

L'ATENEO DEI SAPORI
Athenæum



Calendario Eventi
Febbraio - Giugno 2018

Giovedì 8 Febbraio - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Celebrazione di un ghiotto sposalizio tra le prelibatezze ittiche di Oyster Oasis e gli splendidi Franciacorta di Barone Pizzini.

Una serata all'insegna dell'eccellenza, che promuove l'incontro tra le "bollicine" dell'azienda **Barone Pizzini**, firma prestigiosa della Franciacorta e le ghiottonerie marinare di Oyster Oasis, società che seleziona frutti di mare, crostacei e pescato di altissima qualità, annoverando tra i suoi clienti: grandi chef e ristoranti stellati. In compagnia di **Silvano Brescianini**, vicepresidente della Barone Pizzini, e di **Corrado Tenace**, responsabile comunicazione di Oyster Oasis, degusteremo: **Rombo, Seppia, Tonno, Ostriche: Fine e Superspecial, Gambero Rosso e Riccio di Mare**, abbinati a: **Franciacorta Brut NV GOLF 1927 / Franciacorta Extra Brut NV ANIMANTE / Franciacorta Rosè 2013 / Franciacorta Satèn 2013 / Franciacorta Naturae 2013.**

Costo: Soci Athenaeum: € 30,00 - non soci: € 35,00

Giovedì 15 Febbraio - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Incantevoli sorsi di Toscana.

Artefice di numerosi capolavori enologici, che hanno divulgato il verbo vitivinicolo nazionale in tutto il globo terracqueo, **Carlo Ferrini**, wine maker di fama mondiale, ci guiderà lungo sentieri organolettici di struggente bellezza, alla scoperta di vini, contrassegnati da: espressività, complessità e nitida aderenza all'indole varietale delle uve, oltre che da una pregevolissima cifra stilistica, che hanno nobilitato la storica denominazione del **Chianti Classico** e altre espressioni enoiche, non meno affascinanti, appartenenti alla categoria dei **Supertuscans**. In sua compagnia degusteremo:

Castello di Fonterutoli: Siepi e Chianti Classico Ser Lapo Riserva

Barone Ricasoli: Casalferro e Chianti Classico Castello di Brolio

Brancaia: Il Blu e Chianti Classico Riserva

Tenuta degli Dei: Cavalli Tenuta degli Dei e Chianti Classico

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

Martedì 27 Febbraio - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Valtellina con gusto. Dialogo goloso e colto tra: Sfursat, Bitto, Bresaola e Violino di Capra.

È una viticoltura eroica quella della Valtellina, realtà vinicola montana tratteggiata da migliaia di terrazzamenti e delimitata da svariati chilometri di muretti a secco. Qui da secoli si coltiva il **nebbiolo** (chiamato in loco Chiavennasca), e non è peregrino affermare che lo **Sfursat** e le denominazioni ad esso collegate, rappresentino gli unici esempi di nebbiolo, allevato oltre i confini piemontesi, in grado di confrontarsi da pari a pari con le grandi denominazioni di Langa, dal Barbaresco fino al Barolo. In compagnia di **Luca Triacca**, titolare dell'omonima cantina, e di **Barbara Tamburini**, artefice con **Vittorio Fiore** delle gemme enologiche aziendali, degusteremo:

Sforzato di Valtellina San Domenico 2013/2012/2009

Il Monastero IGT Terrazze Retiche 2013/2012/2009

un millesimo di Sassella Riserva

abbinandoli alle prelibatezze gastronomiche dello stesso territorio:

Bitto, Bresaola e Violino di Capra, selezionate da: "**La Tradizione**".

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

Giovedì 8 marzo - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

L'inebriante sinfonia del Sangiovese.

È tra le varietà più popolari dello stivale, e uno dei vitigni che hanno dato vita a vini che hanno scritto alcune delle più belle pagine del romanzo enologico italiano. Stiamo parlando del **Sangiovese**, uva diffusa in gran parte dell'Italia centro-meridionale, che costituisce la base di denominazioni importanti e celebrate, dal **Brunello di Montalcino** al **Nobile di Montepulciano**. E sono proprio queste due denominazioni, insieme ad uno splendido **Igt**, le protagoniste di un'iniziativa incentrata sulle sue straordinarie capacità espressive. Approfondiremo la sua conoscenza, grazie alle interpretazioni, sontuose e ricche di sfaccettature, di tre meravigliose realtà toscane, degustando:

Canalicchio di Sopra: 3 millesimi di Brunello di Montalcino

Le Cinciole: 3 millesimi di Petresco

Montemercurio: 3 millesimi di Nobile di Montepulciano Messaggero

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

Martedì 20 marzo - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Amarone, Amarone, inestinguibile e travolgente passione.

