

VINS EXTREMES

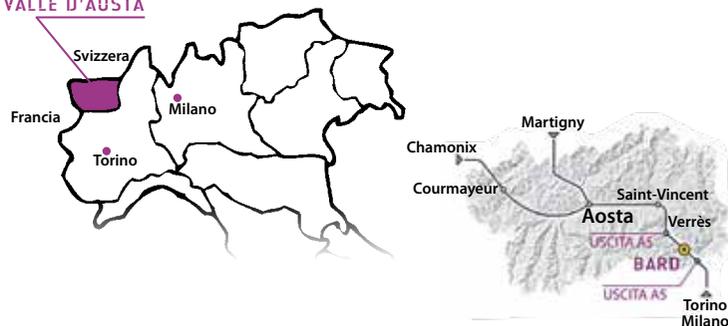
IL MEGLIO DEI VINI D'ALTA QUOTA
NEL MAESTOSO FORTE DI BARD

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.



COME RAGGIUNGERCI

VALLE D'AOSTA



VINS-EXTREMES.IT
INFO@VINS-EXTREMES.IT



INS. ENTI AGRICOLE REG. UNAI



Realizzazione: Tipografia Testolin Bruno - Sarre

VINS EXTREMES 2017



VINS-EXTREMES.IT



2° EDIZIONE

IL MEGLIO DEI VINI
D'ALTA QUOTA

25 - 26 NOVEMBRE 2017
FORTE DI BARD - VALLE D'AOSTA

SABATO 25 NOVEMBRE

10h00 INAUGURAZIONE

Apertura banchi di assaggio

11h00 TAVOLA ROTONDA

La viticoltura eroica: patrimonio di terre e culture da tutelare e valorizzare come unicità nell'era della globalizzazione.

14h00 DEGUSTAZIONE GUIDATA

Valle d'Aosta e Vallese: approfondimento di due terroir a confronto.

a cura di AIS Valle d'Aosta

15h00 TAVOLA ROTONDA

Vini eroici ed innovazione: un connubio possibile

- Vini integri, longevi e senza conservanti. Prime esperienze di vinificazione presso la cantina sperimentale J. Vaudan - *D. Domeneghetti, ricercatore dell'Institut Agricole Régional*
- Enoliti: il benessere del vino - *Valentini, ricercatrice dell'Institut Agricole Régional*
- La viticoltura estrema e l'enologia ad essa applicata - *R. Cipresso, Winecircus*

Moderatore: *Vincenzo Gerbi, Università di Torino*

15h45 LABORATORIO DEL GUSTO

Tradizione e semplicità: formaggi e patate della Valle d'Aosta.

a cura di Slow Food e FISAR

17h30 DEGUSTAZIONE GUIDATA

Dolci tentazioni: i vini passiti.

a cura di AIS Valle d'Aosta

17h45 PRESENTAZIONE GUIDA

VINI BUONI D'ITALIA e premiazione dei produttori valdostani che hanno ottenuto il riconoscimento della Corona e delle Golden Star

19h00 Chiusura giornata

DOMENICA 26 NOVEMBRE

10h00 Apertura banchi di assaggio

11h15 DEGUSTAZIONE GUIDATA

Paesaggi estremi: i vini delle piccole isole

a cura di AIS Valle d'Aosta

11h30 PREMIAZIONE

25° concorso Mondial des Vins Extrêmes del CERVIM

14h00 LABORATORIO DEL GUSTO

Sul tagliere tradizioni antiche: salumi e insaccati valdostani

a cura di Slow Food e FISAR

15h00 TAVOLA ROTONDA

Vino, turismo e comunicazione

- Il turismo come strumento di valorizzazione dei vini, l'accoglienza in cantina come comunicazione - *Carlo Pietrasanta, Presidente nazionale del Movimento Turismo del Vino*
- Il ruolo dei Comuni nella tutela del paesaggio vitivinicolo e nelle forme di turismo ad esso collegate *Floriano Zambon, Presidente nazionale Associazione Città del Vino*
- Buone pratiche di marketing contro l'analfabetismo enogastronomico - *Katia Laura Sidali, docente di Economia del Turismo, Libera Università di Bolzano*
- Enogastronomia e turismo: come si declinano oggi *Magda Antonioli Corigliano, Direttore Master in Economia del Turismo, Università Bocconi di Milano*

L'ingresso a Vins Extrêmes prevede l'acquisto di un bicchiere con relativa pochette che dà diritto agli assaggi dei vini delle aziende partecipanti e dei vini vincitori al Mondial des Vins Extrêmes del Cervim.

Il costo del biglietto è di € 20 per la singola giornata e di € 30 per le due giornate.

Per i soci AIS, FISAR, ONAV e Slow Food è prevista una riduzione € 15 una giornata e € 25 le due giornate (presentare all'ingresso la tessera valida per l'anno in corso).

I visitatori di Vins Extrêmes avranno diritto all'ingresso omaggio alla mostra "Da Raffaello a Balla" e al biglietto ridotto a tutti gli spazi espositivi del Forte di Bard.

DOMENICA 26 NOVEMBRE

- **Innovazione e educazione imprenditoriale, il progetto Wine Lab** - *C. Santini, Università San Raffaele Roma, Facoltà di Agraria*
- **Turismo e Web, opportunità di promozione e marketing verso l'estero** - *Svetlana Trushnikova - Blogger e Managing Director 5Sensi Consulting & Communication*

Moderatrice: *Iole Piscolla - Responsabile dell'area enoturismo e comunicazione dell'Associazione Città del Vino*

15h45 DEGUSTAZIONE GUIDATA

Il fascino senza tempo di Porto, Madeira e Banyuls

a cura di AIS Valle d'Aosta

17h30 LABORATORIO DEL GUSTO

Pan ner, flantse, mecoulin e micooula: la riscoperta dei prodotti da forno

a cura di Slow Food e FISAR

18h30 Chiusura della manifestazione

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.

fortedibard.it