

CALENDARIO EVENTI Febbraio - Maggio 2019



Giovedì 21 Febbraio ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Il vigneto Sicilia secondo Carlo Ferrini

È uno dei Wine Maker più competenti del pianeta, come certificano i prestigiosi premi conquistati, e i numerosi riconoscimenti conferitegli da autorevoli testate di critica enologica, come **Wine Enthusiast**, che lo ha proclamato "enologo" dell'anno, o **Wine Spectator**, che ha collocato sulla cuspide della piramide qualitativa mondiale un Brunello di Montalcino che porta la sua firma. Artefice di capolavori che spaziano: dal Lupicaia al San Leonardo, **Carlo Ferrini** ha profuso energie, intelligenza, e un ponderoso bagaglio di saperi, sublimando i caratteri pedoclimatici di diverse zone della Sicilia. Degusteremo, insieme a lui, 8 magnifici vini:

Alessandro di Camporeale - Sicilia Syrah Kaid • **Le Casematte** - Faro

Pietradolce - Etna Rosso V. Barbagalli

Tasca d'Almerita - Contea di Sclafani Almerita Extra Brut Contessa Franca

Contea di Sclafani Rosso del Conte • **Grillo Mozia**

Tenute Bosco - Etna Rosso Vigna Vico • **Zisola** - Noto Doppiozeta

Costo: Soci Athenaeum: € 22,00 - non soci: € 25,00

Giovedì 28 Febbraio ore 19.00

c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Elogio dell'eleganza

Il Montevetrano in degustazione verticale

Ha dato lustro all'enologia campana e nazionale, il **Montevetrano**, protagonista di primo piano di un processo di rinnovamento che ha contribuito ad alzare l'asticella della qualità produttiva, valorizzando terroir e denominazioni dell'intera regione. Nata nei primi anni '90, l'etichetta, creata dalla passione, dall'intraprendenza e dall'amore per il proprio territorio di **Silvia Imparato**, ha scalato rapidamente le gerarchie vinicole mondiali, conquistando critica e consumatori, grazie ad una sequenza di millesimi capaci di esaltare i suoli di appartenenza e l'indole varietale delle uve che lo compongono. In compagnia di **Silvia, Fabrizio Russo e Fabio Turchetti**, degusteremo:

Montevetrano - 2016 - 2014 - 2011 - 2009 - 2008

Core Bianco - 2017 • **Core Rosso** - 2015

Costo: Soci Athenaeum: € 22,00 - non soci: € 25,00

Giovedì 7 marzo ore 19.00

c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Piero Busso: l'inebriante sinfonia del nebbiolo

Ubicata nel cuore delle Langhe, quella di **Piero Busso**, azienda fondata negli anni '50, è una piccola realtà a conduzione familiare. Coltivando le varietà tipiche delle Langhe, allevate su 10 ettari di vigneto, gestito attraverso pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente, Piero, la moglie Lucia, e i figli Emanuel e Pierguido, hanno composto un'incantevole sinfonia vinosa, incentrata sulle suggestioni organolettiche del Barbaresco, e non solo. Vini profondi, espressivi, prodighi di sfumature, aderenti ai caratteri varietali dei vitigni, veri ambasciatori del proprio territorio.

In degustazione: 3 millesimi di **Barbaresco Albesani vigneto Borgese**

un'annata di **Barbaresco S. Stunet** • una di **Barbaresco Gallina**

una di **Barbaresco S. Stefanetto** • una di **Langhe nebbiolo**

La degustazione sarà arricchita dall'assaggio di alcune prelibatezze de **La Tradizione**:

Ricotta salata d'alpeggio • Blu al cucchiaio • Toma della Val d'Ossola

Bettelmatt • Alpeggio della Val Formazza



Costo: Soci Athenaeum: € 22,00 - non soci: € 25,00

Giovedì 14 marzo ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

A zonzo tra filari e cantine del Sud Tirolo, in compagnia di "Winzerberg" e delle ghiottonerie de "La Tradizione"

Esporlare l'Alto Adige vitivinicolo a cavallo di un calice, è una possibilità tutt'altro che remota, come atterterà l'iniziativa di questa sera, che si prefigge di perlustrarlo, di catturarne i sapori e di inebriarsi coi suoi ammalianti profumi. Degusteremo 7 vini, prodotti da 5 piccoli produttori Altoatesini, in Masi collocati in terroir diversissimi tra loro. Centellineremo un Gewürztraminer prodotto con uve provenienti da pendii situati a 400-600 m s.l.m., nei dintorni di Bolzano, un Müller Thurgau della Val d'Isarco, un Sauvignon nato sui suoli sabbiosi dell'Oltradige, e poi: un Pinot Bianco, un Kerner, un Lagrein e un Pinot Nero, tutti allevati in zone particolarmente vocate, e tradotti in vino grazie all'erudizione enologica di Stephan Filippi. Guideranno la degustazione: Massimiliano La Rosa, direttore commerciale di **Philarmonica** e **Fabrizio Russo**.

