

Calendario Eventi Febbraio - Maggio '16



L'ATENEO DEI SAPORI
Athenæum

EVENT

da lunedì 8 febbraio a sabato 5 marzo

VITE COLTE®

Mani. Testa. Cuore.

Le eccellenze vitivinicole

di Langhe e Monferrato all'ombra del cupolone!

Alcuni tra i più grandi vini del globo nascono qui, tra le vigne delle Langhe e del Monferrato, dove una piattaforma ampe- lografia particolarmente prodiga di varietà a bacca rossa, dallo splendido Nebbiolo, fino al Dolcetto, compone un affresco enologico di struggente bellezza, che ha rari riscontri altrove, e che si avvale di fuoriclasse indiscussi, come il Barolo ed il Barbaresco, e di vini più "popolari", ma similmente meritevoli di attenzioni, come la magnifica Barbera.

Etichette espressive a profonde, caratterizzate da una spiccata personalità, e da un costante richiamo al territorio, riempiranno i calici, all'interno di 17 Enotiche e Wine Bar della Capitale, che celebreranno, attraverso un entusiasmante percorso sensoriale, un comprensorio vitivinicolo contrassegnato da un elevato, quanto diffuso, spessore qualitativo, frutto del lavoro, della passione, della competenza e dell'amore per il territorio, di aziende a carattere familiare, e di strutture dalle ben più ragguardevoli dimensioni produttive, tutte capaci, indipendentemente dai "numeri", di dar vita ad una gamma di etichette prestigiose, che hanno diffuso il verbo enologico piemontese nei più reconditi angoli del pianeta, dando lustro a tutta l'Italia del vino.

Degustazioni Libere e Laboratori Sensoriali ci offriranno un goloso spaccato di questa realtà e, siate pur certi che:.. ne berremo delle belle!!!

✓ **I Laboratori** (ore 19,00) **sono gratuiti** ma necessitano di prenotazione, e saranno abbinati alle gemme dell'artigianato caseario piemontese di **GUFFANTI**. (www.guffantiformaggi.com)

✓ **Degustazioni libere e gratuite: nei giorni indicati dalle 17,00 alle 20,00** (salvo diverso orario enoteca)

Informazioni & Prenotazioni:

06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it

Vite Colte

*Le eccellenze vitivinicole
di Langhe e Monferrato*

Le gemme enologiche di **Vite Colte**,
dall'8 febbraio al 5 marzo, a Roma.
Degustazioni libere e gratuite.

4 settimane > 17 enoteche > 2 Laboratori sensoriali

**L'appuntamento itinerante
con VITE COLTE è,
per tutti i gourmet della capitale,
nelle seguenti enoteche:**

enoteche dall'8 al 14 febbraio - Orario (indicativo) Degustazioni: dalle 17 alle 20 | Laboratorio: ore 19

Di Sero	Via Macerata, 58 b/c	06.70300111	venerdì 12
Bomprezzi	Via Tuscolana, 904	06.7610135	sabato 13
Dylan/Arancia Blu	Via Beccaria, 3	06.3610901	martedì 9
Il Vino del 99	Via L. Albertoni, 76	06.53272283	giovedì 11

Deg. e Laboratorio (oscuri di: Il Vino del 99) - è richiesta la prenotazione - Giovedì 11 | Laboratorio: ore 19

Cronaca del goloso incontro tra la Barbera d'Asti "La Luna e i Falò",
e i tesori dell'artigianato caseario piemontese.



enoteche dal 15 al 21 febbraio - Orario (indicativo) Degustazioni: dalle 17 alle 20 | Laboratorio: ore 19

Magnifico	Viale Pinturicchio, 186	06.3233884	venerdì 19
Vini, Vizi & Virtù	Piazza dell'Unità, 5	06.89537095	sabato 20
Pasta Love	Via Genova, 19	393.6634545	venerdì 19
Delle Vittorie	Via Monte Santo, 14	06.3728278	sabato 20
Baccano	Via E. Torelli Viollier, 11	06.4181488	giovedì 18

Deg. e Laboratorio (oscuri di: Baccano) - è richiesta la prenotazione - Giovedì 18 | Laboratorio: ore 19

