

DOMENICA 26 NOVEMBRE

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 15.00 alle 20.00

DEDICATO all'ALBANA

Banchi degustazione delle eccellenze

Ticket ingresso: € 15,00 (soci AIS € 12,00)

comprensivo di degustazioni di vini illimitate,
assaggio di formaggi, calice con tasca e
Guida "Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare"
edizione 2017-2018

SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE



**Grand Hotel
TERME DELLA FRATTA
Bertinoro**



**Osteria Enoteca
Bertinoro**



**Caseificio
MAMBELLI
Bertinoro**

PER INFO: Ufficio Turistico P.zza della Libertà 9c - Bertinoro
0543 469213 - turismo@comune.bertinoro.fc.it
www.visitbertinoro.it - APP: visitbertinoro
Facebook: "UfficioTuristicoBertinoro" - Instagram "Visit Bertinoro"

Sabato 25 e domenica 26 novembre dalle 14.30 alle 20.30
NAVETTA GRATUITA dai parcheggi di *via Badia e via Allende*



COMUNE DI BERTINORO
Assessorato al Turismo



Associazione Italiana Sommelier
AIS ROMAGNA



**Consorzio
VINI DI ROMAGNA**



Con il patrocinio della



In collaborazione con:



**Consorzio VINI
DI BERTINORO**



**Ce.U.B.
Bertinoro**



**Ass. Nazionale
Città del Vino**



**Strada dei Vini
e dei Sapori FC**

SABATO 25 NOVEMBRE

Bertinoro - Chiesa San Silvestro - ore 15.30

CONVEGNO

L'ALBANA, IERI, OGGI e DOMANI

Saluti dell'Amministrazione Comunale di Bertinoro
e delle autorità presenti

Interventi di:

Roberto Miravalle - Docente dell'Università di Pollenzo
Viticultura, 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 AIS
Le peculiarità dell'Albana in abbinamento al cibo

Moderata:

Andreina De Tomassi - Giornalista del gruppo
"Repubblica/Espresso" e scrittrice

Ingresso libero

*Bertinoro - Palazzo Comunale
dalle ore 15.00 alle ore 20.00*

DEDICATO all'ALBANA

Banchi degustazione delle eccellenze

Ticket ingresso: € 15,00 (soci AIS € 12,00)

comprensivo di degustazioni di vini illimitate,
assaggio di formaggi, calice con tasca e
Guida "Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare"
edizione 2017-2018

*Bertinoro - Palazzo Comunale
dalle ore 15.00 alle ore 20.00*

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

Ingresso libero

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

SINFONIE di ALBANA

Stili, territori e interpretazioni

Laboratorio di degustazione

guidato da

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

Degustazioni di formaggi

Costo: soci AIS € 40,00 - non soci € 45,00

Prenotazioni: www.aisromagna.it

Bertinoro - Ca' de Bé – ore 20.00

I PROFUMI e i SAPORI dell'ALBANA

Cena a tema

Sformatino di zucca su fonduta di patate e semi tostati

Romagna Albana Docg 2016 *Selva Campodelsole*

Cappelletti di magro

con crema di cacio, pepe e mandorle tostate

Romagna Albana Docg 2016 *Vigna dell'Ulivo Fattoria Paradiso*

Galletto alla brace

con salsa alla senape e patata arrosto

Romagna Albana Docg 2016 *Neblina Giovanna Madonia*

Chicchi d'oro puro

Omaggio all'Albana del GRAND HOTEL RIMINI

Romagna Albana Docg passito 2014 *Solara Celli*

La cena sarà accompagnata da musica dal vivo
con gli **Scaricatori di Portico** formazione trio

Sarà presente l'artista **FABIO VETTORI**

Costo: soci AIS € 30,00 - non soci € 35,00

Prenotazioni: info@cadebe.it