

TI ASPETTIAMO AL FORTE DI BARD

Il forte di Bard è un'imponente struttura militare posta all'imbocco della Valle d'Aosta realizzata nella prima metà del XIX secolo. Dopo un sapiente restauro, è oggi un polo culturale e turistico di respiro internazionale sede di musei, esposizioni, eventi, servizi informativi e di accoglienza all'avanguardia. Gli spazi museali sono stati progettati per offrire al pubblico esperienze coinvolgenti coniugando i contenuti culturali con servizi innovativi per la cultura e strutture ricettive di alta qualità e dal design raffinato.

fortedibard.it



COME RAGGIUNGERCI

Il Forte di Bard è situato all'imbocco della Valle d'Aosta, a 48 km da Aosta e 78 km da Torino, a metà strada tra Milano e Ginevra. Bard è accessibile in auto dalla SS.26 della Valle d'Aosta e con l'autostrada A5, con uscita ai caselli di Pont-Saint-Martin a sud e di Verrès a nord, a 6 e 9 km di distanza.



vins-extremes.it

info@vins-extremes.it



Organizzato da



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



In collaborazione con



AISI Valle d'Aosta



VINS EXTREMES

dove la pendenza è arte e il vino è conquista

Salone
Internazionale
dei vini da
viticoltura
eroica

FORTE DI BARD
VALLE D'AOSTA

22 - 23
NOVEMBRE
2025



VINS EXTREMES

dove la pendenza è arte e il vino è conquista

Fin dai tempi più antichi le civiltà avevano scoperto e imparato a utilizzare il vino come elemento centrale della convivialità e dello stare insieme. Per questo l'uomo ha sfruttato in modo "eroico" tutti i terreni che aveva a disposizione per la coltivazione della vite lasciandoci in eredità paesaggi straordinari che ci danno prodotti di alta qualità. Vins Extrêmes è due giorni di degustazioni, incontri, scambi di esperienze e riflessioni dedicati ai produttori, agli appassionati di vino, agli operatori del settore, ai professionisti della comunicazione e della ristorazione, ai curiosi e ai golosi!

DEGUSTA 300 VINI PREMIATI

Si potranno degustare i vini premiati al concorso **Mondial des Vins Extrêmes**: 300 provenienti da tutto il mondo viticolo "eroico"

5 REALTÀ RACCONTANO IL LORO TERRITORIO

Communauté de la vigne
et des vins du Lavaux
Svizzera

Consorzio vini d'Abruzzo
Italia

Syndicat des Vignobles
de la Côte Vermeille
Banyuls | Francia

Deputation de Lugo
Galizia | Spagna

Comune di Pantelleria
Italia



**SABATO
22 NOVEMBRE
2025**

10:00

Inaugurazione ufficiale con
autorità e ospiti internazionali

10:30 | 18:30

Apertura padiglione espositivo

11:00

Sala Archi Candidi

Presentazione della rivista
"Viticoltura Eroica"

realizzata dal Cervim

11:30

Sala Archi Candidi

**Cerimonia di Premiazione
della 33ª edizione del
Mondial des Vins Extrêmes**

a cura del Cervim

14:00

Sala Olivero

Masterclass
"Vini nati sulle terrazze"
tenuta da Marco Rezzano

16:00

Sala Olivero

Masterclass
"I vini delle isole"
tenuta da Alberto Levi

**Ordina il tuo
biglietto online**



**DOMENICA
23 NOVEMBRE
2025**

10:00 | 18:30

Apertura padiglione espositivo

11:00

Sala Archi Candidi

Wine talk "Il vino tra presente
e futuro: tendenze e
consumi che evolvono"

a cura del Cervim

14:00

Sala Olivero

Masterclass "I vini di altitudine"
tenuta da Roberto Cipresso

15:00

Sala Archi Candidi

Tavola rotonda "L'agricoltura
di montagna custode di
biodiversità, prospettive
per lo sviluppo sostenibile"
Giornata dell'Agricoltura
*a cura dell'Assessorato Agricoltura e
Risorse naturali della Regione Valle
d'Aosta e dell'Institut Agricole Régional*

16:00

Sala Olivero

Masterclass
"Uno sguardo verso l'Est:
dai Balcani al Caucaso"
tenuta da Guido Invernizzi

18:30

Chiusura della manifestazione

Per degustare i vini è necessario l'acquisto di un bicchiere con relativa pochette (€ 25 per la singola giornata e di € 40 per le due giornate) che dà diritto agli assaggi dei vini delle aziende partecipanti al salone e dei vini vincitori del Mondial des Vins Extrêmes 2025.

La vendita online terminerà il giorno prima dell'evento, da quel momento i biglietti sono acquistabili solo in loco.

Per i gruppi superiori a 25 persone, per i soci AIS, FISAR, ONAV e Slow Food è prevista una riduzione: il biglietto è di € 20 e € 35 per le due giornate (previa presentazione della tessera valida per l'anno in corso).

Le degustazioni guidate sono su prenotazione e a pagamento € 20 cadauna.