



Martedì 9 novembre ore 19.00

Gli intramontabili classici di Tasca d'Almerita

Antesignana della vitivinicoltura di qualità, Tasca d'Almerita è stata una delle più autorevoli protagoniste di quel processo di rinnovamento e di crescita che ha condotto l'enologia siciliana sulla cuspide della piramide qualitativa nazionale. La sua storia secolare si è intrecciata con personaggi straordinari: da Wagner, che ultimò il magnifico Parsifal nelle stanze di Villa Tasca, a Mario Soldati e, fatte le debite differenze, anche con la storia di **Athenæum**, dal momento che proprio questa prestigiosa realtà siciliana è stata protagonista della prima degustazione organizzata dall'associazione. Assume pertanto, per noi, un forte valore simbolico ripartire proprio dai nostri esordi, in compagnia dell'amico **Ivo Basile**, direttore commerciale di "Tasca", di **Fabio Turchetti** e di **Fabrizio Russo** che, consci di scrivere cose "frivole", e senza pretesa alcuna di lasciare ai posteri imperiture pagine letterarie, hanno composto, con divertita passione, il manifesto fondativo di Athenæum.

In degustazione:

Almerita Brut Metodo Classico • Sicilia Bianco Nozze d'Oro 2019

Sicilia Chardonnay V. San Francesco 2018

Cabernet Sauvignon V. San Francesco 2017

Contea di Sclafani Rosso del Conte 2016

Etna Rosso Contrada Rampante 2017 • Capofaro Malvasia delle Lipari 2018

Martedì 23 novembre ore 19.00

Ammalianti sfumature scarlatte. I grandi rossi toscani di Carlo Ferrini

Carlo Ferrini è, senza dubbio, uno dei Wine Maker più competenti del globo, come certificano i prestigiosi premi e i tanti riconoscimenti conferitegli dalle più autorevoli testate di critica, da Wine Enthusiast, che lo ha proclamato **enologo dell'anno**, a Wine Spectator, che ha collocato sul più alto gradino del podio mondiale un Brunello di Montalcino che porta la sua firma. Artefici di numerosi capolavori, dal San Leonardo al Rosso del Conte, ha profuso energie, intelligenza e un voluminoso bagaglio di saperi, sublimando i caratteri peculiari di vitigni di differenti aree vitivinicole, dal Trentino alla Sicilia, come attestano i capolavori che degusteremo stasera: tutti figli della sua amata Toscana, realizzati con varietà autoctone e uve alloctone. Vini che rappresentano, nell'ambito delle differenti tipologie e denominazioni, degli autentici archetipi qualitativi. In compagnia di **Fabio Turchetti** e di **Fabrizio Russo** degusteremo:

Barone Ricasoli Spa Agricola - Castello Di Brolio Gran Selezione 2018

Brancaia - Iltraia 2018 Igt Toscano

Castello di Fonterutoli - Concerto 2018 Igt Toscano

Castello del Terriccio - Lupicaia 2015 Igt Toscano

Fattoria di Petrolo - Galatrona 2018 Doc Val d'Arno di Sopra

Poliziano - Asinone 2018 Nobile di Montepulciano

Talenti - Brunello di Montalcino 2016

Tenuta di Ghizzano - Veneroso 2017 Doc Terre di Pisa

Giovedì 2 dicembre ore 19.00

Donne in Vigna e l'affascinante territorio della Tuscia viterbese

Èsotto gli occhi di tutti, addetti ai lavori e wine lover, l'affermazione delle grandi potenzialità di tutta la regione Lazio in campo enologico. Una delle zone che

più di altre sta facendo parlare di sé è senza dubbio la Tuscia viterbese che ha visto nascere e crescere negli ultimi anni nuove realtà produttive di grande interesse. Quattro di queste, a conduzione principalmente femminile, hanno trovato il modo di coniugare, in un'intesa di collaborazione, le loro diversità produttive, tutte rappresentative del territorio, con le comuni esigenze di comunicazione. **Antonella Pacchiarotti, Le Lase, Terre di Marfisa e Vigne del Patrimonio**, sono le aziende del gruppo **Donne in Vigna**. Insieme alle **quattro produttrici**, e a **Fabrizio Russo** degusteremo:

Vigne del Patrimonio - Alarosa Brut Rosé • Aladoro Brut
Terre di Marfisa - Anthaia 2020 Igt Lazio Rosato • La Cava 2018 Igt Lazio Rosso
Le Lase - Semia 2020 Lazio Igp Bianco • Terra 2017 Lazio Igp Rosso
Antonella Pacchiarotti - Matèe 2017 Igt Lazio Bianco
Butuni 2017 Igt Lazio Rosso
In abbinamento prodotti gastronomici laziali selezionati
da **Francesco Praticò** de **La Tradizione** di via Cipro

Martedì 14 dicembre ore 19.00

Entusiasmanti sorsi d'Abruzzo

È un territorio dalla grande variabilità pedoclimatica, che permette di passare dall'azzurro del mare, ai lattescenti manti nevosi delle montagne, percorrendo soltanto poche decine di chilometri. Una regione dalle antiche tradizioni enologiche, popolata da gente "forte e gentile", e da vignaioli che affidano in gran parte a varietà autoctone: soprattutto Montepulciano e Trebbiano (ma uno spazio sempre più grande sta trovando il sorprendente Pecorino) gli esiti del loro impegno produttivo. Contrassegnato da un elevato, quanto diffuso, spessore qualitativo, frutto del lavoro, della competenza e dell'amore per il territorio, di aziende dalle plurime dimensioni: dalle realtà a carattere familiare, alle grandi cooperative, l'Abruzzo continua a proporre vini sempre più espressivi ed articolati, che hanno divulgato il verbo enoico della regione ben oltre i confini nazionali. Allisteranno nasi e papille gustative dei presenti le prelibatezze gastronomiche de: **La Tradizione** (leggendaro tempio del Gusto di via Cipro, 8), selezionate e raccontate da **Francesco Praticò**.

In compagnia di **Giulia Cataldi Madonna** (titolare dell'omonima azienda), **Angelo Molisani** (enologo di Castorani), **Fabio Turchetti** e **Fabrizio Russo** degusteremo:

Castorani - Montepulciano d'Abruzzo Ris. Podere Castorani

Castorani - Trebbiano d'Abruzzo Cadetto

Cataldi Madonna - Montepulciano d'Abruzzo Toni - Pecorino Supergiolia

Masciarelli - Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma

Masciarelli - Pecorino o Trebbiano Castello di Semivicoli

Valle Reale - Trebbiano d'Abruzzo Vigneto di Popoli

Valle Reale - Montepulciano Vigneto Sant'Eusanio

abbinati a:

Mortadella di Campotosto - Ventricina di Guilmi

Erborinato di pecora Gregoriano - Pecorino di Amatrice

Giovedì 13 gennaio ore 19.00

Elogio dell'eleganza

I seducenti bianchi di Schiopetto e Volpe Pasini

Occupano stabilmente i piani alti dello stabile enologico nazionale i vini di **Schiopetto** e di **Volpe Pasini**, creatori di autentici paradigmi enologici, soprattutto per ciò che attiene la produzione "bianchista". Accomunati, seppur

con tutte le differenze legate ai differenti contesti territoriali, da caratteri di eleganza, complessità, espressività e aderenza all'indole varietale delle uve, i vini si avvalgono della straordinaria competenza enologica di Lorenzo Landi, uno tra i più preparati Wine maker del pianeta. Quadri olfattivi intensi e ricchi di sfaccettature, prodromo di impianti gustativi aggraziati e al contempo ricchi di vigore, contrassegnano i vini che, in compagnia di: **Lorenzo Landi, Alessandro Rotolo e Fabrizio Russo** centelleremo golosamente nel corso della serata, accompagnati dai magnifici prodotti de **La Tradizione**.

