



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

"Elogio dell'eleganza". Le gemme enologiche della Wachau di Pichler - Krutzler

Nonostante abbia alle spalle un ridotto numero di vendemmie, l'azienda **Pichler Krutzler**, si è già insidiata sulla cuspidine della piramide enologica austriaca, grazie ad una prassi produttiva che sfrutta al meglio le qualità pedoclimatiche della Wachau, area vinicola tra le più celebrate del pianeta. Da vigneti impervi, coltivati manualmente, giungono grappoli che danno vita a una gamma composta da vini longevi, silvestri e verticali, prodotti senza aggiunta di zuccheri, in assenza di concentrazioni e chiarifiche. In compagnia di **Massimiliano La Rosa**, Direttore commerciale di Philharmonica, degusteremo:

Frauenthal - Grüner Veltliner - Wachau 2016

Loibenberg - Grüner Veltliner - Wachau 2015

Kellerberg - Grüner Veltliner - Wachau 2016

Pfaffenberg - Riesling - Krems/Stein 2016

In Der Wand - Riesling - Wachau 2016

Kellerberg - Riesling - Wachau 2015

Costo: Soci Athenæum: € 20,00 - non soci: € 22,00

Giovedì 18 ottobre - ore 19.00
c/o Tenuta di Fiorano. Via di Fioranello, 19 - Roma

Dialogo, goloso e colto, tra: Falanghina, Greco, Fiano, Asprinio e Mozzarella di bufala

È una conversazione dai contenuti eretici, quella tra 4 autorevoli rappresentanti dell'enologia campana e la mozzarella di bufala, da molti considerata inidonea a instaurare relazioni virtuose con il vino. E se al contrario l'unione tra queste due entità golose ci riservasse delle piacevolissime sorprese? Lo scopriremo in compagnia di **Luciano Pignataro**, noto critico enogastronomico, e di **Filippo Morese**, titolare di Taverna Penta, storico e prestigioso caseificio di Pontecagnano.

In degustazione:

Contrada Salandra - Falanghina Campi Flegrei 2016

Cantina Astroni - Falanghina Tenuta Astroni 2016

Cantine dell'Angelo - Greco di Tufo Torrefavale 2017

Petilia - Greco di Tufo 2017

Mastroberardino - Radici Fiano di Avellino 2017

Villa Raiano - Fiano di Avellino Ventidue 2016

Fattoria La Rivolta - Coda di Volpe 2017

Tenuta Cavalier Pepe - Coda di Volpe 2017

Tenuta Fontana - Asprinio d'Aversa 2017

In abbinamento a **treccie, bocconcini** e altre pezzature di **mozzarella di bufala**

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

Giovedì 25 ottobre - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Scarlatte emozioni di Sardegna. I capolavori di Santadi e di Agricola Punica in degustazione verticale

Valorizzano i caratteri peculiari del Sulcis, **Santadi** e **Agricola Punica**, attori di primo piano della rappresentazione vitivinicola isolana, nobilitando le qualità del Carignano e dando vita a vini che, rappresentando dei veri archetipi di eleganza (entrambe le cantine hanno beneficiato del ponderoso bagaglio di saperi del grande

Giacomo Tachis), esibiscono scenari organolettici che volteggiano tra la sapidità marina e le fragranze del mirto e del lentisco, inscritte in un quadro, stratificato e ricco, sublimato da tannini di struggente bellezza.

In compagnia di **Raffaele Cani**, **Massimo Podda** e **Maurizio Valeriani**, degusteremo:

2 millesimi di Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune - **Cantina Santadi**

2 millesimi di Barrua - **Agricola Punica**

2 millesimi di Carignano del Sulcis Rocca Rubia Riserva - **Cantina Santadi**

2 millesimi di Montessu - **Agricola Punica**

Costo: Soci Athenaeum: € 20,00 - non soci: € 22,00

Martedì 6 novembre - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Incontro con Giulio Salvioni, il mago del Brunello

È la forma più concentrata e longeva di Sangiovese esistente al mondo, secondo Hugh Johnson, un vino che ha dato lustro a tutta l'enologia nazionale, in grado di confrontarsi, senza timori reverenziali, con i più grandi campioni della viticoltura mondiale. Stiamo parlando del Brunello di Montalcino, vino che ha in **Giulio Salvioni** uno dei suoi più prestigiosi interpreti. Degusteremo, insieme a lui:

5 millesimi di **Brunello di Montalcino** e 2 di **Rosso di Montalcino**.

Costo: Soci Athenaeum: € 20,00 - non soci: € 22,00

Giovedì 22 Novembre - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

La storia nel calice: il Nebbiolo secondo Renato Ratti

Dobbiamo a **Renato Ratti** la realizzazione di quel prezioso documento: la "**Carta del Barolo**" che ci ha fornito una griglia di lettura fondamentale per conoscere i caratteri dei diversi cru di Langa. L'azienda, artefice di vini contrassegnati da espressività, complessità e aderenza all'indole varietale delle uve, interpreta mirabilmente varietà e denominazioni di questo magnifico comparto vitivinicolo, sublimando, in particolar modo, la personalità del nebbiolo.

Degusteremo, in compagnia del produttore:

2 millesimi di **Barolo Marcanaso**

2 di **Barolo Rocche dell'Annunziata**

2 di **Barolo Conca**

e un'annata di **Nebbiolo d'Alba Occhetti**

Costo: Soci Athenaeum: € 20,00 - non soci: € 22,00

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

I Racconti del vino. Parlano i protagonisti. **Incontro con l'enologo Gianni Menotti.** **Tanti Auguri Gianni!**

Figlio d'arte: il padre ha diretto per 35 anni una storica cantina friulana, **Gianni Menotti** inizierà nel 1988 a ripercorrere le orme paterne, sostituendo proprio il babbo alla guida di Villa Russiz, e ottenendo, nel 2002, con il Grafino De La Tour, il premio di miglior vino bianco d'Italia. Insignito nel 2006 del titolo di miglior enologo dell'anno, Gianni replicherà, pochi anni dopo, ricevendo l'Oscar del Vino per la stessa categoria. Ospiteremo l'artefice di numerosi paradigmi enologici, e festeggeremo insieme a lui i primi 30 anni di un'attività che ha ac-

cordato ai seguaci di Bacco delle straordinarie emozioni sensoriali.