Superbo signore della Valpolicella, l'**Amarone** è, senz'ombra di dubbio, una tra le migliori estrinsecazioni enoiche dello Stivale. Monumento di ampiezza e complessità gustolfattiva, questa sontuosa rappresentazione di varietà autoctone, difficilmente reperibili al di fuori dei confini del Veneto, ha conquistato legioni di bevitori, collocandosi sulla cuspide della piramide qualitativa mondiale. L'azienda **Tommasi**, storica interprete della denominazione, delizierà l'universo sensoriale dei presenti attraverso l'assaggio di ambrosie: dall'**Amarone Riserva Cà Florian**, al **Valpolicella Classico Superiore Rafael**, che tratteggeranno, con dovizia di particolari, filosofia produttiva aziendale, personalità delle uve e caratteristiche dei suoli della Valpolicella. La degustazione sarà guidata da Fabio Turchetti e Fabrizio Russo.

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

Giovedì 29 marzo - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

L'aperitivo col sommelier

A cura di Fabrizio Russo e Michelangelo Fani.

Chiacchiere conviviali e gioiose, prima di cena, per conoscere e stringere golose relazioni col pianeta vino. **1° incontro:** Le tecniche di degustazione / La storia nel calice / La vinificazione dei bianchi e dei rosati. Degustazione di 4 vini alla cieca.

Informazioni e prenotazioni al: 389 1107314 – 328 8534170

Costo: Soci Athenaeum: € 15,00 - non soci: € 20,00

Giovedì 5 aprile - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Elogio dell'eleganza e della complessità. Incontro degustazione con i capolavori enologici della Tenuta di Trinoro.

Sono passati poco più di 20 anni, dal giorno in cui **Andrea Franchetti**, vignaiolo geniale e visionario, ha iniziato il proprio tragitto enologico nella splendida **Tenuta di Trinoro**, realtà che, già dopo le primissime vendemmie, si è innalzata al ruolo di protagonista della vitivinicoltura nazionale, dando vita a dei capolavori, che l'hanno

trasformata in un'icona, e in un imprescindibile riferimento qualitativo per tutta l'enologia dello stivale. Scelte agronomiche rigorose, e ineccepibili pratiche di cantina, danno vita a bottiglie caratterizzate da accuratezza dei dettagli e da una costante chiarezza espressiva. Ci incammineremo, in compagnia del produttore, di Fabio Turchetti e di Fabrizio Russo, lungo un esaltante percorso sensoriale, che contemplerà: una piccola **verticale** del meraviglioso **Tenuta di Trinoro**, ed etichette storiche, quali **Palazzi** e/o **Le Cupole**, affiancate dai complessi e sensuali cru di **Cabernet Franc**.

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

Lunedì 9/16/23 e 30 aprile - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Tutto quello che avreste voluto sapere sull'abbinamento tra il cibo ed il vino...

4 incontri sul matrimonio tra pietanze e mosti fermentati, guidati da Fabrizio Russo e Michelangelo Fani

È un tema che incuriosisce tanti: dai gourmet più navigati, ai neofiti. Accostare piatti, magari elaborati, a vini privi dell'articolazione necessaria a sostenere una relazione che può essere esaltante, ma che spesso rischia di trasformarsi in un colloquio disordinato, vuol dire: non soltanto mortificare sia il cibo che il vino, ma anche rinunciare a delle appaganti esperienze sensoriali. Il **corso**, che si prefigge di fornire gli elementi cognitivi per celebrare matrimoni d'elezione tra pietanze e mosti fermentati sarà **articolato in 4 incontri**, così suddivisi:

Lunedì 9 aprile: I vini spumantizzati. Degustazione di 4 spumanti abbinati a: Fiore di zucca, Tartare di Tonno, Spaghetti con le vongole, Polpettine di pollo e riso.

Lunedì 16 aprile: I vini bianchi. Degustazione di 4 vini abbinati a:

Polpo patate e olive, Crudo di pesce, Pasta alla carbonara, Gnocchi al pesto.

Lunedì 23 aprile: I vini rossi. Degustazione di 4 vini abbinati a:

Crudo di Fassona battuto al coltello, Roast Beef, Jamon Serrano, Amatriciana.

Lunedì 30 aprile: Vendemmie Tardive, Passiti e vini botritizzati.

Degustazione di 4 vini abbinati a: Cheesecake, Brownie con gelato alla crema, Crostata di visciole, Gorgonzola (o altro formaggio erborinato).

