



MUSEO
L U I
G I M
A N Z
O N I



Manzoni

incroci di passioni

con il contributo e il patrocinio



con il patrocinio



Degustazioni aperte al pubblico
Convegno
Visite guidate

16-17 novembre 2019
CONEGLIANO Scuola Enologica

II° Concorso Enologico Nazionale dedicato ai vini "Incroci Manzoni"

programma

Sabato 16 Novembre

ore 9.30 - Aula Magna ISSS "G.B. Cerletti"
Convegno scientifico: "Climate change e vite:
come cambiare la gestione culturale del vigneto"

Saluti delle Autorità presenti

Relatori:

- **Vittorio Marletto** (Osservatorio clima ARPAE Emilia Romagna):
"La crisi climatica globale e locale, cause, effetti e rimedi."
- **Andrea Pitacco** (DAFNAE Università di Padova):
"Monitoraggio micrometeorologico del vigneto: uno strumento per aumentare la resilienza al cambiamento del clima."

- **Diego Tomasi** (CREA-VE di Conegliano):
"Il clima che cambia: impatti sulla coltivazione e tipicità della Glera, come intervenire?"

Moderatore: **Clementina Palese** (giornalista professionista)

Interverranno i Dirigenti Scolastici della Rete delle 12 Scuole Enologiche Italiane.

Sarà possibile seguire il convegno in diretta streaming tramite il link che apparirà nel sito dell'Istituto "G.B. Cerletti": 2° Concorso Enologico Nazionale Incroci Manzoni.

Al termine del convegno: visita al "Museo Luigi Manzoni" e, nella storica Bottega del Vino, buffet a cura del convitto della Scuola Enologica in collaborazione con Fisar Treviso.

Gli studenti del Corso di Enologia presenteranno le diverse tipologie di Incroci Manzoni.

ore 14.00 - 15.00 - 16.00 - 17.00
Visite guidate al "Museo Luigi Manzoni" e ai vigneti Manzoni.

Le visite saranno animate dagli studenti e dai docenti della Scuola Enologica. Partiranno dall'Aula Magna ad intervalli regolari ogni ora. Gruppi di massimo 15 persone.

ore 18.00 - Aula Magna ISSS "G.B. Cerletti"
Premiazioni dei vini campioni del 2° Concorso Enologico Nazionale dei Vini Incroci Manzoni
A seguire un buffet a cura dell'Istituto Alberghiero "M. Alberini" di Treviso in collaborazione con gli studenti della Scuola Enologica, che presenteranno i vini campioni del 2° Concorso Enologico.

Domenica 17 Novembre

Dalle ore 10.30 alle ore 18.30 - Aula Magna Università

Banchi d'assaggio con degustazioni dei Vini Incroci Manzoni, curate dagli studenti della Scuola Enologica in collaborazione con AIS Veneto e Unione Ex Allievi.

Prezzo 10,00 € comprensivo di calice e sacchettino

porta calice, degustazioni libere dei vini e dei prodotti tipici del territorio.

Oltre ai banchi d'assaggio, sarà possibile partecipare a delle **degustazioni guidate**:

- a cura degli **Studenti della Scuola Enologica**, nella storica **Bottega del Vino**:
- ore 12.00 "INCROCI TRA FORMAGGI E VINO: il contributo di Manzoni nel dialogo tra Bacco ed Aristeo"
 - ore 16.00 "I PROMESSI INCROCI: il Manzoni si racconta"

a cura dei **Sommelier AIS Veneto**, in **Aula Degustazione** della Scuola:

- ore 13.00 "I QUATTRO INCROCI MANZONI: un percorso di ricerca e qualità"
- ore 17.00 "SUA MAESTÀ MANZONI BIANCO: tra territori e stili"

Prezzo degustazioni guidate 5,00 € cad. (da pagare in loco)
Prenotazione obbligatoria

ore 10.00 - 11.00 - 12.00 - 14.00 - 15.00 - 16.00 - 17.00
Visite guidate al "Museo Luigi Manzoni" e ai vigneti Manzoni.

Le visite saranno animate dagli studenti e dai docenti della Scuola Enologica. Partiranno dall'Aula Magna ad intervalli regolari ogni ora. Gruppi di massimo 15 persone.

Prenotazioni visite guidate e degustazioni ufficio IAT Conegliano: 0438.21230 - iat@comune.conegliano.tv.it

Informazioni: **I.S.I.S.S. G. B. Cerletti - Via XXVIII Aprile, 20 - 31015 Conegliano (TV) tel. 380 2383038 www.cerletti.gov.it**

Si ringraziano: Arti Grafiche Conegliano srl - Conegliano, Carraro & Tomasella SNC Noleggio autobus - Vazzola
Ecosistema Poletto Pianta - Cordignano, I Bibanesi Da Re spa, Moretto snc di Moretto P. & F. - Breda di Piave, Nonno Nanni
Latteria Montello spa, Oenofrance - www.oenofrance.it, Panificio Brun - Conegliano, Tonello F.lli srl - Motta di Livenza

