

PROGRAMME-TYPE

TYPE D'ACTIVITÉ		CONDITIONS D'ACCÈS
ENTRÉE PAYANTE INSCRIPTION OBLIGATOIRE	<p>Au prix de 5€ pour tous les publics (gratuit <18 ans), l'entrée inclut :</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 verre + 1 porte-verre + 1 carnet de dégustation• l'accès aux activités proposées	<ul style="list-style-type: none">• Inscription obligatoire, en ligne (recommandé) ou sur place• Paiement 5€, en ligne (CB) ou sur place (CB/espèces)
ESPACE DÉGUSTATION (DÉAMBULATION LIBRE)	<p>L'espace dégustation sera tenu par les producteurs. Après avoir acheté leurs forfaits, les visiteurs pourront y déguster :</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 tarif unique forfait dégustation 3 vins 5cl : ex 7€ (tarif unique défini par le porteur de projet)• 1 tarif unique verre 12cl : ex 4€ Lieu-Dit, Communale / ex 5€ Grand Cru (tarif unique défini par le porteur de projet)• 1 tarif unique bouteille 75cl : ex 20€ Lieu-Dit, Communale / ex 25€ GC (tarif unique défini par le porteur de projet)	<ul style="list-style-type: none">• Pas d'inscription• Paiement sur place (CB/espèces)• Système de tickets "bon pour"
ESPACE RESTAURATION TENU PAR LES PARTENAIRES LOCAUX RETENUS	<p>Une liste de partenaires restaurateurs & food-trucks est éditée par le CIVA et à disposition des porteurs de projets, en complément de leurs propres partenaires.</p> <p>Les porteurs de projet pourront choisir l'offre qu'ils souhaitent au sein de cette liste. L'espace restauration sera tenu par les partenaires choisis.</p> <p>Tous les types de cuisine pouvant valoriser les Vins d'Alsace seront proposés. Produits locaux, cuisine locale revisitée voire audacieuse, nouvelles cuisines, plats du monde, etc...le tout étant de montrer la diversité des Vins d'Alsace.</p> <p>Après avoir acheté leurs forfaits-vin, les visiteurs pourront venir s'y restaurer. La restauration sera assurée a minima par 2 entreprises distinctes pour éviter les longues files d'attente, de 11h00 à 17h00.</p> <p>Nouveauté 2025 : En clin d'œil à la présence des Vins d'Alsace à Osaka, à l'occasion de l'Exposition Universelle, il sera demandé qu'un des 2 restaurateurs partenaires propose une cuisine japonaise (sur la base d'une short-list établie par le CIVA).</p>	<ul style="list-style-type: none">• Pas d'inscription• Système de tickets "bon pour"• Paiement sur place (CB/espèces)
ANIMATION AMBIANCE/MUSIQUE	<p>L'animation musicale sera assurée par notre partenaire We R Solar qui fournit également une alimentation électrique durable (100% photovoltaïque) sur l'ensemble de la manifestation.</p> <p>Un panel de différents DJ se relaieront sur les 8 dates de la tournée 2025. Les droits SACEM sont assurés par le CIVA.</p>	<ul style="list-style-type: none">• RAS
ANIMATION FAMILLES/ENFANTS	<p>Un kit de jeux en bois sera mis en place par le CIVA sur un petit espace dédié, sous la surveillance des parents. Cette prestation sera assurée par notre partenaire Rigol'jeux.</p>	<ul style="list-style-type: none">• RAS
ATELIER "DÉGUSTATION À THÈME"	<p>En-dehors de l'espace dégustation, un ou plusieurs atelier(s) de "dégustation à thème" sera/seront à proposer. Les porteurs de projet choisiront le thème et les animateurs. Ils définiront le prix de l'atelier (gratuit ou payant). Ils sélectionneront les vins. Les porteurs de projet doivent proposer au minimum 1 atelier "dégustation à thème". Ces ateliers pourront se faire sur 1 horaire, ou être répétés sur plusieurs horaires différents, selon les préférences des porteurs de projet. Exemples d'ateliers possibles : dégustation géo-sensorielle, dégustation verticale, dégustation à l'aveugle, dégustation de vieux millésimes, dégustation même cépage sur différents lieux, etc...</p>	<ul style="list-style-type: none">• Inscription obligatoire, en ligne (recommandé) ou sur place• Paiement en ligne (CB) ou sur place (CB/espèces)• Tarif selon atelier. Places limitées• Système de tickets "bon pour"
ATELIER "EN MOUVEMENT"	<p>En-dehors de l'espace dégustation, un ou plusieurs atelier(s) "en mouvement" sera/seront à proposer. Les porteurs de projet choisiront le thème, les intervenants, les partenaires éventuels. Ils définiront le prix de l'atelier (gratuit ou payant). Les porteurs de projet doivent proposer au minimum 1 atelier "en mouvement". Ces ateliers pourront se faire sur 1 horaire, ou être répétés sur plusieurs horaires différents, selon les préférences des porteurs de projet. Exemples d'ateliers possibles : sur une thématique "marche" (sentier découverte, petite rando,...), sur une thématique "locomotions" (promenade gyropodes, location vélo,...), sur une thématique "bien-être/zen" (yoga, qi gong, massages,...), sur une thématique "faune & flore" (à la découverte de la botanique locale et/ou faune locale), sur une thématique "travail de la vigne"...</p>	<ul style="list-style-type: none">• Inscription obligatoire, en ligne (recommandé) ou sur place• Paiement en ligne (CB) ou sur place (CB/espèces)• Tarif selon atelier. Places limitées• Système de tickets "bon pour"
ATELIER "D'APPROFONDISSEMENT"	<p>En-dehors de l'espace dégustation, un ou plusieurs atelier(s) "d'approfondissement" sera/seront à proposer. Les porteurs de projet choisiront le thème, les intervenants, les partenaires éventuels. Ils définiront le prix de l'atelier (gratuit ou payant). Dans le cas éventuel, ils sélectionneront les vins. Les porteurs de projet doivent proposer au minimum 1 atelier "d'approfondissement". Ces ateliers pourront se faire sur 1 horaire, ou être répétés sur plusieurs horaires différents, selon les préférences des porteurs de projet. Exemples d'ateliers possibles : conférence ou masterclass sur une thématique "géologique", ou "historique", ou "oenologique/viticole", ou "(géo)sensorielle", accords mets-vins, influence des sols, etc...</p>	<ul style="list-style-type: none">• Inscription obligatoire, en ligne (recommandé) ou sur place• Paiement en ligne (CB) ou sur place (CB/espèces)• Tarif selon atelier. Places limitées• Système de tickets "bon pour"