

i TRE GIORNI del SANGIOVESE | laboratori *Curatore: Armando Castagno*

edizione 2017

SABATO 2 SETTEMBRE 2017

presso Castello di Rocca delle Caminate, Strada provinciale 126, 47014 Meldola (FC)

• Ore 15,00: ROSSO DI MONTALCINO

Sostenere che Montalcino sia uno dei terroir d'elezione per il Sangiovese non necessita di prove a conforto. Il luogo, la città come la bellissima campagna che le si stende alla base, sono celebri nel mondo, ed è un insieme di fattori che ha determinato questa immagine forte e positiva: la disposizione del territorio, la sua varietà, la coesione della comunità dei produttori, l'indiscussa qualità di quanto alla fine si trova nelle bottiglie. Oltre al Brunello, però, Montalcino regala un altro vino importante, il Rosso, le cui vigne spesso non hanno nulla di meno dal punto di vista della vocazione. Definirlo un "fratello minore" non è solo sottovalutarlo; è la via maestra per non comprenderne la bellezza che cercheremo invece di approfondire in questo seminario, dedicato alle migliori bottiglie - diverse delle quali tutt'altro che famose - del rosso a denominazione d'origine più delicato, raffinato e succoso che la Toscana centrale esprima. **Costo del laboratorio € 40**

• Ore 18,00: BEAUJOLAIS

Sembra incredibile pensare a un vino francese che sia oggi misconosciuto sebbene storico, e sottovalutato sebbene provenga da una zona di bellezza e vocazione eccezionali. Invece esiste: è il Beaujolais. E non certo il Beaujolais Nouveau, che purtroppo ancora oggi resta la tipologia più conosciuta. È francamente un peccato: i rossi più ambiziosi e tradizionali della regione sono magnifici, diversi tra loro, perfetti testimoni dei singoli terroir, trascinanti da bere in qualunque periodo dell'anno, longevissimi e, quel che più conta, molto abbordabili. Il seminario intende mettere a fuoco queste specificità, attraverso un'indagine approfondita su tutti gli aspetti territoriali e sociali di un terroir davvero sorprendente. **Costo del laboratorio € 40**

DOMENICA 3 SETTEMBRE 2017

presso il Castello di Rocca delle Caminate, Strada provinciale 126, 47014 Meldola (FC)

• Ore 15,00: VALTELLINA

Valtellina è viticoltura difficile, faticosa, rischiosa. È custodia del paesaggio, continuità e talento. Sulle sue terrazze strappate a pendii quasi verticali, si rinnova ogni anno il piccolo miracolo della produzione di un vino diverso da qualsiasi altro. La forza e la duttilità del Nebbiolo plasmano qui rossi di straordinaria luminosità, finissimi, dettagliati, tutti giocati sulla minuzia aromatica e l'eleganza del disegno, ma tutti, come ogni Nebbiolo che si rispetti, con un'anima granitica. Sarà un seminario di studio e di scoperta, alla ricerca delle specificità di ogni singola zona di questo luogo del vino, incredibile a guardarsi, ma vero, nel senso più profondo del termine. **Costo del laboratorio € 40**

• Ore 18,00: DE MONTILLE

Poche cantine nel mondo possono consentire, attraverso il mero racconto della loro singola vicenda e l'assaggio dei rispettivi vini, di allargare l'orizzonte fino a ricomprendere in sé la storia, il gusto e il significato profondo del loro intero luogo di origine. Una di queste è certamente il Domaine De Montille di Volnay, mito assoluto e anima autentica della Borgogna rurale, del suo savoir-faire contadino, del suo straordinario istinto per la viticoltura e del talento di affabulazione insito nei suoi vini. Un seminario, questo, che attraverso il racconto di sette grandi vini dei De Montille, ci permetterà di spaziare in uno dei territori più affascinanti del mondo; tra analisi di territorio, aneddoti e suggestioni storiche, etiche, etimologiche ed estetiche e il profondo piacere di degustare insieme bianchi e rossi di fattura sensazionale, annoverati del resto da tutti i critici tra i più prestigiosi di Borgogna e della Francia vinicola. **Costo del laboratorio € 60**

È possibile abbonarsi ai due laboratori del sabato al costo ridotto di € 70 o ai due della domenica al costo ridotto di € 90. L'abbonamento a tutti e quattro i laboratori ha il costo ridotto di € 150. La prenotazione è obbligatoria a causa del numero limitato di posti. La quota di partecipazione andrà versata in anticipo.