L'incantevole sinfonia del Nebbiolo: il Barbaresco "La casa in collina", il Barolo "Essenze",
e il Barolo "Paesi tuoi" dialogano con le eccellenze casearie del Piemonte.



enoteche dal 22 al 28 febbraio - Orario (indicativo) Degustazioni: dalle 17 alle 20

D'Orio	Piazza Regina Margherita, 9	06.44250905	venerdì 26
Vinum Est	Via Gino Capponi, 36/38	06.7853806	sabato 27
Casereale	Via Caio Mario, 6	06.3200260	venerdì 26



enoteche dal 29 febbraio al 5 marzo - Orario (indicativo) Degustazioni: dalle 17 alle 20

Beverfood Service	Via Maremma Inferiore, 396/a Guidonia	0774.510953	lunedì 29
Pallotti	Piazza Menenio Agrippa, 9	06.86899372	sabato 5
Torrefazione Adriatica	Viale Adriatico 1c/f	06.87192734	venerdì 4
Rocchi	Via G. Animuccia, 13	06.8802641	sabato 5
Colombo	Via Cesare Federici, 9	06.5180088	venerdì 4



Info & Prenotazioni:

Athenæum • 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisaporì.it



Giovedì 25 Febbraio • ore 19,00

St. Regis Grand • Via V. E. Orlando, 3

SCARLATTE MELODIE atto 2°: GRANDI ROSSI DI ENOTRIA A CONFRONTO

Era quantomeno doveroso, a nostro avviso, organizzare una nuova serata all'insegna della produzione "rossista" d'autore, giacché la precedente degustazione, seppur animata da protagonisti di primo piano: dall'Amarone al Brunello di Montalcino, dallo Sfursat della Valtellina al Barbaresco, non ha potuto rappresentare che una piccola parte di quell'incantevole mosaico vinoso che: dal Collio, fino all'Etna, si espande tra le vigne e le cantine di Enotria. E largo, soprattutto (*ma non soltanto*), ai grandi rossi del Centro Sud, poco presenti nella precedente iniziativa, ma sontuosamente descritti, questa volta, dalle armoniose estrinsecazioni gusto-olfattive, di campioni come il Montepulciano, il Nerello Mascalese, l'Aglianico e il Primitivo (*ma occhio... naso e bocca, a varietà meno celebrate, ma decisamente sorprendenti, come il Pallagrello Nero*). Anche stasera, quindi, inebrieremo il nostro universo sensoriale con ambrosie, profonde e complesse, che fotografano, con straordinaria ricchezza di dettaglio, le varietà, i volti, i suoli e le diverse filosofie produttive dell'enologia dello stivale, centellinando vini, espressivi ed ammalianti, che si collocano, non di rado, sulla cuspide della piramide qualitativa, delle rispettive tipologie e denominazioni.

In compagnia di Fabrizio Russo e Fabio Turchetti, degusteremo:

Stroblhof • Pinot Nero Riserva ✓ **Gabbas** • Cannonau Dule
D'Angelo • Aglianico del Vulture "Vigna Caselle" Riserva
Nanni Copè • Sabbie di Sopra il Bosco
Girolamo Russo • Etna Rosso ✓ **La Valentina** • Montepulciano Spelt
Primitivo ... ✓ **Negroamaro...**

Costo: euro 25,00 euro 22,00 Soci "Athenæum Club Gourmet"

Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it



Mercoledì 2 Marzo • ore 19,00

“HOTEL DONNA LAURA PALACE” • Lungotevere delle Armi, 21

MASTER SULLA CONOSCENZA E LA DEGUSTAZIONE DEL VINO (1° livello)

