

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

Link: <https://www.romagnanotizie.net/senza-categoria/2023/10/23/giovinbacco-2023-tutte-le-cantine-di-romagna-gli-spumanti-i-vini-slow-wine-i-vini-quotidiani-ancestrali-e-rifermentati-in-tre-piazze-di-ravenna/>

Menù ▾ Comuni ▾ Network ▾ Rubriche ▾ Cerca

Seguici su [f](#) [yt](#) [in](#) [rs](#) Accedi ▾

Romagnanotizie.

lunedì, 23 ottobre 2023 - Aggiornato alle 13:29

WINE & FOOD



GiovinBacco 2023: tutte le cantine di Romagna, gli spumanti, i vini Slow Wine, i vini quotidiani, ancestrali e rifermentati in tre piazze di Ravenna **foto**

ROmeteo
Previsioni

Ravenna

22°C **11°C**

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ »

di Redazione - 23 Ottobre 2023 - 11:05

Stampa Invia notizia 5 min

Più informazioni su



“GiovinBacco in Piazza”, la grande vetrina enologica della Romagna, celebra la 21^a edizione il 27, 28 e 29 ottobre in quattro piazze del centro storico di Ravenna che per tre giorni diventa il palcoscenico ideale per gustare il buon vino e il buon cibo del territorio, con centinaia di etichette di vino, cibo di strada, punti di ristorazione, assaggi, incontri e tante cose da vedere e da gustare.

Senza dimenticare la solidarietà per le imprese e le persone colpite dai drammatici eventi atmosferici di maggio e luglio, che sono ancora così presenti nella memoria collettiva della Romagna. Proprio per questo, l'utile della cena finale e il 50% dell'introito ricavato dalla tradizionale vendita del vino donato dalle cantine aderenti nello stand in Piazza del Popolo – gestito dal Lions Club Ravenna Bisanzio – sarà destinato al Fondo donazioni del Comune di Ravenna a sostegno dei cittadini colpiti da eventi catastrofici.

FOTO





IL VINO NELLE PIAZZE DEL POPOLO, GARIBALDI E XX SETTEMBRE

Sono centinaia le etichette romagnole presenti nel 2023. Il pubblico potrà gustare i vini di Romagna – Sangiovese, Albana e tutti gli altri vini di decine di produttori locali – in Piazza del Popolo e in Piazza Garibaldi. In Piazza del Popolo sarà presente anche una bella selezione di Spumanti di Romagna metodo classico.

Accanto allo stand di Slow Food, **in Piazza XX Settembre sono in degustazione i vini italiani e regionali della Guida Slow Wine: i vini con la chiocciola in sintonia con la filosofia di Slow Food e i Vini Quotidiani con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Da quest'anno, anche una rassegna di vini naturali e rifermentati.**

Gli stand per la degustazione del vino chiudono alle 23, ma è possibile continuare la consumazione dei tagliandi fino alla mezzanotte presso lo stand di Piazza Garibaldi, dove i sommelier prolungheranno il servizio di mescita.

LA VENDITA DEL VINO A SCOPO BENEFICO IN PIAZZA DEL POPOLO

Come ogni anno GiovinBacco propone il banco di vendita del vino per beneficenza gestito grazie al **service del Lions Club Ravenna Bisanzio**. Il vino è offerto dalle cantine romagnole partecipanti. Lo stand è in Piazza del Popolo. **Il 50% dell'introito sarà destinato al Fondo donazioni del Comune di Ravenna a sostegno dei cittadini colpiti da eventi catastrofici.**

DOPO LA FESTA, LA GUIDA SICURA

In Piazza del Popolo sarà allestita una postazione dell'**Unità di Strada del Servizio Dipendenze Patologiche Ravenna con il programma Sicuramente Insieme**, che offrirà al pubblico **informazioni utili per il corretto uso di alcol e sostanze e per la guida sicura oltre che la prova etilometro monouso.**





LE CANTINE DI ROMAGNA IN PIAZZA DEL POPOLO

Cantine del Territorio di Faenza

- Azienda Agricola Baccarini Guido
- Azienda Agricola Collina Cantina del Pioletto
- Azienda Agricola Gallegati
- Azienda Agricola Paolo Zoli
- Azienda Agricola Spinetta
- Azienda Agricola Trerè
- Borgo dei Laghi Società Agricola
- Cà di Sopra
- Cantina Tibé
- Cantina Vespignano
- Caviro
- Fattoria Zerbina
- Ferrucci Stefano
- La Sabbiona
- Società Agricola Bulzaga
- Tenuta Masselina
- Tenute Bacana
- Zinzani Vini

