

INVITO ALLA MASTERCLASS

# I vini dell'Emilia: la parola agli Enologi

**Lunedì 11 Aprile 2022, Ore 10:45**

Padiglione 1 Emilia-Romagna – Sala Eventi - SOPPALCO

Una specie viene definita autoctona, dal greco “AUTÒS = medesimo e KHTHÒN = terra” quando essa ha avuto origine nel medesimo areale in cui si trova. Quindi, chi meglio di colui che vive quel territorio e ne valorizza i prodotti può raccontarlo? Un viaggio di cinque tappe lungo la via Emilia guidato dagli autori dei vini.

## Saluti introduttivi

**Riccardo Cotarella** – Presidente Nazionale Assoenologi;

**Giordano Zinzani** – Presidente Enoteca Regionale Emilia-Romagna;

**Sissi Baratella** – Enologa e comunicatrice;

**Iacopo Michele Giannotti** – Presidente Assoenologi Sezione Emilia;

## Relazioni

**Enol. Daniele Artioli** – Direttore Cantina di Carpi e Sorbara

*Vino in degustazione: Colli Bolognesi Pignoletto DOCG*

**Enol. Sandro Cavicchioli** – Direttore Tecnico Cantine Cavicchioli U. & F.

*Vino in degustazione: Lambrusco di Sorbara DOC*

**Enol. Davide Carnevali** – Enologo Cantina Emilia Wine

*Vino in degustazione: Colli di Scandiano e di Canossa DOC Spergola Metodo Classico 2017*

**Enol. Alberto Grasselli** – Enologo

*Vino in degustazione: Barbera Rosè Metodo Classico 2018*

**Enol. Paolo Perini** – Enologo Cantine 4 Valli

*Vino in degustazione: Malvasia 2021*

Per info e prenotazioni: [sezione.emilia@assoenologi.it](mailto:sezione.emilia@assoenologi.it)