È oggi quasi una moda, nel bene o nel male: roteare, annusare, schioccar labbra e papille sembra divenuta *conditio sine qua non* per tutti coloro che, accostandosi all'universo vino, vogliono subito afferrare il toro per le corna e darsi un tono discettando di sentori di rosa bianca del Danubio piuttosto che di dulcamara, di riconoscimenti di ortensie piuttosto che di pietra focaia. Ecco perché **Athenaeum - L'Ateneo dei Sapori** ha deciso di organizzare quello che potrebbe sembrare l'ennesimo corso sul vino, con argomenti che potrebbero appartenere a tutti e nessuno al contempo. Proprio per rimuovere condizioni organolettiche e culturali tese a portare fuori percorso, invece, ogni appassionato: atte ad allontanare, anziché il contrario, dalla vera essenza della bottiglia. **Un corso** per parlare di tutto, anche se con imprescindibile sintesi: e che si prefigge, innanzitutto, **l'apprendimento delle nozioni basilari per una corretta degustazione**. Il vino raccontato con conviviale professionalità, **senza però trascurare altri aspetti fondamentali dell'enologia** quali la viticoltura, la vinificazione in bianco e in rosso, la spumantizzazione, i vini passiti e liquorosi, l'abbinamento cibo-vino, ecc. Il programma sarà articolato in **5 appuntamenti (inizio mercoledì 2 marzo e successivi)** della durata **di circa due ore**, ognuno dei quali prevede una parte teorica e la successiva degustazione di alcuni vini inerenti l'oggetto dell'incontro e **1 visita in una azienda vitivinicola**.

Relatori: FABRIZIO RUSSO e MICHELANGELO FANI

(segue)

Costo: euro 220,00 euro 200,00 Soci “Athenaeum Club Gourmet”

**Info & Prenotazioni: Athenaeum • 06.4880601 • 346.3727947
328.8534170 • info@ateneodeisapori.it**



Mercoledì 2 Marzo • ore 19,00

“DONNA LAURA PALACE” • L.re delle Armi, 21



**LO.AN
HOTELS**

MASTER SUL VINO (1° livello)

Mercoledì 2 marzo - ore 19,00

Le caratteristiche qualitative della viticoltura e dell'enologia moderna. I componenti dell'uva. Le tecniche di degustazione. Degustazione di quattro vini.

Mercoledì 9 marzo - ore 19,00

La vinificazione in bianco e in rosso. L'affinamento e la maturazione. Degustazione di quattro vini.

Mercoledì 16 marzo - ore 19,00

Modalità produttive di spumanti e champagne, e le diverse tipologie presenti sul mercato.

Degustazione di quattro vini.

Mercoledì 23 marzo - ore 19,00

Passiti, muffati e liquorosi: storia, modalità produttive e caratteristiche organolettiche dei vini “da meditazione”.

Degustazione di quattro vini.

Mercoledì 30 marzo - ore 19,00

L'abbinamento tra cibo e vino. Criteri principali, fondamenti e negazioni di un corretto abbinamento col cibo. Confronto pratico sul tema, con l'assaggio di 4 vini abbinati a prodotti alimentari diversi.

data da definire

Visita di un'azienda vitivinicola.

Il costo comprende: Degustazioni guidate, materiale didattico, taccuino di degustazione e valigetta con 4 calici.

Tutti gli iscritti riceveranno un “Attestato di partecipazione”



Giovedì 10 Marzo • ore 19,00

St. Regis Grand • Via V. E. Orlando, 3

Puglia d'autore: LEONE DE CASTRIS e i formaggi de LA TRADIZIONE

Eun intramontabile archetipo della tipologia, il **Five Roses**, vino rosa-to, complesso e incredibilmente longevo (*come attestano le straordinarie degustazioni verticali: oltre 20 annate, di cui è stato protagonista in passato*), frutto del dialogo tra **Negroamaro** (soprattutto) e **Malvasia Nera**, che delizia, da oltre 70 anni, l'universo sensoriale dei seguaci di Bacco dell'intero pianeta. Ma la carrellata di vini che degusteremo stasera, nell'ambito dell'iniziativa dedicata a questa prestigiosa realtà del Salento, che diffonde il verbo della vitivinicoltura pugliese dal 17° secolo, asserisce come sia elevatissimo lo spessore qualitativo dell'intera gamma produttiva, dalle etichette storiche come il **Salice Salentino**, alle più recenti "creazioni" della cantina, come quelle appartenenti alla selezione "**Per Lui**", linea d'eccellenza, ed esplicito omaggio di Piernicola de Castris al papà Salvatore, che utilizza le varietà classiche dell'areale salentino, e delle "Terre Federiciane", dal **Primitivo** al **Susumaniello**, per dar vita a vini fortemente identificativi dei suoli a cui appartengono. **Li degusteremo in compagnia** degli artefici della produzione vinicola aziendale: **Marco Mascellani, Riccardo Cotarella e Piernicola Leone de Castris** celebrando un sontuoso matrimonio tra ambrosie, salumi e "caci" (*tutti rigorosamente pugliesi*), selezionati, con competenza e inesausta passione da: **"La Tradizione"** tempio del gusto in via Cipro 8