Cantine del Territorio di Imola

- Merlotta
- Monticino Rosso
- Poderi Delle Rocche
- Società Agricola Franchini
- Società Agricola Le Siepi di San Giovanni
- Tenuta Palazzona di Maggio
- Tre Monti

Cantine del Territorio di Ravenna

- Agricola Bagnara
- Agricola Gambi
- Cantina Biovitivinicola L'Azdora
- Sbarzaglia Azienda Agricola
- Tenuta Nero del Bufalo
- Tenuta Uccellina

Gli spumanti di Romagna metodo classico

- Calonga – Baldan brut metodo classico
- I Sabbioni – Spumante dosaggio zero blanc de noir
- Leone Conti – Resiliente spumante pas dosé
- Monticino Rosso – Cento battiti metodo classico rosé
- Podere La Berta – Brut metodo classico
- Podere Palazzo – Terramossa n. 3 spumante brut blanc de noir
- Poggio della Dogana – Vindice metodo classico pas dosé
- Tenuta Santa Lucia – Blanc de noir extra brut metodo classico
- Tenuta Masselina – Masselina brut metodo classico
- Tenuta Pertinello – Il metodo classico di Pertinello dosaggio zero
- Tenuta Uccellina – Biribésch metodo classico





LE CANTINE DI ROMAGNA IN PIAZZA GARIBALDI

Associazione “Anima dei Tre Colli” – Cantine di Brisighella

Cantine del Territorio di Forlì e Predappio

- Azienda Agricola Balducci Alessandro
- Azienda Agricola Calonga
- Azienda Agricola LU.VA
- Azienda Agricola Rocca Le Caminate
- Azienda Agricola Vitivinicola Giovanna Missiroli
- Fattoria Nicolucci “Casetto dei Mandorli”
- I Sabbioni

Cantine del Territorio di Cesena e Bertinoro

- Cantina Celli
- Fattoria Paradiso
- Podere Palazzo
- Santa Lucia Vinery
- Società Agricola Montaia
- Tenuta Colombarda
- Tenuta De’ Stefenelli
- Tenuta Fulcera
- Villa San Lazzaro

Cantine del Territorio di Rimini

- Podere dell’Angelo
- Podere Vecciano
- San Patrignano





I VINI IN PIAZZA XX SETTEMBRE

Guida Slow Wine – Vini con la chiocciola

- Campania – Misterioso 2020, Paestum Rosso – Viticoltori De Conciliis
- Emilia-Romagna – Bersot 33 2021, Pignoletto – Gradizzolo
- Emilia-Romagna – Radice 2022, Lambrusco – Paltrinieri
- Emilia-Romagna – Vite in Fiore, 2022 – Francesconi Paolo Viticoltore
- Friuli Venezia Giulia – Collio Bianco 2021 – Edi Keber
- Lazio – Frascati Superiore 2022 – Gabriele Magno
- Lombardia – La Mossa 2018, Valtellina Superiore – La Perla Marco Triacca
- Marche – Ylice 2021, Verdicchio dei Castelli di Jesi – Poderi Mattioli
- Piemonte – Gianetto 2019, Barolo – Guido Porro
- Piemonte – Torretta 2021, Roero – Marco Porello
- Toscana – Chianti Rufina 2021 – Frascole
- Veneto – Camporeno 2020, Valpolicella – Monte Dall’Ora

Guida Slow Wine – Vini quotidiani

- Abruzzo – Montepulciano d’Abruzzo 2020 – Cingilia
- Alto Adige – Fass n. 9 2022, Schiava – Girland
- Basilicata – Maschitano Rosso 2020, Aglianico – Musto Carmelitano
- Emilia-Romagna – Fervento, Sangiovese – Giovanna Madonia
- Emilia-Romagna – Bartimeo 2022, Sangiovese – Stefano Berti
- Friuli Venezia Giulia – Refosco di Faedis 2019 – Ronc dai Luchis
- Lombardia – Campo del Monte 2022, Bonarda – Fratelli Agnes
- Piemonte – Sori Dij But 2022, Dogliani – Anna Maria Abbona
- Puglia – Violante 2020, Nero di Troia – Rivera
- Puglia – I Fratelli 2021, Negroamaro – Vaglio Massa
- Sicilia – Midor 2022, Catarratto Sicilia – Tenuta Gorgi Tondi
- Umbria – Montefalco Rosso 2021 – Fratelli Pardi
- Veneto – Col Fondo 2022, Prosecco – Nicos Brustolin

