

**DOMENICA 25 NOVEMBRE**

ore 9,00 - *rocca di bertinoro*

## **GIRO BIKE DELLO SPUNGONE**

passaggiata ecologica (*partecipazione gratuita*)  
in collaborazione con Digibike e CSI Forlì

ore 16,00 - *chiesa san silvestro*

# MASTER ALBANA

## **2° MASTER ROMAGNA ALBANA DOCG**

prove pubbliche finali del concorso nazionale  
trofeo "Consorzio Vini di Romagna"

*a seguire*

premiazione dei vincitori e brindisi

ore 18,30

## **LA ROMAGNA**

intervento artistico

in collaborazione con:



**Città del Vino**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA



Grand Hotel  
**TERME DELLA FRATTA**  
BERTINORO

## **NAVETTA GRATUITA**

**SABATO** 9.30-13.30 e 14.30-20.30

**DOMENICA** 9.30-13.30 e 14.30-20.30

dai parcheggi di via Badia e via Allende

**Uff. Turistico** 0543469213 / turismo@comune.bertinoro.fc.it  
sito e app: [www.visitbertinoro.it](http://www.visitbertinoro.it) - visitbertinoro

UfficioTuristicoBertinoro Visitbertinoro



Comune di  
**BERTINORO**

Ass.It.Sommelier  
**AIS ROMAGNA**

Consorzio VINI  
di ROMAGNA

Consorzio VINI  
di BERTINORO

**BERTINORO 24 E 25 NOVEMBRE 2018**

# VINO *al* VINO!

**La Romagna dello Spungone e dell'Albana**



con il contributo:



DESTINAZIONE TURISTICA ROMAGNA



PROVINCIA  
DI FERRARA

PROVINCIA  
FORLÌ - CESENA

PROVINCIA  
DI RAVENNA

PROVINCIA  
DI RIMINI



2018 111  
MILANO  
CIB | FOOD  
FONDAZIONE



L'iniziativa è parte del progetto  
*"Le Meraviglie dello Spungone"*

## SABATO 24 NOVEMBRE

ore 10,30 - *chiesa san silvestro*

CONVEGNO (ingresso libero)

### ALBANA E SPUNGONE ROMAGNOLO

Dalle identità territoriali

alla riconoscibilità in fase commerciale

Paolo Babini – agrotecnico

*Albana: il vitigno e le sue terre*

Pierluigi Zama – enologo

*L'Albana in cantina: impegnativa e appassionante.*

*Tipologie e prospettive*

Giancarlo Soverchia – enologo

*Albana secco: il nodo della riconoscibilità  
e lo stile per il mercato*

Vitaliano Marchi – sommelier

*La comunità dei produttori dell'Albana:*

*l'entusiasmo come guida al successo*

Marco Casadei – master dell'Albana 2018

*L'Albana: posizionamento e comunicazione*

Fabio Magnani – wine specialist

*Promuovere l'Albana nel mondo*

Francesco Cioria – ristorante San Domenico d'Imola

*L'Albana nel calice:*

*esperienze e riscontri nell'alta ristorazione*

Modera: **Maurizio Magni** - giornalista

dalle ore 14,30 – *palazzo comunale*

**BANCHI DI DEGUSTAZIONE**

### ASSAGGIA E SCOPRI

Degustazione delle eccellenze romagnole

premiata nella guida nazionale e regionale

*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 2018-2019

dalle ore 14,30 – *piazza della libertà*

**Esposizione di oggetti creati dalle Scuole di Bertinoro,**

**ciambella, vin brulé e...** Comitato Genitori di Bertinoro

L'iniziativa proseguirà anche domenica 25 novembre

## SABATO 24 NOVEMBRE

ore 16,30 - *sala della riserva storica*

*dei sangiovesi di romagna*

**Spazio di degustazione guidata**

### LABORATORIO DEL GUSTO

Vini e sapori dello Spungone raccontati dai due tenori:

**SOLAROLI & MARCHI**

I Croppi Azienda *Celli*

Vigna dell'Olivo Azienda *Fattoria Paradiso*

Neblina Azienda *Giovanna Madonia*

Cinquecento Azienda *Tenuta Diavoletto*

Cleonice Azienda *Fiorentini*

Albana Secco Azienda *Balducci Vini*

Bianco di Ceparano Azienda *Fattoria Zerbina*

Alba della Torre Azienda *La Sabbiona*

Sette Note Azienda *Poderi Morini*

**A confronto con:**

Valleripa Azienda *Tenuta Casali*

Gioja Azienda *Vini Giovannini*

*Costo: soci AIS € 25,00 - non soci € 30,00*

*Prenotazioni: [www.aisromagna.it](http://www.aisromagna.it)*

ore 20,00 - *ristorante "ca' de bé"*

**CENA A TEMA con abbinamento di vini e sapori**

### PIATTI E VINI DELLO SPUNGONE

*Tortino di brisè con erbe e ricotta su crema di zucca*

*Strozzapreti con pesto di cavolo nero e guanciale croccante*

*Reale di vitello cotto a bassa temperatura*

*con cipollotto brasato*

*Torta di mele e castagne con crema di Albana Passito*

**in abbinamento Romagna Albana Docg**

delle Aziende del Consorzio VINI di BERTINORO

*Campodelsole, Celli, Fattoria Paradiso,*

*Giovanna Madonia, Tenuta La Viola*

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

*Prenotazioni: [www.aisromagna.it](http://www.aisromagna.it) - Uff.Turismo 0543469213*

*La cena sarà accompagnata da musica dal vivo*