

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