In compagnia di **Francesco Praticò**, titolare de **La Tradizione**, assaggeremo:

Speck della Val di Non • Speck di maiale nero calabrese • Mortandela Graukase • Val Venosta affinato nel fieno



Costo: Soci Athenaeum: € 22,00 - non soci: € 25,00

Giovedì 21 marzo ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Incantevoli sorsi di Langhe e Monferrato

Ha scritto alcune tra le più belle pagine del romanzo del vino italiano, l'azienda **Michele Chiarlo**, realtà di spicco del distretto vitivinicolo piemontese, che riesce a coniugare: una produzione quantitativamente rilevante, con un livello qualitativo d'assoluta eccellenza. Imbottigliati all'interno di 3 diverse strutture, i vini di Chiarlo sono il risultato di scrupolose pratiche agronomiche e di irrepreensibili processi di fermentazione, che vedono le uve di alcuni prestigiosi cru: **Cannubi**, **Cerequio**, **Asili**, confluire nei tini di vinificazione, per dar vita ad una gamma di etichette, affidabili ed espressive, che valorizzano le più prestigiose denominazioni del Piemonte. In compagnia di **Francesco Chiaramello**, Direttore Commerciale della cantina degusteremo:

2 millesimi di **Barolo Cerequio** • 2 di **Barolo Cannubi**
1 di **Barolo Tortoniano** • 1 di **Barbaresco Asili** • 1 di **Nizza La Court**

Costo: Soci Athenaeum: € 22,00 - non soci: € 25,00

Martedì 2 Aprile ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Conversazione, ammaliante e golosa, tra lo Champagne e il salmone

Euno dei simboli più eclatanti della convivialità, il vino spumantizzato più celebrato del mondo: un'icona dell'enologia transalpina che, da secoli, sublima simposi, incontri amorosi, ricorrenze, e finanche eventi sportivi. Stiamo parlando, è perfino superfluo precisarlo, del re delle bollicine: sua maestà lo **Champagne**. La **Maison Joseph Perrier**, storica firma della Champagne, fondata nel 1825 a Châlons-en-Champagne, e nominata dalla Regina Vittoria fornitrice ufficiale della Corona Reale Britannica, lascia riposare le proprie Cuvée all'interno di cave di gesso d'epoca romana. Ne degusteremo 5, accostandole ad altrettante tipologie di salmone, selezionato dalla salmoneria **Que te pongo?**, scritto di pregevolenze marinare situato a via di Ripetta. In compagnia di **Rodolfo Maralli**, direttore commerciale & marketig di Banfi (che distribuisce per l'Italia gli champagne di Joseph Perrier), e di **Emanuele Atzori**, titolare di Que te pongo?, degusteremo:

Champagne Cuvée Royale Josephine
Champagne Cuvée Royale Vintage Brut
Champagne Cuvée Royale Brut Rosé
Champagne Cuvée Royale Brut
Champagne Cuvée Royale Demi Sec

In abbinamento ai seguenti salmoni:

Scozia marinato whisky - delicato, magro, lievemente maltato

Norvegia marinato aneto - elegante, soavemente dolce, speziato

Scozia affumicato con quercia - leggermente saporito, con note affumicate

Selvaggio Alaska Sockeye - tenue affumicatura, burroso, intenso

Norvegia Hot Smoked - sapore deciso, di grande persistenza.



Costo: Soci Athenaeum: € 25,00 - non soci: € 30,00

Giovedì 11 aprile ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Capolavori enologici del sud e delle isole

Considerati, un tempo, figli di un Bacco minore, e non di rado relegati al ruolo di vini da taglio, idonei a "rinforzare", nelle annate dall'infelice andamento climatico, denominazioni blasonate, dentro e oltre gli italici confini, i vini del meridione e delle isole si sono ormai definitivamente lasciati alle spalle la fama di prodotti dall'incerto profilo organolettico, ricoprendo, sempre di più, un ruolo di primo piano nel panorama enologico nazionale. Sono cresciute, in modo esponenziale, le etichette in grado di confrontarsi, senza timori reverenziali, con le più importanti denominazioni del pianeta, e non pochi vini, si sono installati ai vertici della piramide qualitativa. Ne degusteremo 8, in compagnia di **Maurizio Valeriani** giornalista enogastronomico direttore della testata **Vinodabere** (www.vinodabere.it) e di **Fabrizio Russo**.

