



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

L'inebriante sinfonia della Vernaccia

Varietà antica, probabilmente importata sul suolo sardo dai navigatori fenici, la **Vernaccia di Oristano**, vino prodotto da un limitato gruppo di produttori, che operano nella Valle del Tirso, è un baluardo della tradizione vitivinicola isolana. L'azienda **Contini**, storica cantina di Cabras, sublima le caratteristiche del vitigno, attraverso interpretazioni che dispensano intense emozioni sensoriali. Le proveremo stasera, assaporando oltre alla Vernaccia, altre etichette, prodotte con uve appartenenti alla piattaforma ampelografica sarda.

In compagnia di **Giovanni Dettori** degusteremo:

Pariglia Vermentino di Sardegna DOC 2019

Karmis Bianco Isola dei Nuraghi IGT 2019

Maluentu Rosso Tharros Igt 2018

Barrile Rosso Isola dei Nuraghi Igt 2014 e 2012

Vernaccia di Oristano Doc Riserva 1995

Antico Gregori Vernaccia di Oristano 1976

A fine degustazione assaggeremo alcune prelibatezze gastronomiche dell'isola:

Bottarga di muggine di Cabras

Filetto di muggine affumicato

Fiore sardo Dop

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

Giovedì 20 febbraio ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Le aristocratiche seduzioni del Pinot Nero

Ha dato lustro a tutto il comparto enologico dell'**Oltrepò Pavese** l'azienda **Conte Vistarino**, storica e prestigiosa cantina di Rocca de' Giorgi, comune sito all'interno di un'area contrassegnata da caratteri pedoclimatici particolarmente benevoli nei confronti dell'uva **Pinot Nero**. Che siano vini spumantizzati, oppure fermi, tutte le etichette aziendali tratterranno, senza reticenza alcuna, l'indole varietale del vitigno e la filigrana del territorio di appartenenza. In compagnia di **Ottavia Vistarino**, titolare dell'azienda, degusteremo:

3 millesimi di **Pinot Nero Pernice**

1 di **Pinot Nero Bertone**

1 di **Pinot Nero Tavernetto**

1 **Oltrepò Pavese Pinot Nero 1865**

1 **Saignée della Rocca**

Accompagneranno la degustazione le prelibatezze lombarde de "**La Tradizione**", raccontate da **Francesco Praticò**:

Salame di Varzi

Blu affinato nelle Vinacce

Caprini dell'Oltrepò Pavese

Stracco di Bufala.

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

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

Dialogo, goloso e colto, tra il numero 1 degli oli EVO, e il Re dei vini

È un incontro tra sommi, quello che avrà per protagonisti due superbi attori della commedia gastronomica nazionale: l'**Olio Extravergine d'Oliva** dell'azienda **Marfuga**, realtà agraria di Campello sul Clitunno, premiata dalla guida **Flos Olei** 2020, come produttrice del **miglior EVO del pianeta**, e il Re dei vini: il **Barolo**, elegante e maestoso Signore di Langa, declinato in diverse incantevoli espressioni, dalla **Tenuta L'Illuminata**. In compagnia di **Francesco Gradassi**, titolare di **Marfuga**, e di **Massimiliano La Rosa** Direttore commerciale di **Philarmonica** degusteremo:

Olio Extravergine d'Oliva **Riserva**
Olio Extravergine d'Oliva **l'Affiorante**
Olio Extravergine d'Oliva **Dop Umbria**
3 millesimi di **Barolo Sant'Anna**
2 di **Barolo Sant'Anna Riserva**
2 di **Barolo Tebavio**

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

Martedì 17 marzo ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Amarone, Amarone: irresistibile passione

Monumento di ampiezza e di complessità, l'**Amarone**, uno tra i più grandi rossi del pianeta, ha soggiogato l'universo sensoriale di una pletera di seguaci di Bacco, dentro e fuori dai confini nazionali. Prodotto grazie a pratiche di appassimento delle uve, con varietà difficilmente reperibili al di fuori del Veneto, questo vino esprime una considerevole stratificazione olfattiva e un sorso energetico e intenso. Quelli dell'azienda **Antolini**, espressivi e voluttuosi, sono frutto d'una viticoltura che non contempla l'uso della chimica e che utilizza, oltre al rovere, legni di castagno e di ciliegio. In compagnia di **Pier Paolo Antolini**, titolare dell'azienda, degusteremo:

2 millesimi di **Amarone della Valpolicella Classico Cà Coato**
2 di **Amarone della Valpolicella Moropio**
1 di **Valpolicella Classico Superiore Persega**
1 di **Valpolicella Classico Superiore Ripasso**
1 di **Recioto**

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

Martedì 31 marzo ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Capolavori cremisi di Toscana

Riferimento imprescindibile per tutto il comparto viticolo toscano, l'azienda del dinamico **Paolo De Marchi**, continua incessantemente a dar vita a degli autentici paradigmi enologici. A partire dal **Cepparello**, super premiato Sangiovese in purezza che unisce un'ammaliante quadro gustativo a una beva armoniosa e profonda, vivacizzata da un quadro tannico elegante ed incisivo. Sia che si parli di vitigni autoctoni, che di varietà internazionali, la cifra stilistica della gamma produttiva, comunica sensazioni di accuratezza, nitidezza, ampiezza ed equilibrio. In compagnia di **Fabio Turchetti**, **Fabrizio Russo** e di **Paolo de Marchi**, titolare dell'azienda, degusteremo:

3 millesimi di **Cepparello**
1 di **Syrah** Collezione privata
1 di **Cabernet Sauvignon** Collezione privata
1 di **Chianti Classico**
1 di **Vin Santo**

