

- I vitigni autoctoni ed alloctoni presenti nelle diverse regioni
- 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 ad orientarsi nella scelta)
- Il legame con la cucina del territorio e gli accostamenti non convenzionali
- Il vino come elemento di introspezione, socializzazione, stimolo al viaggio e conoscenza di culture lontane



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



TERRITORI ITALIANI Degustazione vini

Enzano di Sorbolo PR
 Novembre - Dicembre 2015



Giovedì 12 Novembre 2015

1 - PIEMONTE E LOMBARDIA

Tradizione e territorio

Nebbiolo di collina e di montagna, propensione ai lunghi affinamenti, bollicine e annate storiche.

Franciacorta "Decennale" 2005

FACCOLI (*Coccaglio BS*)

Barbera d'Asti "Vis" (anfora) 2010

CREALTO (*Alfiano Natta AL*)

Nebbiolo d'Alba 2010

HILBERG PASQUERO (*Priocca CN*)

Terre di Franciacorta Rosso 2004

IL PENDIO (*Monticelli Brusati BS*)

Valtellina Superiore Sforzato "Ronco del Picchio" 2010

SANDRO FAY (*San Giacomo di Tegliu SO*)

Barolo "Villero" 2010

GIUSEPPE MASCARELLO (*Monforte CN*)

Risotto, bagna cauda e nocciole

Giovedì 19 Novembre 2015

2 - TRIVENETO

Il variegato fronte del nord-est

Dalla vocazione bianchista del Trentino-Alto Adige e del Friuli-Venezia Giulia, fino all'Amarone del veronese, con la mineralità sempre in primo piano.

Verduzzo Colli Orientali del Friuli 2013

I CLIVI (*Corno di Rosazzo UD*)

Kerner Alto Adige Valle Isarco 2010

MANNI NÖSSING (*Bressanone BZ*)

Ribolla (anfora) 2005

JOSKO GRAVNER (*Oslavia GO*)

Amarone della Valpolicella Classico 2006

MONTE DEI RAGNI (*Fumane VR*)

Pignolo Venezia Giulia 1999

BRESSAN (*Farra d'Isonzo GO*)

Vino Santo Trentino 2000

GINO PEDROTTI (*Lago di Cavedine TN*)

Variazione di baccalà

Giovedì 26 Novembre 2015

3 - TOSCANA-UMBRIA-MARCHE

Nonsolosangiovese

Le coste e l'entroterra, denominazioni classiche ed emergenti, microclimi e filosofie a confronto.

Offida Pecorino "Fiobbo" 2013

AURORA (*Offida AP*)

Greco Umbria "Pigro delle Sorbe" 2012

COLLECAPRETTA (*Terzo La Pieve PG*)

Rosso "Saverio" Isola del Giglio 2009

ALTURA-CARFAGNA (*Isola del Giglio GR*)

Toscana "Ripa della Mozza" (Sangiovese) 2005

TENUTA VITERETA (*Laterina AR*)

Brunello di Montalcino 2006

CERBAIONA (*Montalcino SI*)

Montefalco Sagrantino Passito 2003

PAOLO BEA (*Montefalco PG*)

Cotto e crudo di Chianina

Giovedì 3 Dicembre 2015

4 - MEZZOGIORNO

Caratteri mediterranei

La rivincita delle nuove generazioni del Sud, fra tecnologia e naturalità.

Bianco Campania 2013

MONTE DI GRAZIA (*Tramonti SA*)

Cirò Rosato 2013

COTE DI FRANZE (*Criò Marina KR*)

Metodo Classico "Xenium" (Aglianico) Pas Dosé 2010

DOMINI DAUNI (*San Severo FG*)

Aglianico del Vulture "Certamen" 2006

BONIFACIO (*Venosa PZ*)

Aglianico Amaro Beneventano "Kapnios" 2011

MASSERIA FRATTASI (*Montesarchio BN*)

Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2002

PRAESIDIUM (*Prezza AQ*)

Tubetti, fagioli e cozze alla Salentina

Giovedì 10 Dicembre 2015

5 - ISOLANI

Identità forti ed originali

Sole e vento a plasmare la materia prima. Vignaioli e grandi aziende, bevibilità e complessità.

Catarratto Sicilia 2013

PORTA DEL VENTO (*Camporeale PA*)

"Bianco Pomice" Sicilia 2011

TENUTA DI CASTELLARO (*Lipari ME*)

Corinto Salina "Nero du Munti" 2013

CARAVAGLIO (*Malfa ME*)

Sibiola "Altea Rosso" 2013

ALTEA ILLOTTO (*Serdiana CA*)

Zibibbo Sicilia 2013

NINO BARRACO (*Marsala TP*)

Malvasia di Bosa "Inachis" 2013

ZARELLI (*Magomadas OR*)

Selezione di pecorini sardi e piccola pasticceria siciliana

Inizio alle ore 20,30

Ogni incontro dura circa 150 min.

Al termine è previsto un momento di ristoro

Relatore: Matteo Pessina

Sede del corso: Osteria Il Bersò - Enzano di Sorbolo PR

La quota di partecipazione

(€ 250 per 5 incontri anziché € 300)

è da corrispondere all'atto dell'iscrizione e comprende:

30 vini affinati in degustazione guidata

dispense a colori

con mappa delle denominazioni e schede dei vini

piatto di fine serata

attestato di frequenza

(è possibile accedere al singolo evento al costo di € 60)