In degustazione:

FIVE ROSES Anniversario 2015 • 2013 • 2010

1 millesimo di DONNA LISA Salice Salentino Rosso Riserva

PER LUI Salice Salentino Rosso Riserva 2013

PER LUI Primitivo Salento 2013

PER LUI Susumaniello 2013

*Abbinati alle prelibatezze gastronomiche
pugliesi selezionate da: **La Tradizione***

Costo: euro 25,00 euro 22,00 Soci "Athenæum Club Gourmet"

Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it



Martedì 22 Marzo • ore 19,00

St. Regis Grand • Via V. E. Orlando, 3

AMARONE, AMARONE... INTRAMONTABILE PASSIONE!

Le ambrosie di BRIGALDARA al St. Regis Grand

È un'azienda polivalente e dinamica quella di **Stefano Cesari**, dedita, oltre che all'attività vitivinicola, anche alla produzione di olio extravergine d'oliva, e alla coltivazione del tartufo. Protagonisti assoluti dell'iniziativa di stasera, sono però i vini, espressioni, autentiche ed eloquenti, di un territorio: la **Valpolicella**, che, non da oggi, esprime profili qualitativi d'assoluta eccellenza, grazie, soprattutto, ma non soltanto, al suo più autorevole e nobile rappresentante: **l'Amarone**. Quello prodotto da **Brigaldara**, unione virtuosa di vitigni che sembrano usciti da un manuale di ornitologia: dalla mitica **Corvina**, al **Corvinone**, fino alla **Rondinella**, sintetizzano virtuosamente l'incontro tra tradizione e modernità, restituendo, con ammirabile definizione del dettaglio, la filigrana del territorio, senza mai eccedere, nonostante gli elevati tenori alcolici, e la dimensione imponente della compagine estrattiva, in una muscolosità fine a se stessa, dispiegando una straordinaria ampiezza, e non rinunciando mai a sfoggiare una veste organolettica sontuosa ed elegante.

**In compagnia di Stefano Cesari, titolare dell'azienda Brigaldara,
degusteremo:**

Amarone Case Vecie 2010 • 2005 • 2000

Amarone classico 2011 • 2000

Valpolicella Ripasso Il Vegro 2013

Recioto 2011

Costo: euro 25,00 euro 22,00 Soci "Athenæum Club Gourmet"

Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it



Lunedì 4 aprile • ore 19,00

“CASALE DEI CEDRATI” • Parco Villa Pamphili • Via Aurelia Antica 219

CORSO SULLA CONOSCENZA E LA DEGUSTAZIONE DEL VINO (1° livello)

Questa volta **Athenæum - L'Ateneo dei Sapori** ha deciso di organizzare il suo **Corso sul vino**, in un luogo ricco di fascino e decisamente unico, caratterizzato da un'offerta culturale ampia e polivalente, immerso nella suggestiva e verde cornice di Villa Pamphili: il **Casale dei Cedrati**. Poggiato sulle strutture dell'antico acquedotto Traiano-Paolo e affacciato sul Giardino dei Cedrati, il Casale ha riaperto i battenti da pochi mesi, restituendo a Roma uno spazio rimasto chiuso per anni. Sarà come sempre **un corso** che toccherà tutti i temi del pianeta vino, anche se con impre-scindibile sintesi, per rimuovere condizioni organolettiche e culturali tese a portare fuori percorso ogni appassionato, **che si prefigge, innanzitutto, l'apprendimento delle nozioni basilari per una corretta degustazione**. In un clima contrassegnato da una conviviale professionalità, affronteremo **gli aspetti fondamentali dell'enologia**, quali: la viticoltura, la vinificazione in bianco e in rosso, la spumantizzazione, i vini passiti e liquorosi, l'abbinamento cibo-vino, ecc.