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

Martedì 7 aprile ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Gemme enologiche della Val d'Isarco

Ha scritto alcune tra le più incantevoli pagine del romanzo del vino italiano, l'**Abbazia di Novacella**, realtà di spicco del distretto vitivinicolo altoatesino, che coniuga: una produzione quantitativamente rilevante, con un livello qualitativo di assoluta eccellenza. Operando all'interno di un meraviglioso complesso monastico, e trasformando, tra le altre, varietà come il Gruner Veltliner, il Sylvaner, il Kerner e il Riesling, l'azienda compone un meraviglioso mosaico produttivo, che raccoglie, tutti gli anni, un'infinità di riconoscimenti. In compagnia di **Celestino Lucin**, figura carismatica dell'enologia sudtirolese, degusteremo:

1 millesimo di **A.A. Valle Isarco Riesling Praepositus**
1 di **A.A. Gruner Veltliner Praepositus**
1 di **A.A. Lagrein Praepositus**
1 di **A.A. Valle Isarco Kerner Praepositus**
1 di **A.A. Valle Isarco Sylvaner Praepositus**
1 di **A.A. Moscato Rosa Praepositus**
1 di **A.A. Pinot Nero Praepositus Riserva**

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

Martedì 28 Aprile ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Le ambrosie vinicole di Villa Mongalli in degustazione verticale

Affermano, in modo esplicito, la loro identità territoriale, i vini di questa bellissima realtà del comparto vitivinicolo di Montefalco, che vinifica, utilizzando lieviti indigeni, le varietà tipiche dell'areale: Trebbiano Spoletino, Sagrantino e Sangiovese, trasformandole in vini di straordinaria personalità ed eleganza, che: dallo splendido Sagrantino Della Cima, all'ammaliante Montefalco Rosso Le Grazie, occupano stabilmente la cuspidè della piramide qualitativa delle rispettive denominazioni. In compagnia di **Pierpaolo Menghini**, titolare dell'azienda, degusteremo:

3 millesimi di **Montefalco Sagrantino Della Cima**
2 di **Montefalco Sagrantino Pozzo del Curato**
1 di **Montefalco Rosso Le Grazie**
1 di **Trebbiano Spoletino Minganna**

Abbinati a:
Pecorino di Norcia
Capocollo di maiali bradi
Salame umbro,
Prosciutto di San Venanzio
selezionati da: "**La Tradizione**"

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

Giovedì 7 Maggio ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Considerazioni ghiotte sui grandi autoctoni campani

Affonda le proprie radici nell'antichità, la tradizione vitivinicola campana, celebrata da letterati come Orazio, che includeva: Cecubo, Caleno, Falerno e Formiano tra i vini più buoni del suo tempo, o Varrone, che attribuiva al Falerno la palma del migliore, o Plinio, che assegnava invece al Cecubo la corona d'alloro. Fondata su una piattaforma ampelografica frutto dell'incontro tra saperi vinicoli, etruschi, greci e fenici, il distretto enologico campano dipinge, avvalendosi di una policroma tavolozza di varietà autoctone. uno straordinario affresco vinoso, che spazia da: bianchi longevi come il Fiano, a rossi austeri come l'Aglianico. Degusteremo diverse espressioni di queste uve, prodotte da **tre grandi protagonisti della viticoltura regionale** in compagnia di **Fabio Turchetti** e **Fabrizio Russo**.

In degustazione:

- Campi Flegrei Falanghina Vigna del Pino (**Agnanum**)
- Campi Flegrei Pèr 'e Palumm (**Agnanum**)
- Greco di Tufo Miniere (**Cantine dell'Angelo**)
- Greco di Tufo Torrefavale (**Cantine dell'Angelo**)
- Fiano di Avellino Campore (**Terredora**)
- Irpinia Coda di volpe Le Starse (**Terredora**)
- Taurasi Pago dei Fusi (**Terredora**)

A fine degustazione, in compagnia di **Francesco Praticò**, titolare di "La Tradizione" assaggeremo:

- Mozzarella di Bufala**
- Caciocavallo Podolico**
- Provolone del Monaco**
- Salame di Mugnano**

Ringraziamo **Maurizio Ortuso** per la preziosa collaborazione.

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

Martedì 19 Maggio ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell - Via Chiana, 80

Emozioni friulane a bacca bianca

Sono due tra le più brillanti firme del Friuli: **Schiopetto**, realtà fondata a metà degli anni '60 da Mario Schiopetto, figura iconica del comparto vinicolo regionale, e **Volpe Pasini**, caposaldo dell'enologia friulana che riverbera, nei vini e nella splendida villa che ospita i locali di vinificazione, la ricerca del bello che ispira costantemente l'agire quotidiano di **Emilio Rotolo**, titolare di entrambi i marchi. Altro elemento comune alle due cantine, è la loro conduzione tecnica, affidata a **Lorenzo Landi**, propugnatore di prassi enologiche miranti ad ottenere vini armoniosi e rispettosi del terroir e della personalità varietale delle uve.

Assieme a loro degusteremo:

- Collio Friulano 2017-2018 (**Schiopetto**)
- Blanc Des Rosis 2018 (**Schiopetto**)
- Malvasia 2018 (**Schiopetto**)
- Sauvignon Zuc di Volpe 2017-2018 (**Volpe Pasini**)
- Pinot Bianco 2018 (**Volpe Pasini**)
- Pinot Grigio 2018 (**Volpe Pasini**)

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.



LA TRADIZIONE Via Cipro, 8/e 00136 Roma
www.latradizione.it