In degustazione: **Argiolas - Turriga** • **Gulfì - Etna Rosso Reseca**

Valle Reale - Montepulciano d'Abruzzo San Calisto

Di Majo Norante - Molise Rosso Don Luigi Riserva

Benito Ferrara - Greco di Tufo Vigna Cicogna

Leone De Castris - Five Roses 70° anniversario

Camerlengo - Aglianico del Vulture • **Librandi - Magno Megonio o Gravello**



vinodabere

Costo: Soci Athenaeum: € 22,00 - non soci: € 25,00

Martedì 30 aprile ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Amarone, Amarone: irresistibile passione

Monumento di ampiezza, profondità e complessità, L'Amarone, potente signore della Valpolicella, ha soggiogato l'universo sensoriale di una moltitudine di seguaci di Bacco. Prodotto grazie a pratiche di appassimento delle uve, che hanno luogo all'interno di fruttai areati, con varietà autoctone difficilmente reperibili al di fuori dei confini del Veneto, l'Amarone è, senz'ombra di dubbio, uno dei più grandi vini rossi del mondo. **Cà La Bionda**, azienda di spicco del comprensorio vitivinicolo della Valpolicella, vinifica esclusivamente, e con metodi biologici, varietà autoctone: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, provenienti dai vigneti di proprietà, dando vita ad un mosaico produttivo dall'elevato spessore qualitativo. In compagnia del produttore degusteremo:

Amarone Classico Ravazzol - 2013 - 2012 - 2011
Valpolicella Classico Superiore Casalvegri - 2016 - 2015
Valpolicella Classico - 2017 • Recioto Classico Tordare - 2012

Costo: Soci Athenaeum: € 22,00 - non soci: € 25,00

Giovedì 09 maggio ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Le ambrosie altoatesine della Cantina di Merano

Eun'impresa ardua, quella di scorgere una pur piccola crepa nell'edificio vitivinicolo altoatesino. Dalle realtà artigianali, alle aziende di media capacità produttiva, fino alle cantine sociali (quelle che Hugh Johnson, guru della critica enologica statunitense, ha definito: le migliori realtà cooperative del mondo), tutte le aziende della regione esprimono vini eloquenti e profondi, che riverberano compiutamente: carattere dei vitigni e peculiarità del territorio. Coniugando perfettamente quantità e qualità, la cantina **Meran Burggräfler**, nata nel 2010, a seguito della fusione tra la Cantina Burggräfler (1901) e la Cantina Vini Merano (1952), dà vita, grazie al lavoro scrupoloso di 380 soci, ad un assortimento enoico semplicemente eccellente. In compagnia di **Fabrizio Russo**, **Fabio Turchetti** e **Stefan Kapfinger**, kellermeister della Cantina, degusteremo:

Tyrol A. A. Pinot Bianco DOC 2016 • **Tyrol** A. A. Pinot Bianco DOC 2017

Segen A. A. Lagrein Riserva DOC 2015 e 2016

Zeno A. A. Pinot Nero Riserva DOC 2016 • **Graf** A. A. Cabernet Riserva DOC 2015

Mervin A. A. Sauvignon Blanc DOC 2017 • **Goldegg** A. A. Chardonnay DOC 2016

Sissi A. A. Moscato Giallo Passito DOC 2016

Costo: Soci Athenaeum: € 22,00 - non soci: € 25,00

Sabato 18 maggio

A zonzo per la ghiotta e storica Sabina

La Sabina alterna zone montagnose a boschi di querce, verdi pascoli, a rilievi collinari punteggiati dalle argentee chiome degli ulivi: uno scenario impreziosito da borghi medioevali, manieri e incantevoli abbazie, sorprendentemente conforme alla descrizione, risalente al primo secolo a.C., che ne diede Strabone. Dominata dalla cultura dell'olio, la zona sta però esprimendo diverse interessantissime realtà vitivinicole, che stanno restituendo alle pratiche enologiche la dignità che meritano. Centriineremo alcuni di questi vini, accompagnandoli con pietanze straordinariamente appetitose, espressione dei saperi gastronomici dei luoghi, non prima però, di aver visitato un luogo "terribilmente incantato": il Bunker del Monte Soratte, la più vasta opera militare ipogea d'Italia (si estende su più livelli per 4,2 km) nato come rifugio antiaereo e successivamente riconvertito in riparo antiautomatico.

Programma in fase di definizione

Informazioni e prenotazioni al:

389.1107314

www.ateneodeisapori.it

info@ateneodeisapori.it

*I partecipanti alle degustazioni potranno cenare da **Bell** usufruendo di uno sconto del 15% o consumare un menu Pizza (fritti, pizza, dolce, acqua e 2 calici di vino) al prezzo di € 20,00.*



CANTINA LE MACCHIE

WWW.CANTINALEMACCHIE.IT

VIGNE del PATRIMONIO

MUSCARI TOMAJOLI