

**BW BOLOGNA  
WINE  
WEEK**



**PIAZZA MINGHETTI**

**26-27-28 MAGGIO 2023**

# UN FESTIVAL CHE PORTA NELLA **CAPITALE EMILIANA** LE PRINCIPALI CANTINE VITIVINICOLE ITALIANE



Un'occasione per conoscere e degustare i prodotti di eccellenti cantine vitivinicole italiane e creare sinergie con il territorio e le sue eccellenze culturali, gastronomiche e industriali.

Un palco in cui si alterneranno concerti di musica live e conferenze, in cui professori, scrittori e professionisti si confronteranno su tematiche di vita legate al mondo del vino.

Una cornice d'eccezione, Piazza Minghetti, vetrina elegante nel centro pulsante di Bologna, città di storia e tradizione culturale, artistica ed enogastronomica.

# 3 GIORNI DI FESTA



## VENERDÌ 26 MAGGIO →

Dalle 15 alle 22

### CONCERTO JAZZ LIVE

20.00-23.00 | Marco Frattini Trio

*L'accesso al palco per le conferenze e i concerti non è garantito, per ragioni di sicurezza i posti sono limitati e l'area sarà transennata.*

## SABATO 27 MAGGIO ↓

Dalle 11 alle 22

### CONFERENZE

**11.00** - Iniziative nella filiera per ridurre l'impatto ambientale

**Lorenzo Zitignani**  
Direttore generale Plastic free

**Riccardo Velasco**

Direttore del Consiglio per la Ricerca in agricoltura al centro di Ricerca Viticoltura e Enologia

**12.00** - Vino come motore di crescita e sviluppo territoriale

**Duccio Caccioni**

Direttore Centro Agroalimentare di Bologna / Docente Univ. di Bologna

**Bologna Welcome**

**15.00** - Donne e Vino, il connubio perfetto

**Elisa Maghenzani**

Donne del Vino

**16.00** - Bologna: un intreccio di Cultura, Tradizione e Identità

**Federica Caladea**

Scrittrice bolognese

**17.00** - Bere bene e responsabilmente

**Polizia di Stato**

**Mauro Sorbi**

Osservatorio alla sicurezza stradale

**Federico Bendinelli**

Presidente Automobile Club

### CONCERTO JAZZ LIVE

19.00-22.00 | Pagnozzi- Prosperini Trio

## DOMENICA 28 MAGGIO ↓

Dalle 11 alle 22

### CONFERENZE

**11.00** - Viaggio sensoriale tra storia e tradizione ER

**Associazione Accademia del Samoggia**

**Federica Govoni**

Assessora Comune di Valsamoggia

**12.00** - Cultura, tradizione e identità: l'evoluzione del vino in Emilia Romagna

**Cantina i due Aironi**

**16.00** - Vini da investimento, quali e come scegliere

**Matteo Gavioli**

Co-Founder Wine Wins

**Adua Villa**

Enogastronoma e scrittrice

**17.00** - Come scegliere il vino per ogni situazione

**Giovanni Derba**

Sommelier Ais

**Ylenia Esposto**

ASCOM

### MUSICA

18.00-20.00 | Dj Stefano Malaisi

# LA SELEZIONE DELLE CANTINE



## ALESSANDRO BERSELLI

Una gamma di vini che danno corpo alla migliore espressione possibile di ciò che ogni regione italiana ha da offrire.

## GORETTI (Umbria)

Dalla campagna fuori Perugia, vini dall'alto grado di armonia ed equilibrio, che esprimono un grande legame con il territorio.

## BONZARA (Emilia Romagna)

Vini autentici ed espressivi, da uve vinificate integralmente nella moderna cantina vinicola ai piedi del Monte Bonzara.

## CANTINA FORLÌ PREDAPPIO (Emilia Romagna)

Una cooperativa di 1712 soci che condividono lo spirito fondatore di valorizzazione dei vini e del territorio.

## I DUE AIRONI (Emilia Romagna)

11 vigneti in località Castello di Serravalle, con una produzione che ribadisce la "bolognesità" della Società Agricola.

## GUALTIERI (Emilia Romagna)

Al confine tra la provincia di Reggio Emilia e quella di Mantova, vini di qualità prodotti con passione nel rispetto della tradizione.

## IBRÈ (Piemonte)

Nel cuore della borgata di Breri, dalla Langa Piemontese ora Patrimonio dell'Unesco, una tradizione vinicola di famiglia.

## MARRAMIERO (Abruzzo)

Un'orgogliosa avventura nella quale si misurano le dimensioni dell'amore per la terra e la profondità delle radici abruzzesi.

## JAKO WINE (Veneto)

Qualità, bevibilità, esclusività: vini prodotti nei migliori territori ricercati da Luca Berti e la sua squadra. Follow the flamingo!

## LE RIVE (Veneto)

L'incontro tra la millenaria tradizione enologica veneta con la tecnologia più elevata per un'offerta varietale ampia.

## NATIV (Campania)

Da un promontorio dell'Irpinia in contrada San Quirico, a Paternopoli, una cantina che ama e rispetta la terra e le sue viti.

## MERLOTTA (Emilia Romagna)

Una storia di uomini, donne, padri e figli. Di vigne ben coltivate e di grandi vini che scandiscono lo scorrere delle loro viti.

## MONTEVECCHIO ISOLANI (Emilia Romagna)

Un'antica tradizione tramandata da generazioni tra i colli bolognesi: una produzione curata per vini di altissima qualità.

