



Calendario Eventi

Ottobre 2017

Gennaio 2018

Martedì 17 Ottobre - ore 20.30

c/o Secondo Tradizione. Via Rialto, 39

Sorsi e morsi d'autore

La Tradizione, icona della cultura gastronomica, ha ampliato i propri orizzonti organolettici con l'apertura di un bistrot che sublima la tradizione romanesca, grazie alle preparazioni dello chef **Piero Drago** e alla collaborazione con "Il Pagliaccio", ristorante "bistellato" regno dello chef Anthony Genovese. Preparatevi dunque a consumare una magnifica esperienza sensoriale, allietata dalle gemme enologiche di **due entusiasmanti realtà** dell'enologia regionale: **Vigne del Patrimonio** e **Muscari Tomajoli**, cantine che, nonostante i recenti natali, hanno dato vita a spumanti e vini espressivi e ricchi di personalità.

In compagnia dei produttori assaporeremo:

Da La Tradizione: Prosciutto di Cormons, Filetto di maiale al Barolo, Guanciale di maiali bradi - *Vigne del Patrimonio - Alarosa Brut Rosé*

Capocollo di maiali bradi, Salame umbro, Speck di nera calabrese
Vigne del Patrimonio - Aladoro Brut

Dalla cucina: Manzo, uovo e radicchio - *Muscari Tomajoli - Velca 2016*
Amatriciana - *Muscari Tomajoli - Nethun 2016*

Bollito alla picchiapò - *Muscari Tomajoli Pantaleone 2016*

Da La Tradizione: Bettelmatt, Pecorino affinato in botte, Comté, Campa... Vallo
Vigne del Patrimonio - Vepré

Costo: Soci Athenaeum: € 45,00 - non soci: € 50,00

Giovedì 26 ottobre - ore 19.00

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

Celebrazione di un matrimonio goloso, tra le prelibatezze ittiche di Manaide e le gemme vinicole di Terredora e della Ferghettina



Un incontro tra entità diverse e distanti tra loro: la Franciacorta, comprensorio che ha sublimato l'arte della spumantizzazione, l'Irpinia, coi suoi bianchi straordinari, e il **mare di Anzio**, fonte di ghiottonerie elaborate artigianalmente da **Manaide**, azienda che impiega metodi sostenibili per pescare alici, palamite, cefalopodi e frutti di mare, creando prodotti che **evocano magicamente**: profumi e sapori del mare. Li abbineremo alle gemme vinicole della **Ferghettina**, e di **Terredora**.

In compagnia di **Luigi Crescenzi**, titolare di Manaide degusteremo:

Ritagli di Palamita in olio Evo su pane con erba cipollina
Sgombro in olio Evo al cucchiaino con Julienne di buccia d'arancia
2 millesimi di Fiano di Avellino Campore

Sconigli con rosmarino - *Fiano di Avellino Terre di Dora*

Polpo con timo su pane - *Greco di Tufo Loggia della Serra*

Filetti di alici con olio Evo - *Franciacorta Brut Milledi*

Colatura con cubetti di mortadella - *Franciacorta Brut Rosé*

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

Sabato 28 Ottobre

A zonzo per la golosa Tuscia - Atto II°

Suggestivo contenitore di bellezze architettoniche e naturalistiche, la Tuscia, ricca di testimonianze etrusche, romane e medioevali, e impreziosita da gioielli come il Parco dei Mostri di Bomarzo, è inoltre meta di "pellegrinaggi" da parte dei golosi di Enotria, allietati dalle sue prelibatezze. Non resta che visitarla e degustare vini e pietanze prelibate.

Programma della gita:

Ore 9.30 Appuntamento a **Civita di Bagnoregio**. Ore 10.00 In compagnia di Paolo e Roberto **Trappolini**, degusteremo, nel suggestivo **Giardino del Poeta**, gli eccellenti vini della loro azienda, abbinati agli splendidi salumi di **Cesare Morelli**. Raggiungeremo poi una delle migliori cantine della Toscana: **Tenuta La Pazzaglia**, per gustare vini e giottonerie del territorio. Il tour si concluderà al **Casaletto**, affascinante agriturismo di **Grotte di S. Stefano**, con una sontuosa cena.

Menu

Antipasto rustico con affettati prodotti in azienda, bruschetta con olio Evo di Blera, fagioli del purgatorio di Gradoli e/o altre specialità della Toscana
Lombrichelli con ragù bianco di manzo maremmano ed erbe aromatiche
Maialino cotto al forno a bassa temperatura
Patate di Grotte di Castro al forno / Insalata Dolce / Acqua / Vini d'autore e caffè.