Il programma sarà articolato in 5 appuntamenti (lunedì 4, 11 e 18 aprile; 2 e 9 maggio) della durata **di circa due ore**, ognuno dei quali suddiviso in una parte dedicata alla teorica e in una alla degustazione di vini inerenti l'oggetto dell'incontro; il corso si concluderà con **1 visita** in una azienda vitivinicola.

Relatori: FABRIZIO RUSSO e MICHELANGELO FANI

(segue)

Costo: euro 160,00 *(Acconto euro 50,00)*

Valigetta di degustazione con 4 calici (acquisto facoltativo) euro 50,00

Prenotazioni: **Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it**



Lunedì 4 aprile • ore 19,00

“CASALE DEI CEDRATI” • Via Aurelia Antica, 219



CORSO SUL VINO (1° livello)

Lunedì 4 aprile - ore 19,00

Le caratteristiche qualitative della viticoltura e dell'enologia moderna. I componenti dell'uva. Le tecniche di degustazione. Degustazione di quattro vini.

Lunedì 11 aprile - ore 19,00

La vinificazione in bianco e in rosso. L'affinamento e la maturazione. Degustazione di quattro vini.

Lunedì 18 aprile - ore 19,00

Modalità produttive di spumanti e champagne, e le diverse tipologie presenti sul mercato.

Degustazione di quattro vini.

Lunedì 2 maggio - ore 19,00

Passiti, muffati e liquorosi: storia, modalità produttive e caratteristiche organolettiche dei vini “da meditazione”. Degustazione di quattro vini.

Lunedì 9 maggio - ore 19,00

L'abbinamento tra cibo e vino. Criteri principali, fondamenti e negazioni di un corretto abbinamento col cibo. Confronto pratico sul tema, con l'assaggio di 4 vini abbinati a prodotti alimentari diversi.

Data da definire

Visita di un'azienda vitivinicola.

Il costo comprende: Degustazioni guidate, materiale didattico, taccuino di degustazione e visita in azienda vitivinicola. Tutti gli iscritti riceveranno un “Attestato di partecipazione”



Martedì 5 Aprile • ore 19,00

St. Regis Grand • Via V. E. Orlando, 3

FIORANO: Quando il mito è nel calice

Vino leggendario, nato dalla passione per la cultura enologica, e dalle intuizioni geniali, del principe **Alberico Boncompagni Ludovisi**, il Fiorano, come tutti i protagonisti di una bella fiaba, ha vissuto momenti difficili, correndo il rischio di esser confinato nel limbo, immateriale e, ahinoi, scarsamente bevibile, del mito.

Nato tra gli anni '40 e i 50 del "secolo breve", tra i vigneti e la cantina della splendida Tenuta di Fiorano, a ridosso dell'Appia Antica, anche grazie all'incontro, e all'amicizia, che legava il principe Ludovisi, a due figure certamente non marginali, nella storia del vino italiano: **Tancredi Biondi Santi e Gino Veronelli**, il Fiorano riscosse, sin dalla sua nascita, grandi apprezzamenti, sia da parte dei critici, che dei consumatori, diventando uno dei capisaldi della viticoltura, non solo regionale.

Tecniche innovative, e la scelta, all'epoca pionieristica, di impiantare varietà bordolesi come il Cabernet e il Merlot, oltre ad un vitigno allora quasi sconosciuto, come il Semillon, si rivelarono indovinate, e i vini di Fiorano continuarono ad esser prodotti fino al 1988, anno in cui il principe, non chiedeteci il perché, decise di dare un taglio drastico alla sua attività di viticoltore, oltre che a tutte le sue viti, espiantando tutti i vigneti.

Fu **Alessandro Jacopo**, attuale proprietario della Tenuta, a restituire alla fiaba la sua aura fantastica, acquisendo altra superficie e impiantando un vigneto sperimentale... Il resto della favola, e il suo lieto fine, ce lo racconterà proprio da lui, nell'ambito di una degustazione che ci regalerà delle inebrianti emozioni sensoriali, e che sarà ulteriormente allietata da alcune gemme dell'artigianato caseario regionale.

