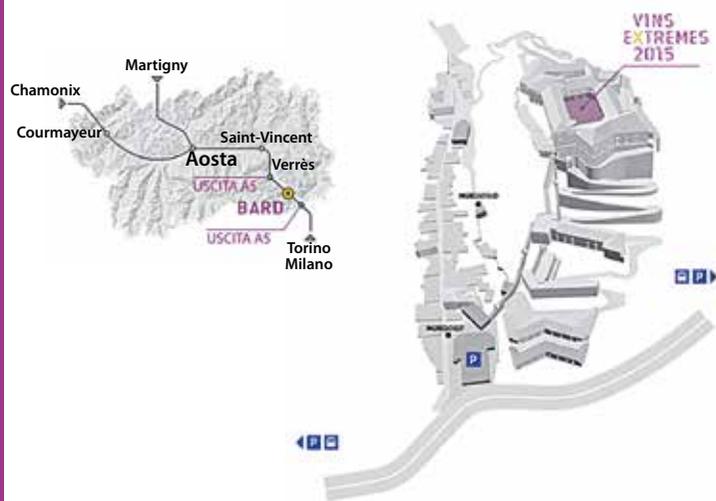


IL FORTE DI BARD

Il Forte di Bard è un'imponente struttura militare posta all'imbocco della Valle d'Aosta realizzata nella prima metà del XIX secolo. Dopo un sapiente restauro, è oggi un polo culturale e turistico di respiro internazionale sede di musei, esposizioni, eventi, servizi informativi e di accoglienza all'avanguardia. Gli spazi museali sono stati progettati per offrire al pubblico esperienze coinvolgenti coniugando i contenuti culturali con servizi innovativi per la cultura e strutture ricettive di alta qualità e dal design raffinato.

www.fortedibard.it

COME RAGGIUNGERCI



WWW.VINSEXTREMES.IT
INFO@VINSEXTREMES.IT

VINS EXTREMES 2015



WWW.VINSEXTREMES.IT

IL MEGLIO
DEI VINI
D'ALTA
QUOTA



21 - 22 NOVEMBRE 2015
FORTE DI BARD - VALLE D'AOSTA

VINS EXTREMES

IL MEGLIO DEI VINI D'ALTA QUOTA NEL MAESTOSO FORTE DI BARD

Fin dai tempi più antichi le civiltà avevano scoperto e imparato a utilizzare il vino come elemento centrale della convivialità e dello stare insieme. Per questo l'uomo ha sfruttato in modo "eroico" tutti i terreni che aveva a disposizione per la coltivazione della vite lasciandoci in eredità paesaggi straordinari che ci danno prodotti di alta qualità. L'idea di base di Vins Extrêmes è la scoperta, l'incontro e lo scambio di esperienze, conoscenze e storie legate alla difficoltà e alla passione di coltivare la vite in territori eroici.

Il programma di questa due giorni vitivinicola, dove i vini saranno assoluti protagonisti, vede la presenza di oltre 60 aziende dell'arco alpino e altre significative realtà delle viticolture italiana ed europea, la premiazione del 23° concorso internazionale dei vini di montagna del CERVIM e la degustazione dei vini vincitori, laboratori del gusto, degustazioni guidate e tavole rotonde tematiche.



PROGRAMMA

SABATO 21 NOVEMBRE 2015

- 10.30 Inaugurazione
- 11.30 Tavola rotonda
Paysages extrêmes - Paesaggi estremi: la viticoltura di montagna come elemento di tutela e valorizzazione del territorio
- 14.00 Degustazione guidata
Il Nebbiolo e la montagna: amore vero
a cura dell' AIS
- 14.30 Laboratorio del gusto
Dai Pascoli alpini: la carne valdostana
a cura di IPRA, FISAR e Slow Food
- 15.00 Tavola rotonda
Tra innovazione e tradizione: la ricerca per lo sviluppo della viticoltura eroica
- Viticoltura al limite: dall'originalità all'autorevolezza - **Roberto Cipresso**, enologo
 - Nutralp VdA: la vite per la vita - **Sabina Valentini**, ricercatrice dell'Institut Agricole Régional di Aosta
 - Tecniche di vinificazione a confronto per la valorizzazione di uve Fumin - **Daniele Domeneghetti**, ricercatore dell'Institut Agricole Régional di Aosta
- Moderatore: **Vincenzo Gerbi**, Università di Torino
- 17.00 Degustazione guidata
Savoia, Vallese, Valle d'Aosta: i bianchi del Monte Bianco - a cura dell' AIS
- 17.30 Laboratorio del gusto
Formaggi di malga e spumanti trentini
a cura della Camera di Commercio di Trento
- 19.00 Chiusura della giornata

DOMENICA 22 NOVEMBRE 2015

- 10.00 Apertura
- 10.30 Laboratorio del gusto
Sanguinacci e Teteun: salumi d'altri tempi
a cura di IPRA, FISAR e Slow Food
- 10.30 Degustazione guidata
Il carattere unico dei terroir vulcanici
a cura dell' AIS
- 11.30 Premiazione
23° concorso internazionale dei vini di montagna
a cura del CERVIM
- 14.00 Laboratorio del gusto
L'oro giallo di montagna: lo zafferano valdostano
a cura di IPRA, FISAR e Slow Food
- 15.00 Tavola rotonda
Territori del vino: qualità per tutti
- Wein.Kalern - il punto giusto: un'iniziativa per la promozione della qualità e della cultura enologica a Caldaro - **Sarah Filippi**
 - I piani regolatori delle Città del Vino - **Paolo Benvenuti**, direttore Associazione Città del Vino
 - Cantine senza barriere - **Massimo Piano**, architetto
- Moderatore: **Corrado Binel**, architetto
- 15.30 Degustazione guidata
Armenia e Valle d'Aosta: sinergie tra due realtà estreme - a cura dell' AIS
- 16.30 Laboratorio del gusto
Il latte nelle sue forme
a cura di IPRA, FISAR e Slow Food
- 19.00 Chiusura della manifestazione

L'ingresso a VINS EXTREMES prevede l'acquisto di un bicchiere con relativa pochette.

Il costo è di € 18,00 per la singola giornata e € 28,00 per le due giornate.

Per i soci ONAV, FISAR, AIS e Slow Food € 15,00 e € 22,00 (presentare tessera valida per l'anno in corso).

Il bicchiere dà diritto agli assaggi dei vini delle aziende partecipanti e dei vini vincitori del 23° concorso internazionale dei vini di montagna del CERVIM.

Le degustazioni tematiche e i laboratori del gusto sono su prenotazione: consultare il sito www.vinsextremes.it