In compagnia di Gianni Menotti degusteremo:

Castelvecchio: Malvasia Dileo

Komjan: Sauvignon

Scubla: Sauvignon e Bianco Pomedes

La Viarte: Sauvignon e Friulano Llende

Ronco Bianchis: Sauvignon e Collio bianco

Valchiarò: Friulano Nexus

Costo: Soci Athenaeum: € 20,00 - non soci: € 22,00

Giovedì 6 dicembre - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

L'inebriante sinfonia della Barbera

Se la Barbera, il vitigno più popolare del Piemonte, ha travalicato gli ambiti ristretti del vino nutrimento, entrando a far parte dell'élite vitivinicola mondiale, gran parte del merito è da ascrivere a **Giacomo Bologna**, vignaiolo sognatore e geniale, che ne ha ridefinito la silhouette organolettica, dando vita a degli autentici capolavori. Quelle attualmente prodotte dall'azienda **Braida**, ben lungi dal ripudiare le scelte del fondatore, avvalorano le sue felicissime intuizioni, manifestando un'esplicita chiarezza espressiva e un'ammaliante profondità. Apprezzeremo la loro stratificata personalità degustando, in compagnia di **Raffaella Bologna**, **Fabio Turchetti** e **Fabrizio Russo**:

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 1994 e 2015

Barbera d'Asti Suma 2004 e 2015

Barbera d'Asti Bricco della Bigotta (annata da definire)

Barbera d'Asti Montebruna 2016

Barbera del Monferrato La Monella 2017

Costo: Soci Athenaeum: € 20,00 - non soci: € 22,00

Giovedì 13 dicembre dalle ore 17.00 alle ore 21.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Festa dei soci

Non crediamo esista un modo migliore per farci gli auguri di Natale, che impugnare un calice colmo di ambrosie vinose, assaporando prodotti gastronomici d'eccellenza. Pertanto, in sintonia con la filosofia della nostra associazione, abbiamo deciso di organizzare una festa dei soci, nobilitandola con le ambrosie spumantizzate di **Vigne del Patrimonio**, con le ammalianti etichette prodotte da **Muscari Tomajoli** e da **Cantina Le Macchie**, e con prodotti dell'artigianato alimentare del Lazio: i caci del Caseificio Radichino dei **fratelli Pira**, la porchetta e i salumi di **Cesare Morelli**. **Vi aspettiamo numerosi.**

Costo: Gratis per i Soci Athenaeum - non soci: € 10,00

Giovedì 17 gennaio - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Ammaliati calici d'Abruzzo

Ha da poco festeggiato il cinquantenario della denominazione, il **Montepulciano**, varietà fortemente identificativa del comparto vinicolo abruzzese. Mortificato, in passato, da interpretazioni produttive tendenti più alla quantità, che non alla qualità, questo vitigno ha beneficiato delle cure amorevoli di diverse aziende, che ne hanno valorizzato le peculiarità, dando vita a vini complessi e longevi. Ma la crescita del vigneto Abruzzo, ha interessato anche i vini

prodotti con le uve a bacca bianca, come testimonieranno le ambrosie che ceneremo questa sera, in compagnia di **Fabio Turchetti** e di **Fabrizio Russo**.

Degusteremo:

Castorani - Montepulciano d'Abruzzo Podere Castorani - Pecorino Sup. Amorino.

Masciarelli - Montepulciano d'Abruzzo Riserva San Martino Rosso Marina
Cvetic 2015 - Trebbiano d'Abruzzo DOC Castello di Semivicoli 2014

Monti - Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva Pignotto
Controguerra Bianco Raggio di Luna.

Pasetti - Montepulciano d'Abruzzo Harimann - Pecorino Colle Civetta.

A fine degustazione, abbineremo ai vini le prelibatezze abruzesi di

"La Tradizione": Salame aquilano, Mortadella di Campotosto,
Salsiccia di fegato di Campotosto, Ventricina di Guilmi,
Pecorino di Farindola, Caciocavallo Podolico.

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

Giovedì 31 gennaio ore 19.00

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

Bollicine e prosciutto d'autore: I Franciacorta di: Le Marchesine incontrano i prosciutti de La Tradizione

L'accostamento tra bollicine e prosciutto è in grado di dispensare delle struggenti emozioni sensoriali. Se poi i protagonisti del gustoso simposio sono gli splendidi Franciacorta delle **Marchesine**, azienda creatrice di veri capolavori spumantizzati, e i prosciutti sono quelli selezionati da **La Tradizione**, la possibilità di vivere momenti estatici... diventa quasi una certezza. In compagnia di **Francesco Praticò**, titolare de La Tradizione, e di **Giuseppe Groccia** dell'azienda Le Marchesine, degusteremo:

Franciacorta Extra Brut
Franciacorta Rosé Brut Millesimato
Franciacorta Satèn Millesimato
Franciacorta Brut Millesimato Blanc de Blancs
Franciacorta Brut Millesimato Blanc De Noir

abbinati a:

Prosciutto Crudo della Valnerina
Prosciutto Langhirano di Sant'Illario di Parma
Prosciutto dei Monti Nebrodi
Jamon Iberico puro bellota



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

**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.