In degustazione

diversi millesimi di: Fiorano Bianco ✓ Fiorano Rosso
Fioranello Bianco ✓ Fioranello Rosso

Costo: euro 25,00 euro 22,00 Soci "Athenæum Club Gourmet"

Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it



Martedì 19 Aprile • ore 19,00

St. Regis Grand • Via V. E. Orlando, 3

MERLOT Vs. CABERNET: due protagonisti dell'enologia mondiale, nella interpretazione, tutta toscana, di BARBARA TAMBURINI

Le varietà bordolesi sono ospiti del granducato di Toscana, da moltissimo tempo, e che siano prodotte in purezza, oppure in blend, godono tuttora di una popolarità che, dal Bolgherese fino a Carmignano, si mantiene integra, e svincolata dai legacci dei gusti temporanei, e talora modaioli, che ciclicamente affliggono il mondo del vino. Allevate in numerose zone vitivinicole, sia del vecchio, che del nuovo mondo, in virtù di un'adattabilità, che gli permette di convivere con le più disparate condizioni pedoclimatiche, Merlot e Cabernet, che, non dimentichiamolo, sono "responsabili", e non soltanto nel Medoc o a Pomerol, della creazione di alcuni tra i più grandi vini del globo, esprimono caratteri riconoscibili, ma allo stesso tempo diversi, in funzione delle mille variabili, dal tipo di terreno, allo stile di vinificazione, che concorrono a definirne la silhouette organolettica. In compagnia di **Barbara Tamburini**, enologa tra le più competenti dello stivale, esploreremo numerosi territori della Toscana, leggendoli attraverso due diverse griglie di lettura: quella piena e rassicurante del **Merlot**, e l'altra, più verticale, ma non meno ricca di fascino, del **Cabernet**.

In degustazione:

Ghitto di Naldo 2013 • Albertus 2009 • Cabraia 2009

Salicaria 2009 • I'Rennero 2011 • Renzo 2013 • Armigero 2012

A fine degustazione verificheremo le affinità che intercorrono tra il Cabernet, il Merlot e gli splendidi salumi artigianali di **Dario Quarino** (detto *il NORCINATTORE*), artista dell'insaccato, in quel di Cerveteri.

In degustazione: Coppa • Coppa al tartufo

Salame dolce al finocchietto selvatico • Salame • Lonza

Costo: euro 25,00 euro 22,00 Soci "Athenæum Club Gourmet"

Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it



Martedì 10 Maggio • ore 19,00

St. Regis Grand • Via V. E. Orlando, 3

SCHLOSS JOHANNISBERG e la soave melodia del RIESLING

Vitigno capace di esprimere una eccezionale purezza, e definizione aromatica, il Riesling, considerato da molti seguaci di Dioniso, la più grande tra tutte le varietà a bacca bianca del pianeta, si distingue, oltre che per l'ammalianta struttura gusto-olfattiva dei suoi vini, anche per la loro incredibile longevità, viene più sorprendente, soprattutto considerando le non elevate gradazioni alcoliche che spesso li caratterizzano.

Com'è noto, le sue migliori espressioni, sono quelle realizzate con le uve allevate lungo gli impervi declivi del Reno e della Mosella. I riesling che degusteremo stasera, appartengono alla gamma produttiva di una cantina prestigiosa, la **Schloss Johannisberg** (la cui storia è legata ai nomi di Carlo Magno, Napoleone e Metternich), realtà collocata, da moltissimi anni, ai vertici qualitativi del comprensorio vitivinicolo tedesco. Eleganti e straordinariamente ricchi di sfaccettature, le sue incantevoli ambrosie non si limitano ad essere "soltanto" tecnicamente ineccepibili, ma rappresentano un veicolo, irresistibile e seducente, di straordinarie emozioni sensoriali.

