



**A - PUNTO D'ACCOGLIENZA
E PUNTO PARTENZA ESCURSIONI**
via E. Fermi
B - PIAZZA G. MAZZINI



MASTERCLASS



1 - CANTINA BRASCHI - AL VOLO
2 - CASTELLO MONTESASSO - BAND SELVAGGIA
3 - PODERE VERTAGLIA - GRIGLIO VAGANDO
4 - TENUTA SANTA LUCIA - BISTRO DELLA CANTINA
5 - TENUTA CASALI - IL CHIOSCO DI ALESSIA
6 - VILLA ZAPPI



NAVETTA PER MONTESASSO
via E. Fermi



1 - SANTA MARIA NUOVA
2 - PIEVE DEI SS. COSMA E DAMIANO

**PASSI E PAROLE
DI VINO**
MERCATO SARACENO

7 APRILE 2024

**ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO
E DELLE SUE CANTINE**
DEGUSTAZIONI, TREKKING,
E-BIKE, MUSICA E PIC-NIC



MAPP



PASSI E PAROLE DI VINO

Una domenica di primavera sulle colline in fiore, nel cuore più vivo della Romagna, per chi ama il vino e le occasioni conviviali: un piacere che coinvolge tutti i sensi, l'emozione di degustare un intero territorio in un calice. **Passi e parole di vino** è trekking, degustazioni, percorsi guidati in e-bike, masterclass con esperti sommeliers, musica e animazioni in paese, voglia di stare assieme all'aria aperta. **Mercato Saraceno, la Città del Vino della Valle del Savio** è il luogo ideale per un evento indimenticabile, con le eccellenze enologiche della sua sottozona, come **Sangiovese, Albano, Trebbiano** e il **Famoso**, vitigno autoctono. **Sei cantine d'eccellenza** sono le protagoniste: i produttori sono pronti a raccontarti i loro vini e la loro attività, a farti sentire profumi e sapori, a farti ammirare i colori della vigna e della terra.

UN TERRITORIO TUTTO DA SCOPRIRE

Scarica l'app **Valle Savio Outdoor** per esplorare Mercato Saraceno e i Percorsi del Savio attraverso suggestivi sentieri



LE DEGUSTAZIONI

Ogni kit degustazione comprende un calice, una tasca portacalice, 5 ticket per le degustazioni in azienda, il tutto al costo di 15,00 euro. I kit si possono acquistare:

- al Punto d'Accoglienza in via E. Fermi, dalle 10.00 fino alle 17.00
- allo stand **Passi e parole di vino** in piazza Mazzini dalle 14.00 alle 18.00 dove è anche possibile acquistare le bottiglie in degustazione.

Se hai preacquistato i kit online, puoi ritirarli presso le medesime sedi.

Puoi raggiungere le sei cantine a piedi o in bicicletta, con l'aiuto della mappa, dalle 10.30 fino alle 18.00, per degustare tanti vini a scelta. Presso ogni cantina trovi anche **chioschi** e **foodtruck** con cibi tipici e momenti di intrattenimento. È possibile anche acquistare i ticket degustazione presso ogni cantina, al costo di 10,00 euro per 5 ticket. Al Punto d'Accoglienza e allo stand puoi anche acquistare il solo calice a 5,00 euro l'uno.



KIT DEGUSTAZIONE €15,00

NAVETTA

Dal parcheggio di via Fermi parte la navetta diretta alla cantina di Monte Sasso



PIEVI E CHIESE DI MERCATO SARACENO

Mercato Saraceno è famosa anche per le sue suggestive **chiese** e **pievi**, che saranno aperte e visitabili per l'occasione: la chiesa parrocchiale di **Santa Maria Nuova** dalle 15.00 alle 17.00 e della **Pieve dei SS. Cosma e Damiano**.



MASTERCLASS CON AIS

Nel Municipio di Mercato Saraceno, presso la Sala della Giunta alle 17.30 si tiene una originale **masterclass** dal titolo **Mercato Saraceno - Impronta d'alta valle. I vini Famoso e Sangiovese della sottozona Mercato Saraceno e gli scritti di Antonio Veggiani**, con **Vitaliano Marchi**, sommelier relatore AIS e referente regionale per la guida Vitae. Nove i vini in degustazione. La partecipazione alla masterclass ha un costo di 25,00 euro a persona e si può acquistare presso il Punto d'Accoglienza dalla mattina o allo stand di piazza Mazzini al pomeriggio.



CANTINE

1 - CANTINA BRASCHI

(viale Roma, 37 / Tel. 0547 91061)

Tradizione che diventa modernità: rispetto, attenzione e dedizione verso l'artigianalità del fare vino in Romagna esprimono una lunga storia che affonda le proprie radici nel legame con il territorio. Situata nella sede storica del borgo di San Damiano, la cantina seleziona le migliori uve romagnole e da anni le trasforma combinando sapientemente tradizione e tecnologia, per vini legati alla tradizione declinati in chiave moderna ed elegante.

Durante tutta la giornata sarà presente il food truck **"Al Volo"** con una proposta assortita di tigelle. Sarà anche possibile visitare la Pieve dei SS. Cosma e Damiano.

