

Pat er na

azienda agricola
e agriturismo

con il patrocinio
Comune di
Terranuova Bracciolini



il vino!



*secondo ciclo di incontri (un po' professionali e un po' da amatori)
dedicati al piacere e alla conoscenza del buon vino.*

*Tre serate dopocena per un piccolo gruppo di amici e appassionati,
convinti che il "buon bere" sia espressione di cultura e convivialità.*

*E anche occasione di responsabile e giocosa resistenza alla banalizzazione contemporanea,
all'ignoranza massificante, ai falsi intenditori ed imbonitori.*

*Ogni sera, 5 etichette: una scelta articolata e nuova, vini non sempre facili
da trovare, rarità, miti e grandissime conferme.*

16 marzo, 13 aprile e 11 maggio 2012

Tre serate conviviali, per assaggiare vini e discutere in compagnia di produttori ed esperti, con calma e con piacere. Ogni sera, degustazione guidata di 5 etichette, con discussioni, confronti e piccoli abbinamenti per accompagnare i vini. A Paterna, azienda agricola e agriturismo (Strada Setteponti, Terranuova Bracciolini)

IL CALENDARIO.

Venerdì 16 marzo ore 21: Conversazione, meditazione e... seduzione

Vini da leggere e da ascoltare, parole e storie che si bevono. Bottiglie ed etichette per ragionare, per stare insieme, per intriguarsi...

Champagne Blanc De Noir Reserve, A. Couvreur (Prouilly) • Salento Rosato Five Roses, L. de Castris (Lecce) • Pinot Nero Riserva A. A., Brunnenhof (Mazzon, Bz) • Barbaresco Pajorè, Rizzi (Treiso, Cn) • Moscato d'Asti La Caliera, Borgo Maragliano (Loazzolo, At)

Venerdì 13 aprile ore 21: Vini critici, vini veri

Viticoltori "militanti", a volte eroici, antagonisti alla banalizzazione del gusto e dei sapori, le migliori etichette biologiche e biodinamiche, tra naturalità ed ideologia, passione e competenza.

Trebbiano d'Abruzzo, Valentini (Loreto A., Pe) • Breg Anfora, Gravner (Oslavia, Go) • Frappato, A. Occhipinti (Vittoria, Rg) • Carmignano Terre a Mano, Bacchereto (Carmignano, Po) • Syrah, Amerighi (Cortona, Ar)

Venerdì 11 maggio ore 21: Dacci oggi il nostro vino quotidiano

Pane e vino (e companatico): un buon bicchiere per tutti i giorni, semplice, dal prezzo giusto. Ogni territorio ha il suo sapore, adatto alla tavola quotidiana, dal giorno di lavoro al giorno della festa. (Prosecco, Falanghina, Montepulciano d'Abruzzo, Aglianico, Chianti Classico...)

• Il costo degli incontri è diverso per le varie serate, in base al prezzo delle bottiglie presentate: 1^a serata 28 euro – 2^a serata 32 euro - 3^a serata 25 euro.

E' possibile partecipare all'intero ciclo di tre incontri al costo di 80 euro.

• Posti limitati: è importante la prenotazione al 055 977052, 339 1262309, paterna@paterna.it

Le degustazioni sono guidate da Daniele Marzi (sommelier Ais)

