindaco di Roma il premio Marco Aurelio per il Turismo ricevendo l'attestato di Testimonial di Roma, per avere illustrato le doti viticole ed enologiche della produzione della regione.

Nel luglio del 2009 su incarico della Presidenza del Consiglio e della Protezione Civile seleziona i migliori vini abruzzesi per i pranzi e le cene dei Capi di Stato presenti al G8 de l'Aquila.

Nel 2010 riceve la Cittadinanza Onoraria della città di Crecchio in Abruzzo per meriti culturali e professionali.

**Dal 1988 al 2011 ha degustato oltre 200.000 vini.**