## PODERE SANTA LUCIA (Marche)

Vitigni autoctoni di alta qualità lavorate con le tecniche e la passione trasmessa dal nonno Gianni, fondatore dell'azienda.

## OINOE VINI (Emilia Romagna)

Dal territorio unico dei Colli di Parma, un progetto di sostenibilità, a "impatto zero", per vini diretti e senza compromessi.

## OPERA02 (Emilia Romagna)

Passione, costanza e dedizione, per una coltivazione biologica di vigneti e vini dalle caratteristiche intense e uniche.

## RINALDI 1957

Un ricco portafoglio di prodotti italiani d'eccellenza, un patrimonio di idee, esperienze, relazioni, conoscenze e persone.

## PODERE SANTA LUCIA (Marche)

Vitigni autoctoni di alta qualità lavorate con le tecniche e la passione trasmessa dal nonno Gianni, fondatore dell'azienda.

## QUISTELLO (Lombardia)

Lungo le rive del fiume Secchia, in una zona dalle antichissime tradizioni vinicole, nascono Lambruschi Mantovani di pregio.

## SAN VALENTINO (Emilia Romagna)

A pochi passi dal mare, per una produzione completamente biologica che esalta i sapori dell'Emilia Romagna.

## SPARICI LANDINI (Veneto)

La cura del dettaglio e della qualità sono al primo posto da 4 generazioni, per vini eccellenti dalle sfumature uniche.

## VITEVIS (Veneto)

Una Società Agricola che rappresenta la forza della vite, del territorio in cui nasce e delle persone che la compongono.

# PASSEGGIA, SCOPRI, SCEGLI, GUSTA!

Alla **Bologna Wine Week**, la degustazione è personalizzata: ogni visitatore può acquistare il suo **Welcome Kit** e ottenere così il **calice BWW**, la comoda **tracolla** e i **token** con cui pagare di volta in volta i calici di vino da degustare.

Calice + tracolla + 4 Token Wine  
**WELCOME KIT**

**11€** E se alla fine della degustazione  
restituisci il calice, ti restituiamo **1€**

## PREZZI

1 Token Wine: **2.50 €**

5 Token Wine: **10 €**

1 Token Food: **2 €**

Acqua: **1 €** | Caffè: **1 €**

## LA PROPOSTA GASTRONOMICA ↙

**Nasty Burger Club**

**Scrambler Ducati Food Factory**

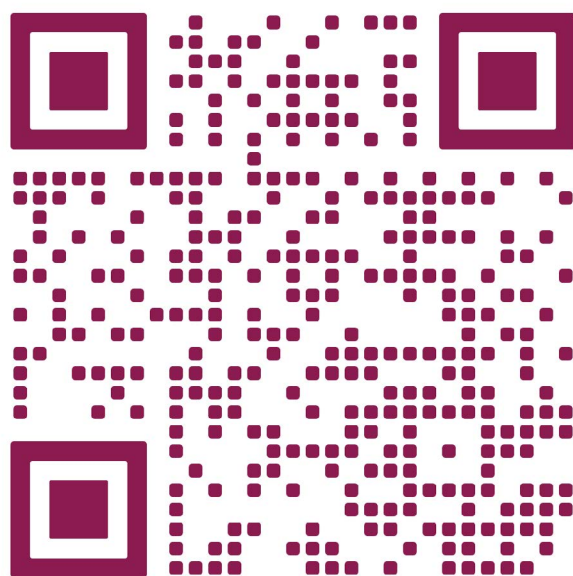
**La Zdaura**

**Oggi Gelato**

# ISCRIZIONE

**Per partecipare a Bologna Wine Week è necessario effettuare la registrazione online. Di seguito sono riportati i passaggi da seguire per completare la registrazione:**

1. Accedi al nostro sito web all'indirizzo [www.bolognawineweek.it](http://www.bolognawineweek.it) o scansiona il QR code.
2. Compila il modulo di registrazione con il tuo nome, cognome e indirizzo email.
3. Clicca sul pulsante "Registrati".
4. Riceverai una conferma via email.
5. Mostra la mail alle casse dell'evento per ottenere il Kit di benvenuto!





- CANTINE AZIENDALI (23)
- STAND SPONSOR (5)
- STAND FOOD (4)

## CANTINE:

- |                         |                               |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1 Rinaldi 1957          | 12 Tenuta Bonzara             |
| 2 Podere Santa Lucia    | 13 Cantina S. Forlì Predappio |
| 3-4 Alessandro Berselli | 14 Gualtieri                  |
| 5 Goretti               | 15 Montevecchio Isolani       |
| 5 Marramiero            | 16 I Due Aironi               |
| 6 Oinoevini             | 17 Jako Wine                  |
| 6 San Valentino         | 18 Sparici - Landini          |
| 7 I Brè                 | 19 Le Rive                    |
| 8 La Piemontina         | 20 Vitevis                    |
| 9 Nativ                 | 21 Quistello                  |
| 10 Opera02              |                               |
| 11 Merlotta             |                               |

## STAND FOOD:

- |                    |             |
|--------------------|-------------|
| 1 Oggi gelato      | 3 la Zdaura |
| 2 Scrambler Ducati | 4 Nasty     |



# TI ASPETTIAMO!

## SPONSOR



## PARTNER



spaghetti digitali



## MEDIA PARTNER



il Resto del Carlino



## PATROCINIO

