



## Per informazioni e prenotazioni

tel. 0172 458 418

banca@bancadelvino.it

www.bancadelvino.it

### LUNEDÌ 24 SETTEMBRE, ORE 18 – Le menzioni geografiche aggiuntive del Barbaresco

Secondo appuntamento in compagnia di Alessandro Masnaghetti, editore di Enogea, dedicato ai grandi cru del Barbaresco. Un evento riflessione attorno alle specificità territoriali del comprensorio, in rappresentanza delle vigne Ronchi (Ronchi), Rabajà (Bruno Rocca), Gallina (Ugo Lequio), Ovello (Morassino), Asili (Ca' del Baio), Rongallo (Orlando Abrigo).

**DOVE:** Banca del Vino - Pollenzo (Cn) – **PREZZO** 20€ (16€ per i soci Slow Food e gli studenti, gratuito per i soci Banca del Vino)

### LUNEDÌ 8 OTTOBRE, ORE 19 – Enologi per un giorno

Come nasce un Franciacorta? Dal vino base al prodotto finito. Incontro con Francesco Iacono, direttore enologo dell'azienda Fratelli Muratori che illustra tecniche e aneddoti che concorrono alla realizzazione di un Franciacorta Dosaggio Zero e di un Franciacorta Brut.

**DOVE:** Banca del Vino - Pollenzo (Cn) – **PREZZO** 10€ (8€ per i soci Slow Food, 5€ per gli studenti, gratuito per i soci Banca del Vino)

### LUNEDÌ 5 NOVEMBRE, ORE 19 – Marco De Bartoli

Un omaggio all'insostituibile produttore siciliano celebre in tutto il mondo per i suoi Marsala. In compagnia del figlio Sebastiano, una presentazione dei vini dell'azienda, compreso lo storico Vecchio Samperi Ventennale.

**DOVE:** Banca del Vino - Pollenzo (Cn) – **PREZZO** 30€ (20€ per i soci Slow Food e gli studenti, 10€ per i soci Banca del Vino)

### MERCOLEDÌ 14 NOVEMBRE, ORE 16 – Wineworld: vino, filosofia, cultura, storia

Presentazione di un nuovo volume di saggi a cura del prof. Nicola Perullo (Università di Scienze Gastronomiche), con la presenza del prof. Steven Shapin (Università di Harvard)

**DOVE:** Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo (Cn) – **INGRESSO** gratuito

### LUNEDÌ 3 DICEMBRE, ORE 19 – Nuovi volti del vino italiano

Giovani produttori, partiti da zero, si confrontano e raccontano l'entusiasmante percorso che li ha portati tra vigna e cantina. Una prova di ritorno generazionale all'agricoltura che scopriremo insieme a I Dirupi (Valtellina), Vignai da Duline (Colli Orientali del Friuli), Didier Gerbelle (Valle d'Aosta), Simone Scaletta (Langhe), Val Faccenda (Roero), Andrea Tirelli (Colli Tortonesi).

A seguire piccolo buffet

**DOVE:** Banca del Vino - Pollenzo (Cn) – **PREZZO** 15€ (10€ per i soci Slow Food e gli studenti, gratuito per i soci Banca del Vino)

### MERCOLEDÌ 12 DICEMBRE – Barrique, tini e botti Incontro con la famiglia Vicard

Dalla scelta delle querce, al taglio, alla tostatura, il tutto con il giusto dosaggio tra tempo e temperatura. Così nasce una botte Vicard. In compagnia di Jean-Charles Vicard scopriamo la relazione tra legno e vino, con l'assaggio di due vini francesi e due italiani.

**ORE 16:** Conferenza con Jean-Charles Vicard presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Dimostrazione della chauffe di una barrique - **INGRESSO** gratuito

**ORE 19:** Degustazione presso la Banca del Vino - **PREZZO** 15€ (12€ per i soci Slow Food, 5 € per gli studenti, gratuito per i soci Banca del Vino)

### In viaggio con noi... MURGIA E VULTURE

DAL 23 AL 26 NOVEMBRE – Programma e costi in via di definizione

DAL 25 AL 29 OTTOBRE

### Salone del Gusto 2012

La Banca del Vino cura la regia della Grande Enoteca: un giro d'Italia bicchiere alla mano, con oltre 1000 etichette delle cantine italiane che aderiscono al Progetto Vino, più una ricca selezione di vini storici

**DOVE** Lingotto Fiere di Torino

[WWW.SALONEDELGUSTO.IT](http://WWW.SALONEDELGUSTO.IT)

### Speciale appuntamento

**DOMENICA 28 OTTOBRE,**

presso la Rampa del Lingotto con la grande degustazione di Slow Wine 2013.

slow  
wine

