

**FORLÌ WINE FESTIVAL GIUNGE ALLA QUARTA EDIZIONE:
PIU' DI CENTO VINI DA SCOPRIRE E DEGUSTARE LIBERAMENTE**

Mangiare bene chiama direttamente in causa la necessità anche di bere consapevolmente. Per questo in concomitanza con SapEur si svolgerà anche quest'anno Forlì Wine Festival, Salone giunto alla 4ª edizione che da venerdì 26 a domenica 28 gennaio avrà un intero padiglione del complesso fieristico di via Punta di Ferro dedicato alle migliori etichette e Cantine di tutta Italia. Oltre cento etichette di vini da conoscere direttamente dai loro produttori, da scoprire in un percorso di degustazioni illimitate ricevendo in omaggio con il biglietto d'ingresso all'area dedicata (8 euro il costo) un calice e una tasca personalizzata. Vini di alta



qualità e produzioni "di nicchia" che sarà possibile ordinare e acquistare dopo averne conosciuto tutte le caratteristiche in un viaggio sensoriale che, per i più attenti e appassionati, si può tradurre anche in occasioni di diretto contatto e confronto con chi questi vini li produce con passione.

Bianchi, rossi, rosati e frizzanti: a Forlì Wine Festival sarà possibile effettuare un Giro d'Italia alla ricerca di vini che già nei loro nomi, nei profumi e nei sapori, raccontano la storia della terra dalla quale provengono.

Forlì Wine Festival, infatti, è:

- Creare e diffondere la cultura del buon bere e del bere consapevole. Un'occasione per divulgare un approccio al consumo di alcol fondato sulla responsabilità e la moderazione, una "cultura del bere", che insegna a degustare lentamente per apprezzare gusto e aromi in abbinamento alle eccellenze culinarie.
- Portare questi prodotti nei ristoranti e non solo, rappresentando un momento di incontro-confronto tra produttori, appassionati, consumatori ma soprattutto ristoratori, albergatori, baristi e operatori turistici, vera ricchezza del territorio emiliano-romagnolo. Partecipare al Wine Festival significa rafforzare il ruolo da protagonisti che contraddistingue i produttori di vino nel panorama internazionale.
- Valorizzare i prodotti regionali di qualità nel rispetto delle loro tipicità. Un salone dove degustare e acquistare prodotti di alta qualità, genuini e autentici.

Il vino e la sua storia: una mostra alle radici della produzione nella Romagna dei primi del Novecento

I profumi e i sapori di oggi, le tradizioni di ieri. Il 4° **Forlì Wine Festival** abbina la proposta delle migliori Cantine vitivinicole italiane a un'esposizione che riporta il visitatore indietro nel tempo. Alle radici della produzione e anche della somministrazione del vino nel territorio romagnolo.

Dalla scrupolosa ricerca dei collezionisti **Piero Balistreri** ed **Enzo Alfatti**, la rassegna forlivese proporrà una mostra di cimeli storici del mondo contadino che narrano l'evoluzione della produzione vinicola sino alla prima metà del secolo scorso. Non solo **fotografie originali dell'epoca**, ma anche **attrezzi legati alla produzione** in forma primitiva e **mezzi di trasporto** dell'uva mostata e del vino al venditore e al

consumatore. Testimonianze che solo attraverso la passione dei collezionisti possono essere mantenute e diventare cultura e identità di un territorio. Viva anche per le nuove generazioni. Storia che eventi fieristici contribuiscono a valorizzare e a rendere realmente alla portata di tutti.

Tra gli stand delle aziende vitivinicole presenti al Wine Festival si potranno ammirare esposti:

- Il plastro romagnolo in legno dei primi anni del '900 corredato da botte castellata
- "L'Imbariagot" – triciclo romagnolo utilizzato per il trasporto e la vendita del vino di strada negli anni '30
- Il Bigoncio
- La carriola per il trasporto delle botti
- La Castellata – botte oblunga da 800-900 litri contenente mostatura e trasportata da carri trainati da buoi
- Gigantografie di foto originali legate alla produzione del vino in Romagna



INFORMAZIONI

ORARI: venerdì 26 gennaio 14.00 - 22.30; sabato 27 gennaio 10.00 - 22.30; domenica 28 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); gratis bambini fino a 12 anni.