Costo: Soci Athenaeum: € 55,00 - non soci: € 60,00

Lunedì 30 ottobre - ore 19.00

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

Corso sulla conoscenza e degustazione del vino

E oggi quasi una moda: rotear calici, annusarli e schioccar labbra, sembra divenuta conditio sine qua non per quelli che, accostandosi all'universo vino, vogliono darsi un tono, discettando di rose bianche del Danubio e di pietra focaia. Athenaeum ha organizzato un corso sul vino che si prefigge, innanzitutto, l'apprendimento delle nozioni basilari per una corretta degustazione, che permetta di rimuovere fuorvianti condizioni, sia organolettiche che culturali.

Relatori: **Fabrizio Russo** e **Michelangelo Fani**.

1° Incontro (lunedì 30 ottobre): Storia della viticoltura e del vino. I componenti dell'uva. Le tecniche di degustazione. Degustazione di quattro vini.

2° Incontro (lunedì 6 novembre): La vinificazione in bianco, in rosso e in rosato. L'affinamento nel legno. Degustazione di quattro vini.

3° Incontro (lunedì 13 novembre): Modalità produttive di spumanti e champagne. Ordine e modalità di servizio. Degustazione di quattro vini.

4° Incontro (lunedì 20 novembre): Passiti, muffati o liquorosi: storia, modalità produttive e caratteristiche dei vini "da meditazione". Degustazione di quattro vini.

5° Incontro (lunedì 27 novembre): L'abbinamento tra cibo e vino.

Costo: Soci Athenaeum: € 130,00 - non soci: € 140,00

Giovedì 9 novembre - ore 19.00

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

8 capolavori enologici del meridione, raccontati da Luciano Pignataro

Erano considerati, un tempo, vini dal trasandato profilo organolettico, tutt'altro che esenti da incompiutezze, destinati ad irrobustire, nelle annate infelici, gli esangui mosti di celebri appellazioni transalpine, al punto che alcuni di loro, come il Nero d'Avola, erano denominati in Francia "vin medicine". Il successo degli autoctoni, l'impegno dei produttori, una più razionale gestione del vigneto, e l'ammodernamento delle tecnologie di cantina, hanno determinando una travolgente crescita qualitativa dei vini del meridione. Quelli che degusteremo stasera, dei veri fuoriclasse, saranno narrati da un grande cantore dell'eno-logia meridionale: il giornalista **Luciano Pignataro**.

In degustazione:

Montevetrano - Montevetrano - **Gianfranco Fino** - Primitivo di Manduria Es
Tasca d'Almerita - Chardonnay - **Benanti** - Pietramarina
Boccella - Taurasi S. Eustachio - **Benito Ferrara** - Greco di Tufo Vigna Cicogna

Nanni Copè - Sabbie di Sopra il Bosco
Severino Garofano Vigneti e Cantine - Le Braci

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

Giovedì 16 novembre - ore 19.00

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

I racconti del vino: parlano i protagonisti Il vigneto Piemonte interpretato e narrato da Beppe Caviola

Beppe Caviola, wine maker di fama mondiale, già insignito del titolo di enologo dell'anno, ha mosso i suoi primi passi nel natio **Piemonte**, relazionandosi con varietà quali il Nebbiolo, il Dolcetto, il Cortese o la Barbera. Tralasciando le sue ambrosie prodotte in altri territori, percorreremo, "a cavallo del calice", un fantastico viaggio che ci permetterà di perlustrare: consuetudini produttive e stili di uno tra i più prestigiosi comprensori vinicoli del globo.

In compagnia di Beppe Caviola degusteremo:

Barolo Liste - **Borgogno** - Barbaresco Asili - **Cà del Baio** - Roero Mompissano - **Cà Rossa**
Dolcetto d'Alba Barturot - **Cà Viola** - Barbera d'Alba Bric Du Luv - **Cà Viola**
Gavi di Gavi Monterotondo - **Villa Sparina** - Barbera d'Asti Sup. Nizza - **Tenuta Olim Bauda**
Ghemme Riserva - **Torraccia del Piantavigna**

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

Giovedì 23 novembre - ore 19.00

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

Habemus: un rosso sontuoso nella Tuscia "rodaniana"

Un monumento di ampiezza, profondità e complessità, che ha impressionato eno-appassionati e critica, fin dalla sua prima uscita. **Habemus**, frutto della trasformazione di varietà che popolano gli assolati declivi della Cotes du Rhône: **Grenache**, **Syrah** e **Carignan**, allevate sui suoli di Blera da **San Giovenale**, azienda del geniale **Emanuele Pangrazi**, che avvalendosi della preziosa consulenza di Marco Casolagnetti, d'una meravigliosa cantina a bassissimo impatto ambientale, e di impianti dalla fitezza estrema, ha dato vita ad un vero capolavoro enologico.

