

Si ringrazia per il contributo e la collaborazione:

BERTINORO - Vino al Vino - 2017

In occasione della Festa di Santa Caterina D'Alessandria patrona di Bertinoro

I° MASTER ALBANA

1987-2017: 30 ANNI DI DOCG



Sabato 25 novembre 2017

Bertinoro - Chiesa San Silvestro - ore 15.30

CONVEGNO - **L'ALBANA, IERI, OGGI e DOMANI**

Saluti dell'Amministrazione Comunale di Bertinoro e delle autorità presenti

Roberto Miravalle - Docente dell'Università di Pollenzo
Viticoltura, cambiamenti climatici e vini di qualità

Ilaria Filippetti - Docente dell'Università di Bologna

Tecniche colturali per mitigare gli effetti del cambiamento climatico sulla maturazione delle uve

Giordano Zinzani - Presidente Consorzio Vini di Romagna

Da vitigno protagonista a quasi comprimario

Alessandro Rossi - Direttore Marketing Gruppo Partesa

Gusti e mode di mercato, l'Albana quasi sempre assente

Antonello Maietta - Presidente Nazionale Associazione Italiana Sommelier

Le peculiarità dell'Albana in abbinamento al cibo

Moderà l'incontro: Luciano Ferraro - Giornalista del "Corriere della Sera"

Ingresso libero

Bertinoro - Palazzo Comunale - dalle ore 15.00 alle ore 20.00

Banchi degustazione **DEDICATO all'ALBANA**

Ticket ingresso € 15,00 comprensivo di: degustazioni di vini illimitate, assaggio di formaggi, calice con tasca e Guida "Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare" edizione 2017-2018

Presso Palazzo Comunale sarà possibile visitare: **BERT'IN ORO** Immagini di Vino e Vigneti

a cura dell'Associazione TANK Sviluppo immagini

(La mostra sarà inaugurata venerdì 24 novembre, alle ore 18.30)

Bertinoro - Riserva Storica dei Sangiovesi di Romagna - Piazza della Libertà, 9c - ore 17,30

SINFONIE di ALBANA - Stili, territori e interpretazioni

Laboratorio di degustazione con **GIOVANNI SOLAROLI** e **VITALIANO MARCHI**

Albana DOCG, stile classico con le Aziende Tenuta Masselina - Fiorentini - Celli - Gallegati

Legno, vendemmia tardiva, anfora DOCG con le Aziende Tenuta Santa Lucia - Zavalloni - Tre Monti - Leone Conti

Appassimento o botrytis DOCG con le Aziende Ferrucci - Ipsa Persolino - Spalletti - Bissoni

La Verticale con le Aziende Branchini - Poderi Morini - Tenuta Uccellina - Fattoria Zerbina

Costo: soci AIS € 45,00 - non soci € 50,00 - Info e prenotazioni: www.aisromagna.it

Bertinoro - Ca' de Bé - ore 20.00

I PROFUMI e i SAPORI dell'ALBANA

CENA A TEMA

Sarà servita Romagna Albana DOCG delle Aziende del Consorzio VINI DI BERTINORO

Musica dal vivo con gli Scaricatori di Portico formazione trio

Alla cena sarà presente l'artista **FABIO VETTORI**

Costo: soci AIS € 30,00 - non soci € 35,00 - Info e prenotazioni: info@cadebe.it

Domenica 26 novembre 2017

CONCORSO NAZIONALE

TROFEO "Consorzio Vini di Romagna"

1° Master ROMAGNA ALBANA DOCG

Bertinoro - Riserva Storica dei Sangiovesi di Romagna

Registrazione e prove scritte chiuse al pubblico

Bertinoro - Chiesa San Silvestro - ore 15.30

Prove pubbliche finali aperte al pubblico

Proclamazione dei finalisti e premiazioni

Bertinoro - Palazzo Comunale . Dalle ore 15.00 alle ore 20,00

Banchi degustazione **DEDICATO all'ALBANA**

Ticket ingresso € 15,00 comprensivo di: degustazioni di vini illimitate, assaggio di formaggi, calice con tasca e Guida "Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare" edizione 2017-2018