Informazioni e prenotazioni al: 389 1107314 – 328 8534170

Costo del corso: € 140 soci Athenaeum € 150 non soci.

Giovedì 19 aprile - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

L'aperitivo col sommelier

A cura di Fabrizio Russo e Michelangelo Fani.

Chiacchiere conviviali e gioiose, prima di cena, per conoscere e stringere golose relazioni col pianeta vino. **2° incontro:** La vinificazione dei vini rossi / Vitigni, territori e normative / Vini dolci e liquorosi. Degustazione di 4 vini alla cieca.

Informazioni e prenotazioni al: 389 1107314 – 328 8534170

Costo: Soci Athenaeum: € 15,00 - non soci: € 20,00

Giovedì 10 maggio - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Dal Nero d'Avola al Nerello Mascalese. Alla scoperta del vigneto Sicilia, in compagnia dei grandi vini di Firriato.

Una tra le principali protagoniste del rinascimento enologico siciliano, l'azienda **Firriato**, sublima le caratteristiche dei suoli, e l'indole dei vitigni, dando vita ad un assortimento di etichette, incentrato principalmente sugli au-

toctoni, che amalgama in modo paradigmatico quantità rilevanti di bottiglie, con una qualità difficilmente riscontrabile in realtà di analoghe dimensioni. La gamma copre diverse denominazioni e tipologie, tutte accomunate da una complessità mai disgiunta da una straordinaria piacevolezza, come attestano i numerosi riconoscimenti accordatigli dalle guide. Degusteremo, in compagnia di **Alessandro De Rosa**, alcuni dei suoi magnifici vini, che ci permetteranno di approfondire la conoscenza con una delle più belle realtà dell'enologia nazionale.

In degustazione:

Spumante Brut Blanc de Noir Gaudensius / Caeles Catarratto 2017
Quater Vitis Rosso 2016 / Cavanera Etna Rosso 2013 / L'Ecrù 2015
Altavilla Grillo 2017/ Harmonium 2013

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

Giovedì 17 maggio - ore 19.00
c/o Tenuta di Fiorano - Via di Fioranello 19

Capolavori enologici del meridione, raccontati da Luciano Pignataro.

Considerati un tempo figli di un Bacco minore, i vini del meridione si sono ormai lasciati alle spalle la fama di prodotti dall'approssimativo profilo organolettico, o, peggio ancora, di vini da taglio, utili a rinforzare, nelle annate dall'incerto andamento climatico, gli esangui mosti di celebrate denominazioni, non soltanto transalpine. Dalla Puglia alla Sicilia, il loro profilo qualitativo è costantemente cresciuto, e sono sempre di più i vini del sud in grado di confrontarsi, senza timori reverenziali, con le più prestigiose estrinsecazioni enoiche del pianeta. In compagnia di Luciano Pignataro, giornalista del Mattino, e appassionato cantore dell'enologia meridionale, degusteremo alcune icone dell'enologia nazionale:

Gaglioppo: Ripe del Falco Ippolito 1845 - Magliocco: Magno Megonio Librandi Nerello Mascalese: Etna Rosso Girolamo Russo - Aglianico: Taurasi Riserva Mastroberardino - Nero di Troia: Puer Apuliae Rivera - Primitivo: Polvanera Primitivo Gioia del Colle - Negroamaro: Eloquenza di Severino Garofano Vigneti e Cantine - Nero d'Avola: Siccagno Arianna Occhipinti

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

Giovedì 24 maggio - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

L'incontrovertibile fascino del Sauvignon

Un mosaico che non esitiamo a definire esaltante, aggettivo non circoscritto a singole etichette, giacché l'eccellenza abbraccia l'intero l'assortimento, descrive esaurientemente la filosofia produttiva di **Venica & Venica**, azienda del Collio che ha divulgato il verbo enoico del Friuli, nei più disparati angoli del globo. Nitore, intensità, ampiezza dell'impianto aromatico, eleganza e piacevolezza, non disgiunte da articolazioni gusto-olfattive di emozionante complessità, caratterizzano una gamma produttiva che ha permesso a questa magnifica realtà di insediarsi sulle più alte vette dell'enologia nazionale. In compagnia di **Ornella Venica**, degusteremo alcune annate del **Ronco delle Mele**, etichetta leggendaria che sublima i caratteri del Sauvignon, e altre gemme enologiche della cantina.

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

Sabato 9 giugno

A zonzo (e in barca), per la golosa Toscana - Atto terzo.
Programma in fase di definizione

Informazioni e prenotazioni al:
389.1107314 - 06.89512626
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.*