In degustazione:

Schiopetto - Collio Friulano 2019 - 2020

Blanc Des Rosis 2020 • Malvasia 2020

Volpe Pasini - Sauvignon Zuc di Volpe 2020

Pinot Bianco 2019 • Pinot Grigio 2019

abbinati a:

Ossocollo di Mangalica - Prosciutto di Cormons

Montasio - Malga Carnia 2021

Martedì 25 gennaio ore 19.00

Amarone, Amarone...struggente, inesauribile passione

Monumento di ampiezza, potenza e 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 ampiezza olfattiva e un sorso energico ed intenso. Quelli creati dall'azienda **Antolini**, espressivi, eleganti 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, di **Fabio Turchetti** e di **Fabrizio Russo** degusteremo:

2 millesimi di **Amarone della Valpolicella Classico Cà Coato**

2 millesimi di **Amarone della Valpolicella Moropio**

1 millesimo di **Valpolicella Classico Superiore Persegà**

1 millesimo di **Valpolicella Classico Superiore Ripasso**

1 millesimo di **Rcioto**

Giovedì 10 febbraio ore 19.00

Antonelli San Marco.

L'ammaliante musicalità del Sagrantino

Firma storica del comparto vitivinicolo di Montefalco, l'azienda di **Filippo Antonelli**, nata nel 1881 per volere dell'avvocato Francesco Antonelli, indirizza costantemente il proprio timone verso la rotta d'una qualità assoluta, dando vita a vini contrassegnati da uno stile che declina il classicismo in chiave moderna. Rispetto per il territorio: l'azienda opera da molti anni assecondando i dettami del biologico, e una ricerca costante, finalizzata a produrre vini eleganti e tersi, che sublimino l'indole varietale delle uve e trasferiscano i caratteri del terroir all'interno del contenitore vitreo, emergono nitidamente assaggiando tutte le etichette che compongono la gamma, dal potente e sontuoso Signore di Montefalco: il **Sagrantino**, fino al **Trebbiano Spoletino**, interpretato dalla cantina in due differenti e magnifiche versioni: una "convenzionale" ed una vinificata in anfora. In compagnia di: **Filippo**

Antonelli, Fabio Turchetti e Fabrizio Russo degusteremo:

Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone
Montefalco Sagrantino Molino dell'Attone
Montefalco Sagrantino Classico
Montefalco Rosso Riserva
Montefalco Sagrantino Passito
Trebiano Spoletino Trebium
Trebiano Spoletino Anteprema Tonda

Martedì 22 febbraio ore 19.00

Le gemme enologiche della Val d'Isarco dell'azienda Taschlerhof

Il comprensorio vitivinicolo della Valle Isarco, nonostante la collocazione: è il più a nord d'Italia, gode di condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli alla coltura della vite: sensibili escursioni termiche, e conseguente arricchimento e definizione del patrimonio aromatico delle uve, scarsità di precipitazioni, una quota elevata di ore di sole durante l'anno, vigne contrassegnate da accentuate giaciture. È in questo contesto che si sviluppa l'attività vitivinicola di **Peter Wachtler**, titolare dell'azienda **Taschlerhof**, rilucente gemma dello scenario enologico, altoatesino e nazionale. Elaborando uve vendemmiate su 5.5 ettari di vigneto, collocato a 530 metri s.l.m., Peter crea una sinfonia vinosa, scritta sul pentagramma delle varietà tipiche dell'areale: Sylvaner, Riesling Renano, Kerner e Gewürztraminer, composta da vini ammalianti, longevi e profondi, che gli hanno permesso di raccogliere, in un breve lasso di tempo, un profluvio di prestigiosi riconoscimenti. In compagnia di **Peter Wachtler** e **Fabrizio Russo** degusteremo:

2 annate di **Sylvaner Lahenr**

2 annate di **Kerner**

2 annate di **Riesling Renano**

1 annata di **Riesling Vendemmia Tardiva**

In abbinamento alcune gemme casearie selezionate da: **La Tradizione**: Bettelmatt (Piemonte) - Malga Felle - Comtè (Francia) e Holzhofer (Svizzera).

**Gli incontri avranno luogo c/o sala degustazioni
del Ristorante Amedeo - Via Principe Amedeo, 16**

**La partecipazione alle degustazioni è
subordinata al pagamento di € 25.00 e
all'esibizione del Green Pass.**

**Ai soci Athenaeum che si siederanno ai tavoli del
ristorante Amedeo, sarà applicato uno sconto del
15%, sui prezzi indicati dal menu.**

**Informazioni e prenotazioni:
Tel. 389.1107314 •
www.ateneodeisapori.it
info@ateneodeisapori.it**