Per informazioni e prenotazioni telefonare al 3358440104 o scrivere a bertiste@gmail.com

i TRE GIORNI del SANGIOVESE

dodicesima edizione

dal 29 AGOSTO

al 3 SETTEMBRE

PREDAPPIO 2017



Per informazioni e prenotazioni:
Comune di Predappio
Tel. 0543 921766
www.comune.predappio.fc.it
informazioni.turistiche@comune.predappio.fc.it

I Tre Giorni del Sangiovese

Con la collaborazione di:

Regione Emilia-Romagna

Unione di Comuni della Romagna forlivese



L'immagine di copertina è un'opera dei Grovignani

Aspettando i Tre Giorni...

Martedì 29 agosto

dalle ore 20.30 Parco di Palazzo Varano

Cinema nel parco con proiezione del film "Moglie e marito"

Si consiglia di portare coperte/cuscini

Durante la proiezione assaggi di prodotti gastronomici del territorio

Al termine del film, degustazione di Sangiovese di "Terre di Predappio"

(Ass. per la promozione del Sangiovese di Predappio)

Costo € 5.00

Mercoledì 30 agosto

dalle ore 19.00 Rocca delle Caminate

"La Rocca nel bicchiere" sulla suggestiva terrazza panoramica

Alla scoperta della Rocca, aperitivo

Live music con il gruppo "Amarcord"

Ingresso su prenotazione: € 15.00

Ingresso con acquisto del calice: € 20.00

Giovedì 31 agosto

dalle ore 19.00 Piazza Garibaldi

- "Il 4° Giorno del Sangiovese" Concerto di band giovanili
- Stand di prodotti enogastronomici del territorio

i Tre Giorni del Sangiovese

Nelle giornate di venerdì, sabato e domenica ogni partecipante potrà acquistare un calice per degustazioni libere. Costo del calice: € 7,00

Venerdì 1° settembre

dalle ore 20.30 in Piazza Garibaldi

- "Terra e mare con Sangiovese di contorno"

Cena a 4 mani dell'Alleanza dei cuochi Slow Food con le Osterie

"Sirocco" (Bellaria-Igea Marina) e "Amerigo" (Savigno).

In abbinamento i Sangiovese di "Terre di Predappio"

(Ass. per la promozione del Sangiovese di Predappio)

- Concerto del gruppo "Supermarket"

Menu venerdì 1° settembre

Panzanella di Mare;

Minestrone estivo in "due temperature", Patate, Pesto cotto di Moraromagnola ed olio extravergine d'oliva di Romagna;

Piada con i sardoncini;

Lasagne al ragù di Bianca modenese e tartufo nero estivo;

Sgombro in carpione;

Cubi di cioccolato e caffè al sale di Cervia con zabaione montato;

Mascarpone con fichi e pinoli;

Caffè Huehuetenango di Vittorio Maltoni

Cena su prenotazione € 35.00

(comprensivo di calice per il vino che rimarrà ai partecipanti)

Sabato 2 settembre

dalle ore 19.00 con partenza da Piazza Garibaldi

- "Cene itineranti con assaggi di Razionalismo"
Degustazioni presso i luoghi simbolo del Museo Urbano di Predappio
Su prenotazione € 20.00 (comprensivo di calice per il vino che rimarrà ai partecipanti)
- Degustazioni di Sangiovese di "Terre di Predappio"
(Ass. per la promozione del Sangiovese di Predappio)
- Street food dello "Sirocco"
- Stand di prodotti enogastronomici del territorio
- dalle ore 18.00 Mercato contadino di prossimità con prodotti e Presidi Slow Food a filiera corta
- Spettacolo comico "Vasumi e Zambianchi show" - Ingresso gratuito

Domenica 3 settembre

nel pomeriggio in Piazza Garibaldi

- Degustazioni di Sangiovese di "Terre di Predappio"
(Ass. per la promozione del Sangiovese di Predappio)
- Presentazione del libro di Andrea Bonavita "Downgrade"
- Show cooking di Roberto Perugini
- Street food dello "Sirocco"
- Stand di prodotti enogastronomici del territorio
- dalle 18.00 alle 21.00 Baby Dance e animazione per bambini - Ingresso libero
- Concerto del gruppo "Scaricatori" - Ingresso libero