

BACCANALE 2026

XXXII BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI DELL' IMOLESE XVI OLIMOLA

Imola, Autodromo Enzo e Dino Ferrari – Museo Checco Costa

VENERDI' 6 E SABATO 7 NOVEMBRE 2026

Modalità di Partecipazione

Articolo 1 - Promotori

Il Comune di Imola organizza, nell'ambito delle iniziative del "Baccanale" - Edizione 2026, all'interno Autodromo Enzo e Dino Ferrari – Museo Checco Costa ad Imola:

XXXII Banco d'Assaggio Vini dell'Imolese con la collaborazione di: Associazione Voluptates, Associazione Italiana Sommeliers, AIS Romagna – Delegazione di Imola, Associazione Tempi di Recupero e Consorzio Vini di Romagna - Comitato DOC Colli d'Imola;

XVI OLIMOLA con la collaborazione di: Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Rete Olio Extravergine Felsineo, Frantoio Valsanternò, Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari (Università di Bologna), CNR-IBE: Istituto per la Bioeconomia. Degustazioni a cura di Istituto Alberghiero P. Artusi di Riolo Terme

Articolo 2 - Obiettivi

La rassegna si propone di:

- a) valorizzare la zona di produzione;
- b) stimolare le categorie interessate al miglioramento del prodotto;
- c) promuovere i vini dell'imolese e l'Olio EVO del territorio presso consumatori e operatori del settore.

Articolo 3 - Aziende ammesse e quantitativi minimi

Possono aderire alla rassegna:

- le aziende produttrici ed imbottigliatrici operanti nel territorio della zonazione della DOC Colli d'Imola;
- le aziende olivicole, o loro associazioni, con produzione all'interno del territorio della Regione Emilia Romagna.

L'ammissione di nuove aziende, che non hanno partecipato ad una delle precedenti edizioni, potrà avvenire, previa richiesta delle stesse, a seguito della verifica della sussistenza dei requisiti sopra indicati.

Limitatamente ai vini, sono ammessi al Banco d'Assaggio i vini prodotti in quantitativi minimi di almeno 1.000 bottiglie della capacità di 0,75 litri (n. 300 per il tipo passito - di qualsivoglia capacità).

L'ammissione dei vini, riferiti alle aziende di nuova ammissione, potrà avvenire a seguito test di valutazione da effettuarsi a cura dell'organizzazione, con punteggio minimo pari a 75 punti risultanti dalla scheda di degustazione ufficiale dell'Associazione Italiana Sommeliers (A.I.S.).

Articolo 4 – Organizzazione, giorno ed orari

Venerdì 6 e sabato 7 dalle 18.00 alle 23.00

L'accesso alla rassegna sarà consentito tramite biglietto di ingresso del costo di 20,00 €, che comprenderà calice, tracolla porta calice e 13 coupon di cui:

9 riservati ai vini della Doc Colli d' Imola,
1 riservato all' Albana,
3 riservati ai vini oltre i confini della Romagna,
1 riservato alla proposta gastronomica dell'Istituto Alberghiero P. Artusi di Riolo Terme.

Primo padiglione

- Banco d'Assaggio dei Vini dell'Imolese

Banchi aziendali dei produttori vinicoli della Doc Colli d' Imola.

Sono ammessi alla rassegna tutti i vini prodotti dalle aziende presenti alla rassegna con un massimo di 8 etichette.

Ogni produttore, in sede di iscrizione, attribuisce un valore da 1 a 3 coupon ad ognuno dei vini proposti in degustazione.

Ogni produttore riceverà poi dall'Associazione Voluptates un rimborso pari a € 0,65 + iva (se dovuta) per ogni coupon ritirato all'atto della mescita.

I banchi aziendali sono gestiti direttamente dai produttori, che possono farsi sostituire dai Sommelier presenti in caso di temporanee assenze comunicate anticipatamente.

Sarà possibile per le aziende effettuare la vendita dei vini.

Secondo padiglione:

- Romagna Albana

Un banco tematico sarà dedicato all'Albana con il supporto dell'Associazione Italiana Sommelier,

In una delle giornate il banco tematico Romagna Albana ospiterà Albana Dèi – assaggio e voto popolare delle 7 Albana finaliste della selezione enologica Albana Dèi 2026. Nell'altra giornata Albana Buona da Matti: una selezione di etichette da tutta la Romagna

- Oltre i confini

Tre banchi tematici, gestiti dall'Associazione Voluptates con il supporto dell'Associazione Italiana Sommelier, dedicati con vini provenienti da altre regioni

- Aziende Olivicole e Degustazione olio EVO

Ogni produttore avrà una postazione dedicata gestita direttamente dal produttore, con possibilità di vendita diretta.

Terrazzo coperto

– Proposte gastronomiche

Verranno allestiti tavoli e sedie a disposizione dei visitatori che potranno usufruire delle proposte gastronomiche selezionate dall'Associazione Tempi di Recupero (non compreso nel biglietto di ingresso).

Articolo 6 - Adesioni

La partecipazione è gratuita.

Le Aziende interessate dovranno far pervenire la loro adesione alla rassegna **entro il 15 settembre** p.v. utilizzando il seguente Microsoft Form: <https://forms.cloud.microsoft/r/WKqJ74Hewi>

indicando:

- i prodotti che si intendono presentare,

In caso di adesione oltre la data sopraindicata non potrà essere garantita la presenza sul “Carnet degustazione”).

Articolo 7 - Modifiche

Il Comune di Imola si riserva il diritto di modificare le presenti modalità di partecipazione in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.