

Programma 25-26 novembre

Sabato 25

- h.10.00 Inaugurazione
- h.11.00 Tavola rotonda: "La viticoltura eroica: patrimonio di terre e culture da tutelare e valorizzare come unicità nell'era della globalizzazione."
- h.14.00 Degustazione guidata: "Valle d'Aosta e Vallese: approfondimento di due terroir a confronto" (AIS Valle d'Aosta)
- h.15.00 **Tavola rotonda: "Vini eroici e innovazione: un connubio possibile"**
Interverranno:
Daniele Domeneghetti , ricercatore Institut Agricole Régional
"Vini integri, longevi e senza conservanti. Prime esperienze di vinificazione presso la cantina sperimentale J. Vaudan"
Sabina Valentini , ricercatrice Institut Agricole Régional
"Enoliti: il benessere del vino"
Roberto Cipresso , Winecircus
"La viticoltura estrema e l'enologia a essa applicata"
Moderatore: prof. Vincenzo Gerbi, Università di Torino
- h.15.45 Laboratorio del gusto: "Tradizione e semplicità: formaggi e patate della Valle d'Aosta" (Slow Food e FISAR)
- h.17.30 Degustazione guidata: "Dolci tentazioni: i vini passiti" (AIS Valle d'Aosta)
- h.17.45 Presentazione Guida "Vinibuoni d'Italia". Premiazione produttori valdostani che hanno ottenuto il riconoscimento della Corona e delle Golden Star
- h.19.00 Chiusura giornata

Domenica 26

- h.10.00 Apertura al pubblico della manifestazione
- h.11.15 Degustazione guidata: "Paesaggi estremi: i vini delle piccole isole" (AIS Valle d'Aosta)
- h.11.30 Premiazione XXV Concorso Mondial des Vins Extrêmes CERVIM
- h.14.00 Laboratorio del Gusto: "Sul tagliere tradizioni antiche: salumi e insaccati valdostani" (Slow Food e FISAR)
- h.15.00 **Tavola rotonda: "Vino, turismo e comunicazione"**
Intervengono:
Carlo Pietrasanta, presidente nazionale Movimento Turismo del Vino
"Il turismo come strumento di valorizzazione dei vini, l'accoglienza in cantina come comunicazione"
Floriano Zambon, presidente nazionale Associazione Città del Vino
"Il ruolo dei Comuni nella tutela del paesaggio vitivinicolo e nelle forme di turismo a esso collegate"
Katia Laura Sidali, docente di Economia del Turismo, Libera Università di Bolzano
"Buone pratiche di marketing contro l'analfabetismo enogastronomico"
Magda Antonioli Corigliano, direttore Master in Economia del Turismo, Università Bocconi di Milano
"Enogastronomia e turismo: come si declinano oggi"
Cristina Santini, Facoltà di Agraria, Università San Raffaele Roma
"Innovazione ed educazione imprenditoriale, il progetto Wine Lab"
Svetlana Trushnikova, Blogger e Managing Director 5Sensi Consulting & Communication
"Turismo e Web, opportunità di promozione e marketing verso l'estero"
Moderatrice: Iole Piscolla responsabile Area Enoturismo e Comunicazione Associazione Città del Vino
- h.15.45 Degustazione guidata: "Il fascino senza tempo di Porto, Madeira e Banyuls" (AIS Valle d'Aosta)
- h.17.30 Laboratorio del Gusto: "Pan ner, flantse, mecoulin e micooula: la riscoperta dei da forno" (Slow Food e FISAR)
- h.18.30 Chiusura della manifestazione