Metodo Classico / Monte Sasso Famoso** / Campo Mamante Albano secco* Montesasso Sangiovese** / Costone***

2 - CASTELLO MONTESASSO

(Villaggio Monte Sasso, 17 / Tel. 347 9821320)

Piccola realtà vitivinicola situata nel borgo storico di Montesasso, sulle fondamenta di un antico castello. A 380 metri di altitudine, queste terre austere sono interessate da un clima preappenninico. I tre ettari di vigneto danno un Sangiovese fresco, molto elegante e di buona bevibilità, e un Famoso tipico delle zone collinari, caratterizzato da alta sapidità. La dimora storica offre anche la possibilità di degustazioni, vendita diretta e anche alloggio con piscina.

Durante la giornata **"Band Selvaggia"** realizzerà panini e pranzi al sacco da poter gustare in vigna

Preludio* / Famoso* / Rapsodia*

3 - PODERE VERTAGLIA

(strada Vertaglia, 887 / Tel. 348 9167751)

Un'oasi di biodiversità fondata su principi di sostenibilità e rispetto per l'ambiente, una fusione armoniosa fra tradizione familiare e valorizzazione del territorio. I 54 ettari abbracciano il versante ovest della vallata dai 200 fino ai 370 metri sul livello del mare, offrendo una varietà di microclimi ideali per diversi tipi di coltivazione, fra boschi spontanei e calanchi di natura argillosa, testimoni di un paesaggio incontaminato.

Durante il giorno la Maurizia accompagnerà chi vuole andare alla ricerca e alla raccolta delle erbe selvatiche mentre nell'antico forno a legna Marco Balzani de "La bottega del pane" farà il pane come si faceva una volta per accompagnare la proposta culinaria di **"Griglio Vagando"**

Elio* / Nobilis* / C'era il Mare* / Lamimurosa*

4 - TENUTA SANTA LUCIA BIODINAMICA

(via Giardino, 1400 / Tel. 0547 90441)

Venticinque ettari di vigneto da 100 a 400 metri sul livello del mare, alla ricerca della qualità attraverso l'agricoltura biologica e biodinamica, che consente di valorizzare le diverse espressioni del territorio, e anche attraverso l'uso di pratiche rispettose dell'ambiente e del prodotto. L'azienda lavora esclusivamente con vitigni autoctoni, i quali per centinaia di anni sono stati coltivati nel territorio mercatese, senza subire l'influenza dei vitigni internazionali.

Durante il giorno sarà possibile assaggiare i salumi e la salsiccia del territorio con musica di sottofondo e possibilità di visitare le cantine con gli enologi dell'azienda e di fare un pic-nic sul prato.

Baccareto* / Trebbiano* / Blanc de noir*** / Famoso** / Taibo****

EVENTI

DALLE 15 PIAZZA MAZZINI SI TRASFORMA IN UNA FESTA

Passi e parole di vino è un vero spettacolo! In piazza Mazzini a partire dalle 15.00 fino alle 20.00 stand con **prodotti tipici del territorio e vini in vendita.** Da non perdere le golose degustazioni della famosa **Pagnotta di Mercato Saraceno!**

Inoltre: ore 16.30 **La pagnotta, che bontà!** spettacolo per bambini e famiglie, a cura di **Drago Blu.**

ore 18.30 **musica con i Re-Shuffle** i classici del rock e della musica italiana rivistati in chiave R&B e swing.



5 - TENUTA CASALI

(via della Liberazione, 32 / Tel. 0547 690334)

Artigiani del vino e custodi della terra: venti ettari di vigneto su antichi terrazzamenti fluviali, perfetti per qualità del terreno, esposizione al sole e microclima. Le forti escursioni termiche regalano ai vini grande intensità di profumi. Vengono seguite pratiche di agricoltura biologica e sostenibile, applicando il sovescio, coltivando leguminose a filari alterni, per apportare sostanza organica in vigna ed evitare l'utilizzo di concimi non organici.

Visite in vigneto e presentazione del libro **"Il caso Matias Ora"** di Luca Casadei dalle 11 alle 12.30. Durante la giornata sarà presente **"Il chiosco di Alessia"** per dimostrazione e degustazione di piadina cucinata su stufa economica con la storica teglia di Montetiffi.

Vigna Cavaliere Bianco* / Vigna Palazzina* / Famoso / Vigna Baruccia** / Vigna Quartosole*****

6 - VILLA ZAPPI

(Punto degustazione in Piazza Mazzini, 13 / Tel. 0547 690334)

L'affinamento dello spumante Metodo Classico è realizzato nella cantina in centro storico ricavata nei locali interrati di quello che fu il palazzo di famiglia di Filippo Zappi. Personaggio molto importante per il paese, in quanto partecipò, nel 1928, alla spedizione alla scoperta del Polo Nord sul Dirigibile Italia con Umberto Nobile. In questa cantina troviamo tutti i millesimi di Villa Zappi in affinamento sui lieviti.

Solitamente non è visitabile. Apertura straordinaria domenica 7 aprile dalle 14 alle 18. Inizio tour ogni 30 minuti.

Villa Zappi BdN Brut nature / Villa Zappi Rosato** / Villa Zappi BdN 30 mesi*** / PET NAT***

***1 TICKET **2 TICKET ***3 TICKET**