Degusteremo, in compagnia del produttore, più annate di **Habemus "Classico"**, il sontuoso **Habemus Cabernet Franc** e un regale **Tempranillo**.
Millesimi e vini secondo disponibilità di cantina.

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

Martedì 5 dicembre - ore 19.00

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

Se 100/100 vi sembrano pochi!! Il Brunello de "Il Marroneto" all'ombra del Cupolone

Sono pochissimi i vini italiani che hanno ottenuto 100/100 dalla prestigiosa rivista "The Wine Advocate", carismatica testata di **Robert Parker**, guru della critica enologica mondiale, ed è sufficiente scorrere l'elenco dei premiati per rendersi conto dell'eccezionale spessore qualitativo di vini iconici come il Barolo Monfortino di G. Conterno, o il Sassicaia, etichette alle quali si è affiancato il **Brunello Madonna delle Grazie 2010** de **Il Marroneto**, azienda di **Alessandro Mori** che nobilita le peculiarità del terroir di Montalcino, con estrinsecazioni enoiche emozionanti e complesse.

In compagnia di **Fabio Turchetti, Fabrizio Russo e Alessandro Mori**, degusteremo diversi millesimi di Brunello e del Rosso di Montalcino Ignaccio.

Vini e annate secondo disponibilità di cantina.

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

Giovedì 14 dicembre - ore 19.00

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

Scarlatte emozioni d'annata.

Degustazione di vecchi millesimi di **archetipi enologici**. Ci accosteremo alla magnificenza del **Nebbiolo**, alle floreali suggestioni del **Sangiovese**, all'autorevolezza tannica del **Sagrantino** in una affascinante rappresentazione che dalle Alpi alla Sicilia, descriverà vini, vitigni e suoli dell'Italia vitivinicola.

In degustazione:

Luciano Sandrone - Barolo Cannubi Boschis 2003

Elio Grasso - Barolo Runcot Riserva 2004 - *Castello del Terriccio* - Lupicaia 2004

Testamatta - Testamatta 2003 - *Isole e Olena* - Cepparello 2007

D'Angelo - Aglianico del Vulture Caselle Riserva 2009 - *Argiolas* - Turriga 2010

Romanelli - Montefalco Sagrantino 2011

A causa dell'esigua disponibilità delle bottiglie, **l'iniziativa è aperta alla partecipazione di sole 22 persone.**

Costo: soci Athenaeum € 35,00 - non soci € 40,00

Martedì 16 gennaio - ore 19.00

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

I Bianchi contorni del Sagrantino

I Sagrantino, vitigno identificativo di **Montefalco**, ha dettato tempi, tendenze e stili del vigneto umbro, spostando verso l'alto l'asticella qualitativa dell'enologia regionale. Può sembrare un paradosso quindi, ma non lo è, che in un'area a vocazione rossista, si producano grandi bianchi. Questa sera gli concederemo la visibilità che meritano, e degusteremo il Sagrantino prodotto da splendide realtà, sia emergenti che storiche.

In compagnia dei produttori degusteremo:

Antonelli San Marco - Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone
Trebiano Spoletino Trebium

Arnaldo Caprai - Montefalco Sagrantino 25 Anni
Colli Martani Grechetto Grecente.

Le Cimate - Montefalco Sagrantino - Trebiano Spoletino Superiore Riserva
Tenuta Bellafonte - Montefalco Sagrantino Collenottolo
Trebiano Spoletino Arneto

A fine degustazione assaggio di gemme gastronomiche de **"La Tradizione"** (Prosciutto della Valnerina, Corallina, Pecorino affinato in botte, Campa...Vallo).

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

Martedì 30 gennaio - ore 19.00

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

I racconti del vino: parlano i protagonisti Il Sangiovese secondo Vittorio Fiore

Èsoprattutto all'interno dei confini della Toscana, che il **Sangiovese** esprime quei caratteri di eleganza e complessità che si riscontrano in denominazioni come il Chianti e il Brunello di Montalcino. Un vitigno in grado di dispensare autentiche emo-

zioni, soprattutto quando l'artefice dei vini risponde al nome di **Vittorio Fiore**, firma prestigiosa dell'enologia nazionale, nonché creatore di etichette paradigmatiche, bramate dai seguaci di Bacco dell'intero pianeta.

In compagnia di **Vittorio Fiore** e di **Alberto Passeri**, titolare dell'az. La Gerla degusteremo:

La Gerla - Brunello di Montalcino DOCG Riserva gli Angeli 2010

La Gerla - Brunello di Montalcino DOCG 2012 - Birba IGT Toscana 2013

Podere Poggio Scalette - 2/3 millesimi de: "Il Carbonaione"

Triacca - Chianti Classico Riserva La Madonna - Nobile di Montepulciano Poderuccio

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

Informazioni e prenotazioni al: 346 3727947 - 06 4880601
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.

