

Orari Inizio alle ore 20,00
Ogni incontro dura circa 150 min.
Al termine è previsto un momento di ristoro

Relatore Matteo Pessina - Calicivivi - Docente Alma

Sede Osteria Il Bersò
Strada del Fienile 1
Enzano di Sorbolo PR

Corso 5 incontri comprendenti:
- 25 vini in degustazione guidata
- momento di ristoro conclusivo
(in caso di intolleranze preavvisare
per proposta alternativa)
- dispense degli argomenti trattati
- schede dei vini
- attestato di frequenza

Costo € 220 da versare all'atto dell'iscrizione
(è possibile accedere alla singola serata
al costo di € 50)

**Info e
iscrizioni**

Matteo Pessina
366 2403592
pesso@calicivivi.org

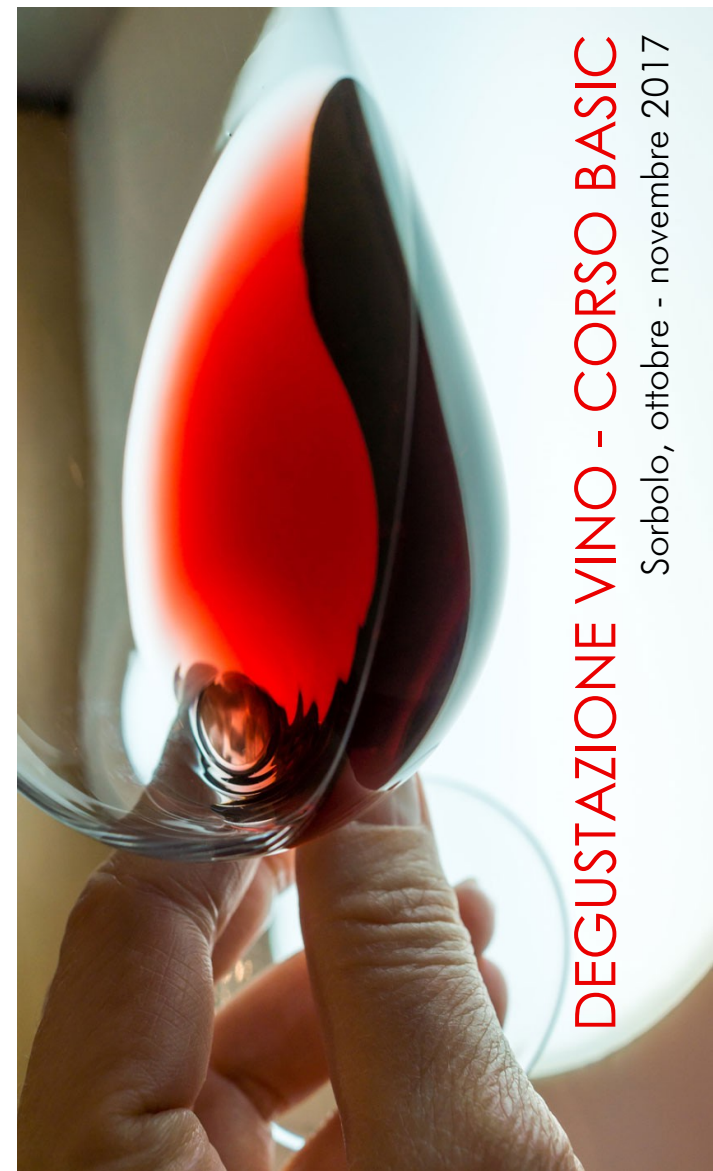
Isabella
0521 690955
333 2729084
info@osteriailberso.it



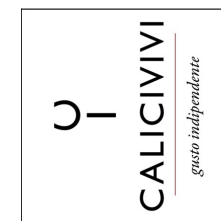
Strada del Fienile 1
Enzano di Sorbolo PR
tel. 0521 690955
info@osteriailberso.it
www.osteriailberso.it



Matteo Pessina
(in)formatore enoico
oste a domicilio
366 2403592
pesso@calicivivi.org



