

**TERZA EDIZIONE DEL FORLÌ WINE FESTIVAL:  
PIU' DI CENTO VINI DA SCOPRIRE E DEGUSTARE LIBERAMENTE**

Italia ed Emilia-Romagna, terre di vino. La straordinaria varietà di vitigni e produzioni della nostra e di tutte le regioni italiane si raccolgono nella 3<sup>a</sup> edizione di Forlì Wine Festival, il salone consacrato alle migliori cantine vitivinicole di tutta la penisola. Oltre 100 diverse etichette presentate dai produttori presenti i quali proporranno degustazioni di bianchi, rossi e frizzanti che già nei loro nomi, nei profumi e nei sapori, raccontano la storia della terra dalla quale provengono.

In contemporanea con SapEur, l'evento organizzato da Romagna Fiere si inserisce come un salone a sé



stante all'interno del quartiere fieristico di via Punta di Ferro, ma in stretta connessione con quelli riservati al buon cibo. D'altra parte, tra "mangiar bene" e "bere di qualità" la distanza è breve e da venerdì 27 a domenica 29 gennaio i due piaceri si potranno unire in assoluta libertà. La rassegna enologica permetterà ai visitatori di effettuare un percorso di **degustazioni illimitate** al solo costo del biglietto d'ingresso all'area del "Forlì Wine Festival" (**8 euro, ma con calice e tasca personalizzata in omaggio**), un viaggio sensoriale che per i più attenti e appassionati si può tradurre

anche in occasioni di diretto contatto e confronto con i produttori. In più, nelle giornate di sabato e domenica, un programma di incontri e degustazioni guidate tenuti da docenti esperti alla scoperta delle migliori realtà nazionali. Momenti formativi resi ancor più qualificati dalla prestigiosa collaborazione stretta quest'anno con "**ONAV EMILIA ROMAGNA**", l'**Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino** fondata ad Asti nel **1951** per iniziativa della locale Camera di Commercio, oggi divenuta una realtà strutturata e radicata in tutta Italia. Attualmente ONAV conta, infatti, circa **11.000 soci** distribuiti tra tutte le regioni del nostro Paese.

A "Forlì Wine Festival", l'associazione metterà a disposizione tutta l'esperienza e la professionalità di assaggiatori specificatamente formati per svolgere una funzione delicata e impegnativa. Verranno organizzati percorsi degustativi a finalità didattica tra le oltre 100 etichette di vino presenti in fiera a cura dei soci delle delegazioni di **Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Parma, Modena e Reggio Emilia**.

Una collaborazione altamente qualificata che è anche a disposizione dei produttori vitivinicoli. ONAV, infatti, da Statuto si prefigge lo scopo di mantenere viva ed efficiente la tradizionale funzione di assaggiare e di valutare i vini; istituire per corsi specialistici, a tutti i livelli per un continuo aggiornamento sotto il profilo metodologico; promuovere iniziative volte a fare conoscere l'importanza e il piacere dell'arte dell'assaggio; gestire l'Albo Nazionale dei Soci, allo scopo di tutelare il titolo "Assaggiatore di Vino" e le sue prerogative.

Quattro i percorsi ai quali il pubblico potrà iscriversi nelle giornate di sabato e domenica (per info, costi e prenotazioni [forlicesena@onav.it](mailto:forlicesena@onav.it) tel. 340.0522589):

La Spergola - bandiera della viticoltura reggiana  
Modena e il Lambrusco tra tradizione e innovazione  
Il Centesimino - vitigno autoctono romagnolo  
Guardando ad Occidente: i Colli Piacentini

“Forlì Wine Festival” si conferma, dunque, un’occasione per acquistare e bere consapevolmente, per imparare a degustare lentamente per apprezzare gusto e aromi in abbinamento alle eccellenze culinarie. Le degustazioni guidate aiuteranno ad assaggiare con cognizione di causa, permetteranno di comparare tra loro le migliori etichette, di scoprire la storia di ogni bottiglia, dei territori e degli uomini che la producono, per condividere insieme le emozioni che esse trasmettono. E’ previsto anche uno spazio riservato ad incontri fra produttori o operatori del settore e buyer che visiteranno la manifestazione.