Vini Ancestrali e Rifermentati

- Al di là del fiume – Dagamò Barbera biologico fermentato
- Ancarani – Indigeno Trebbiano rifermentato in bottiglia
- Ghedini – Sgumbei Alionza metodo ancestrale
- Giovannini – Oppalà Trebbiano rifermentato in bottiglia
- Gradizzolo – Le Anfore Grechetto vinificato in bottiglia
- La Marmocchia – 1884 Pignoletto rifermentato in bottiglia
- La Via del Colle – Ambaradan Rosa Sangiovese in fermentazione spontanea
- La Via del Colle – Ambaradan Bianco Trebbiano e Albana a fermentazione spontanea
- Orsi Vigneto San Vito – Sui Lieviti Pignoletto fermentato
- Podere Casa Piana – Pirat Pignoletto rifermentato in bottiglia
- Stefano Berti – Rossetto Sangiovese rosato rifermentato in bottiglia
- Tenuta Santa Lucia – Vensamè metodo ancestrale

LA FORMULA DI GIOVINBACCO PER DEGUSTARE IL VINO

A GiovinBacco in Piazza l’ingresso è libero. **Per gli assaggi di vino sono a disposizione carnet per le degustazioni, che si acquistano online (sul sito GIOVINBACCO.IT e VISITRAVENNA.IT) oppure in Piazza del Popolo e in Piazza Garibaldi o ancora in prevendita presso lo IAT di Ravenna in Piazza San Francesco.**

I carnet sono da 5 e 10 degustazioni. Il costo dei carnet è popolare, va da un minimo di 14 a un massimo di 20 euro con il calice, e da un minimo di 13 a un massimo di 19 euro senza il calice. Per una degustazione di vino passito e di Sangiovese Riserva e per i vini Slow Wine sono necessari 2 tagliandi. Tre tagliandi per quelli di particolare pregio, stabiliti dai singoli produttori. Per tutti gli altri vini rossi e bianchi 1 solo tagliando. Ai soci Slow Food, AIS, AIES, Onav, Coop Alleanza 3.0, espositori OMC è riservato 1

tagliando degustazione gratuito per ogni acquisto di un carnet da 5 consumazioni e di 2 tagliandi gratuiti per ogni acquisto di carnet da 10 consumazioni. A GiovinBacco è vietata la degustazione del vino per i minori di 18 anni.

Per l'acquisto dei carnet di degustazione del vino e del vino venduto dai Lions per beneficenza è possibile il pagamento digitale.

ORGANIZZAZIONE, PATROCINI E COLLABORAZIONI

L'organizzazione della manifestazione è di Tuttifrutti con Cooperdiem e Slow Food Ravenna, con la partecipazione e il contributo del Comune di Ravenna, con il patrocinio e il sostegno a vario titolo di Regione Emilia-Romagna, APT dell'Emilia-Romagna, Visit Romagna, Provincia di Ravenna, Camera di Commercio di Ravenna e Ferrara e Camera di Commercio della Romagna. Con la collaborazione speciale di Visit Ravenna, CNA Ravenna, Romagna Acque e Lions Club Ravenna Bisanzio. E con la collaborazione di decine e decine fra associazioni e attività economiche del territorio. Main sponsors La Cassa di Ravenna e De Stefani.

GIOVINBACCO IN FESTA 2023 – XXI EDIZIONE

- Venerdì 27 ottobre dalle 18 alle 23
- Sabato 28 ottobre dalle 11 alle 23
- Domenica 29 ottobre dalle 11 alle 23

INFO 339.4703606 / 0544.509611 www.giovinbacco.it – facebook.com/giovinbacco

Più informazioni
su

FOTO

3 di 4



DALLA HOME

Romagnanotizie.



Invia notizia



Feed RSS



Facebook



Pubblicità

Canali Tematici

Home
Cronaca
Politica
Economia
Cultura
Sport

Città

Ravenna
Faenza
Lugo
Cervia
Rimini
Cesena
Forlì
Tutti i comuni

Eventi

Home

WebTV

Home
Altre News
Cronaca
Economia
Eventi
Politica
Sport

Photogallery

Home
Altre News
Cronaca
Economia
Eventi
Politica
Sport

Copyright © 2015 - 2023 - Testata Associata Anso
Tutti frutti Agenzia di Pubblicità
Tel. +39 0544 509611 - redazione@ravennanotizie.it
Registrato presso Tribunale di Ravenna N° 1275
Direttore responsabile: Nevio Ronconi
Partita IVA: 00238160394

PressComm Tech
Network

Redazione
[Invia notizia](#)
[Segnala evento](#)
[Informativa Cookie](#)
[Impostazioni Cookie](#)
[Privacy](#)
[Copyright](#)