In degustazione:

Riesling Gelblack trocken • Riesling Gelblack feinherb

Riesling Rotlack trocken • Riesling Rotlack feinherb

Riesling Silberlack erstes gewachs

Riesling Grunlack spatlese

La degustazione è stata realizzata con la gradita collaborazione di **Balan** (www.balan.it)

Costo: euro 25,00 euro 22,00 Soci "Athenæum Club Gourmet"

Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it

**PRANZI, CENE E INCONTRI
TRA CULTURE DIVERSE**

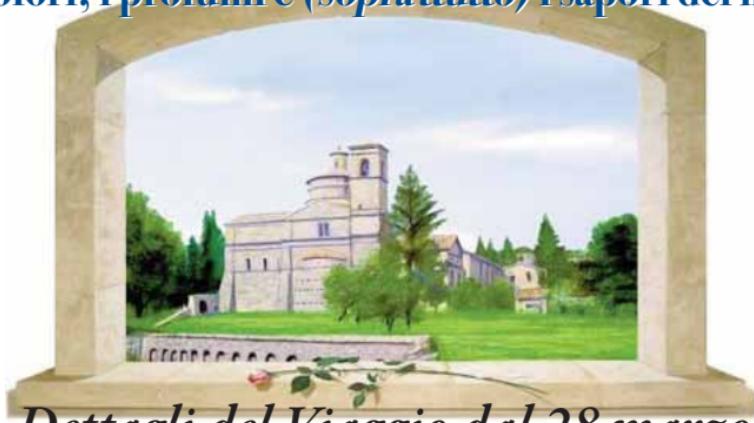


da Giovedì 24 a Domenica 27 Maggio

NOVITÀ

**Gironzolando, tra calici di Verdicchio e Vincisgrassi,
sulle placide colline delle MARCHE.**

**Senza trascurare l'affascinante Rosso Conero,
e i colori, i profumi e (*soprattutto*) i sapori del mare.**



*Dettagli del Viaggio dal 28 marzo
sul nostro sito:*

www.ateneodeisapori.it

Il viaggio sarà effettuato con un minimo di 15 partecipati

Informazioni

Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it

CALENDARIO EVENTI

Dall'8 febbraio al 5 marzo:	"VITE COLTE" Eccellenze vitivinicole di Langhe e Monferrato"	
Giovedì 25 febbraio:	SCARLATTE MELODIE D'AUTUNNO atto 2	
Mercoledì 2 marzo:	MASTER sul VINO 1° liv. • I LEZIONE (Donna Laura Palace)	
Giovedì 10 marzo:	PUGLIA D'AUTORE: LEONE DE CASTRIS	
Mercoledì 9 marzo:	MASTER sul VINO 1° liv. • II LEZIONE (Donna Laura Palace)	
Mercoledì 16 marzo:	MASTER sul VINO 1° liv. • III LEZIONE (Donna Laura Palace)	
Martedì 22 marzo:	BRIGALDARA: Amarone... intramontabile passione	
Mercoledì 23 marzo:	MASTER sul VINO 1° liv. • IV LEZIONE (Donna Laura Palace)	
Mercoledì 30 marzo:	MASTER sul VINO 1° liv. • V LEZIONE (Donna Laura Palace)	
Lunedì 4 aprile	CORSO sul VINO 1° liv. • I LEZIONE (Casale dei Cedrati)	
Martedì 5 aprile:	FIORANO: QUANDO IL MITO È NEL CALICE	
Lunedì 11 aprile:	CORSO sul VINO 1° liv. • II LEZIONE (Casale dei Cedrati)	
Lunedì 18 aprile:	CORSO sul VINO 1° liv. • III LEZIONE (Casale dei Cedrati)	
Martedì 19 aprile:	MERLOT vs CABERNET secondo Barbara TAMBURINI	
Lunedì 2 maggio:	CORSO sul VINO 1° liv. • IV LEZIONE (Casale dei Cedrati)	
Lunedì 9 maggio:	CORSO sul VINO 1° liv. • V LEZIONE (Casale dei Cedrati)	
Martedì 10 maggio:	LA SOAVE MELODIA DEL RIESLING DISCHLOSS	
Dal 24 al 27 maggio: JOHANNISBERG TOUR ENOGASTRONOMICO N.		

Le date, i vini, le annate, i prodotti indicati nel programma potrebbero essere suscettibili di piccole variazioni.

Athenaeum - L'Ateneo dei Saporì

06.4880601 - 346.3727947

info@ateneodeisaporì.it

www.ateneodeisaporì.it