

[Enoteca di Dozza \(BO\): eventi del 2 e 3 aprile per un weekend piacevolissimo](#)

scritto da Enzo Radunanza | 26/03/2016



All'Enoteca di Dozza (BO) gli eventi del 2 e 3 aprile preannunciano un weekend piacevolissimo grazie a diverse iniziative, dai banchi d'assaggio agli incontri con i produttori fino a ben 2 mostre.

Il mese di aprile comincia alla grande all'[Enoteca Regionale Emilia Romagna](#) di Dozza (BO) e il primo weekend è di quelli da mettere in agenda, non solo per gli appassionati di vino.

Sabato 2 aprile, infatti, sarà possibile incontrare i produttori dell'**Azienda Gallegati** mentre, il giorno seguente, si aprirà il banco d'assaggio del Lambrusco e del Fortana. Inoltre saranno inaugurate due mostre, una fotografica ed una di scultura lignea.

[Enoteca di Dozza \(BO\): eventi del 2 e 3 aprile](#)

Sabato 2 aprile

Dalle 15 alle 18.45 di sabato 2 aprile, i visitatori potranno incontrare i produttori dell'[Azienda](#)

Agricola Gallegati di Faenza, una piccola realtà gestita dai fratelli Antonio e Cesare Gallegati che producono vini di alta qualità tipici della Romagna. I loro prodotti si potranno scoprire e degustare gratuitamente.

Nel pomeriggio, alle 16.30, sarà inaugurata la mostra "**BLOCKnote's. Appuntifotografici di Mario Sabbatani**", fotografo ed organizzatore di diversi concerti legati alla musica afroamericana e alla world music.

Domenica 3 aprile

Domenica 3 aprile sarà la volta del banco d'assaggio del Lambrusco e del Fortana, un vino della **DOP Bosco Eliceo**. La degustazione avrà luogo, alla presenza di un sommelier, dalle 15 alle 18.45 e avrà un costo di 6 euro per tre vini. Con l'aggiunta di 2 euro si potranno anche assaggiare salumi e formaggi emiliano-romagnoli.

Alle 16.30 sarà inaugurata alle 16.30 la mostra di scultura lignea "**Luci e Ombre del Legno**", a cura del Centro di Documentazione del Lavoro nei Boschi di Castello Tesino (TN), che sarà ospitata nella Rocca di Dozza fino al 24 maggio. In onore della mostra, dalle 17, nei locali di Enoteca, sarà organizzato un aperitivo-gemellaggio enogastronomico a base di vini dell'Emilia Romagna e prodotti tipici del Trentino

I protagonisti del banco di degustazione: il Lambrusco e il Fortana

Un vino frizzante e piacevole, il Lambrusco si ottiene da vitigni della campagna orientale di Parma e che, da essa arrivano fino ai territori reggiano e modenese. Di questo vino emiliano, tra i più esportati al Mondo, si potranno degustare tipologie di Lambrusco (Salamino di Santa Croce, Sorbara, Grasparossa di Castelvetro).

Il Fortana è prodotto nel ferrarese perchè il relativo vitigno è adatto al clima umido e salmastro tipico di quelle zone vicino al mare. Per il basso grado alcolico e per la intensa mineralità, il Fortana è un vino che si adatta a tutte le situazioni, dall'aperitivo alle cene di pesce.

TANTE INIZIATIVE IN ENOTECA IL 2 E 3 APRILE

Dove: Dozza (BO), Enoteca Regionale Emilia Romagna

Indirizzo: Piazza Rocca Sforzesca, Dozza (Bologna)

Quando: 2 e 3 aprile 2016

Orario: sab. dalle 16.30, dom. dalle 15 alle 18.45 (banco d'assaggio) e dalle 16.30 mostra

Costo: € 6,00 per tre vini (+2,00 € per assaggio a richiesta di salumi e formaggi)

Per prenotazioni e informazioni: tel. 0542.367700

E-mail: info@enotecaemiliaromagna.it

Sito web: www.enotecaemiliaromagna.it

[mappress mapid="27"]