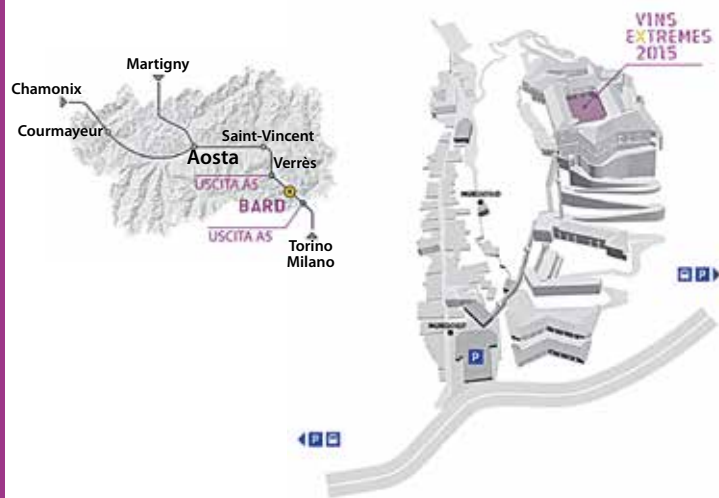


## IL FORTE DI BARD

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](http://www.fortedibard.it)

## COME RAGGIUNGERCI



[WWW.VINSEXTREMES.IT](http://WWW.VINSEXTREMES.IT)  
[INFO@VINSEXTREMES.IT](mailto:INFO@VINSEXTREMES.IT)

# VINS EXTREMES 2015



[WWW.VINSEXTREMES.IT](http://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.Kaltern - 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](http://www.vinsextremes.it)