DEGUSTAZIONE VINO - CORSO BASIC
Sorbolo, ottobre - novembre 2017





CORSO BASIC

PERCORSO DI PIACERE E CONOSCENZA
NEL MONDO DEL VINO
APPROCCIO ALLA DEGUSTAZIONE
PER APPASSIONATI E NEOFITI

- I vitigni autoctoni ed alloctoni presenti nelle diverse regioni italiane
- Latitudine, altitudine, esposizione, macro e microclima, composizione del terreno: i veri "ingredienti" del vino di qualità
- Il sistema delle denominazioni d'origine: un riferimento per molti, un limite per alcuni
- Le annate: quelle di pronta beva e quelle da dimenticarsi in cantina
- Lo stile: filosofie ed esperienze che identificano il produttore (e che aiutano il consumatore accorto a scegliere)
- Il legame con la cucina del territorio e gli accostamenti non convenzionali
- Il vino come elemento di introspezione, socializzazione, stimolo al viaggio, conoscenza di culture lontane

Lunedì 23 ottobre 2017

1 - INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE

Conoscere i propri sensi e prendere confidenza col calice.
Osservazione, olfazione, gusto e tatto.
Degustazione alla cieca

Risotto zucca e rosmarino

Lunedì 30 ottobre 2017

2 - I VINI ROSSI

Vitigni, origini, metodi di coltivazione e di vinificazione.
Invecchiamento e affinamento. Degustazione comparata di sei vini diversi per vitigno, provenienza, annata

- Valpolicella Doc Classico "Saseti" 2016 MONTE DALL'ORA *
- Pinot Nero Alto Adige Doc Val Venosta 2014 CASTEL JUVAL
- "Ros di Peder" (Barbera vigna vecchia) 2013 OINOE
- Sangiovese Rubicone Igp "Maramia" 2013 TENUTA MARA *
- Pignatello Sicilia Igt 2011 NINO BARRACO *
- Valtellina Superiore Docg Sassella "Terrazzi Alti" 2009 SIRO BUZZETTI

Guanciale di vitello e polenta rustica di Storo

Lunedì 6 novembre 2017

"FUORI PROGRAMMA"

Ci troveremo dopo la manifestazione "Vini di Vignaioli" di Forno PR per condividere gli ultimi calici in compagnia di Eugenio Rosi - viticoltore trentino, Carlo Venturini di Monte dall'Ora in Valpolicella e Ottaviano Pasquale di Praesidium (incontro non incluso nella quota di iscrizione)

Lunedì 13 novembre 2017

3 - I VINI BIANCHI

Vitigni, origini, metodi di coltivazione e di vinificazione.
Invecchiamento e affinamento. Degustazione comparata di sei vini diversi per vitigno, provenienza, annata

- Malvasia Veneto Igt "La Mala Via" 2016 SANTA COLOMBA *
- "Leucò" (da uve Greco bianco) 2015 'A VITA *
- Bianco di Pantelleria Dop "Praia" 2013 SALVATORE MURANA
- Vitovska Venezia Giulia Igt Anfora 2012 VODOPIVEC *
- Marche Bianco Igt "Stella Flora" 2011 MARIA PIA CASTELLI *

- Pinot Bianco Alto Adige Doc "Vorberg" Riserva 2010 CANTINA TERLANO

*Insalata russa "maison" e prosciutto cotto artigianale
Macelleria Zivieri*

Lunedì 20 novembre 2017

4 - IL MONDO DELLE BOLLICINE

Le origini dello spumante. I vini frizzanti.
Il Metodo Classico ed il Metodo Charmat.
Degustazione comparata di sei bollicine diverse per tipologia

- Valdobbiadene Prosecco Docg Superiore Extra Dry 2016 GREGOLETTO
- Lambrusco (Marani) sui lieviti "Cocai" 2015 FONDO BOZZOLE *
- Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero Charmat lungo Brut 2014 TORRE DEGLI ALBERI *
- Trento Doc "Terre Basaltiche" Brut MASO BERGAMINI *
- Franciacorta Docg Brut Riserva 2005 RIZZINI
- Moscato d'Asti Docg 2016 BERA *

L'orto al gratin ed in padella

Lunedì 27 novembre 2017

5 - I VINI SPECIALI

Vendemmie tardive e passiti, naturali, liquorosi, aromatizzati.
Da formaggio o da dessert, da aperitivo o meditazione
Cinque vini in degustazione comparata

- Riesling Alto Adige Doc Val Venosta Vend. Tard. 2014 CASTEL JUVAL
- Aleatico Toscana Igt "Cristino" 2016 LA PIANA *
- Malvasia Isola di Salina "Ruci Ruci" 2014 I MALVASIOTI
- Vino Santo Trentino Doc 2002 GINO PEDROTTI *
- Ratafià (vino liquoroso a base di Montepulciano d'Abruzzo) PRAESIDIUM *

Formaggi affinati e dolce "ri-ciclo"

Consegna attestati

(* = bio)