## PROGRAMMA DEGUSTAZIONI

### La Spergola

**SABATO DALLE ORE 11:00 alle 12:00**

La Spergola, a lungo, in passato, confusa con altre varietà a bacca bianca, oggi bandiera della viticoltura dei colli reggiani. Da essa si ricavano vini di diverse tipologie, ma, come per gran parte dei vini reggiani, "le bollicine" rappresentano la strada prediletta dai Produttori.

Delegato Provinciale di Reggio Emilia – **SILVIO OLIVA**



### Lambrusco tra tradizione ed innovazione.

**SABATO DALLE ORE 18:00 alle 19:00**

"Il lambrusco, per i modenesi, rappresenta qualcosa di più di un vino tipico. E' legame con la terra, è richiamo alle origini, è campanile e crea confini invisibili. Perché il Lambrusco non esiste, esistono i Lambruschi.

Delegato Provinciale di Modena – **SERGIO SCARVACI**



### Guardando ad Occidente: i Colli Piacentini

**DOMENICA DALLE ORE 12:00 ALLE 13:00**

Quando si parla di Emilia-Romagna, spesso si semplifica troppo e ci si limita a definire: l'Emilia come la terra dei Lambruschi e la Romagna come quella del Sangiovese o del Trebbiano o dell'Albana.

Ci si dimentica che ad ovest dei lambruschi, al confine con l'Oltre Po ci sono i Colli Piacentini. Qui la viticoltura guarda al Piemonte, ad esempio sono coltivate la Barbera e la Croatina, ma l'anima è già emiliana, ed i vini divengono frizzanti.

Delegato Provinciale di Piacenza – **MATTEO BALDERACCHI**



### Il Centesimino

**DOMENICA DALLE ORE 15:00 ALLE 16:00**

Il Centesimino è un vitigno autoctono delle colline di Faenza in provincia di Ravenna, a bacca rossa semi aromatico. Nella località di Oriolo dei Fichi, zona storica di maggior coltivazione, già a





 **FORLÌ FIERA**  
27.28.29 gennaio 2017

partire dagli anni '30 era riconosciuto con il nome di Savignôn Rosso. La buona tolleranza all'appassimento sulla pianta permette di posticipare la raccolta e di produrre interessanti vini passiti: si ottengono bicchieri di ottima finezza ed eleganza.

Delegato Provinciale di Ravenna – **IVANO VALMORI**

**Per info e costi:** [forlicesena@onav.it](mailto:forlicesena@onav.it) **340 0522589**

### **INFORMAZIONI**

**ORARI:** venerdì 27 e sabato 28 gennaio 10.00 - 22.30; domenica 29 gennaio: 10.00 – 20.00

**PREZZI:** venerdì biglietto unico € 3,00; sabato e domenica biglietto intero € 8,00 (Ridotto € 6,00 con coupon scaricabile dal sito [www.sapeur.it](http://www.sapeur.it)); gratis bambini fino a 12 anni

**DEGUSTAZIONI:** degustazione vini biglietto € 8,00

---

**Organizzazione ROMAGNA FIERE**

47122 Forlì - via Punta di Ferro, 2 - tel 0543.798466 / 777420 - fax 0543.778482 - [www.romagnafiere.it](http://www.romagnafiere.it)  
Direzione Tecnica: Simone Velleca - cell. 393.9352043 - [www.sapeur.it](http://www.sapeur.it) - [info@sapeur.it](mailto:info@sapeur.it)



 **FORLÌ FIERA**  
27.28.29 gennaio 2017

---

**Organizzazione ROMAGNA FIERE**

47122 Forlì - via Punta di Ferro, 2 - tel 0543.798466 / 777420 - fax 0543.778482 - [www.romagnafiere.it](http://www.romagnafiere.it)  
Direzione Tecnica: Simone Velleca - cell. 393.9352043 - [www.sapeur.it](http://www.sapeur.it) - [info@sapeur.it](mailto:info@sapeur.it)