



**Martedì 25 Ottobre**

**c/o Ristorante Porchetta e Bollicine Via Vestricio Spurinna, 109**

**Laboratorio sensoriale ore 19.00 - Cena a seguire.**

**Simposio brioso e assai gustoso  
con la squisita Porchetta del Norcino Bernabei e  
gli inebrianti spumanti Metodo Classico di Vigne  
del Patrimonio**

Il locale, aperto da pochi mesi grazie allo spirito d'iniziativa di **Michela Irione**, coadiuvata da un ridotto manipolo di soci-amici, si è prefissato lo scopo di promuovere il dialogo tra la cultura gastronomica castellana e le bollicine Metodo Classico prodotte tra i confini di Enotria, tra i filari del vigneto transalpino, in Catalogna e in altri territori. Sede di un piccolo tempio della ristorazione ospiterà stasera una degustazione incentrata sull'incontro tra le ghiottonerie di **Bernabei** e gli spumanti Metodo Classico di **Vigne del Patrimonio**, gemma enologica della Tuscia che nobilita la personalità varietale dello Chardonnay e del Pinot Nero, attraverso le creazioni di spumanti, caratterizzati da un prolungato dialogo con i lieviti e impreziositi da un perlage sottile e continuo, veicolo di eleganti ed ampi ventagli aromatici, prodromo di un sorso ravvivato da una carbonica sottile e modulata. In compagnia di **Rosa Capece** e **Antonio Pellegrino**, titolari di **Vigne del Patrimonio**, di **Michela Irione**, titolare di "**Porchetta e Bollicine**", del norcino **Vitaliano Bernabei** e di **Fabrizio Russo**, degusteremo:

"I frittini" di Michela • Porchetta • Coppiette • Lardo magro Nero  
abbinati a:

**Alarosa** Brut Rosé • **Aladoro** Brut Blanc de Blanc

**Alaenne** Brut Blanc de Noir

A seguire Cena:

- Tortino di verdure dell'orto con fonduta di erborinato dell'Az. Agr. Ammano
- Raviolo ripieno di porchetta del norcino Bernabei
- Tris di mini cheeseburger con tre carni diverse: maiale, manzo e bufala
- Pane, cioccolato e ricotta

Laboratorio sensoriale: 25 euro • Cena: 35 euro

Le pietanze della cena saranno abbinare a vini siciliani  
selezionati da Athenaeum.

**Giovedì 10 novembre Ore 19.00 c/o Beef Bazaar via Germanico, 136**

**Dissertazioni golose sulla versatilità, la longevità  
e la complessità del Verdicchio**

È una delle non molte varietà autoctone a bacca bianca che ha la capacità di sfidare le ingiurie del tempo. La sua ecletticità gli permette di esprimere vini bianchi fermi, che non di rado raggiungono vette di assoluta eccellenza, di conferire ammaliananti configurazioni organolettiche alle ambrosie bottrizzate, di dar vita a vini spumantizzati espressivi ed eleganti. Stiamo parlando del **Verdicchio**, che apprezzeremo stasera attraverso diverse espressioni e tipologie, opera del lavoro, della creatività e dell'entusiasmo della famiglia **Mirizzi**, giunta alla terza generazione di vignaioli e titolare di **Montecappone**, una delle più dinamiche e affidabili realtà del comparto vitivinicolo dei Castelli di Jesi. In compagnia di **Gianluca Mirizzi**, titolare dell'azienda, di **Fabio Turchetti** e di **Fabrizio Russo**, degusteremo:

Uno spumante metodo Classico

1 annata di Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Superiore Federico II

1 annata di Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Superiore Cogito

1 annata di Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Superiore Ergo e

**3 millesimi** di Castello di Jesi Verdicchio Classico Utopia

Per concludere golosamente la degustazione, accosteremo ai vini le prelibatezze marchigiane selezionate da

**Francesco Praticò** de **La Tradizione** di via Cipro:

Prosciutto di maiale brado • Crostino con guanciaie

Pecorino di fossa • Ciauscolo.

**Martedì 22 novembre Ore 19.00 c/o Beef Bazaar via Germanico, 136**

## Calici di Storia: il Vigna Monticchio di Lungarotti in degustazione verticale.

È una meravigliosa realtà, tutta al femminile, quella di Maria Grazia e delle figlie Teresa e Chiara, titolari di un'azienda, la **Lungarotti**, che dagli anni '60 ha dato lustro al panorama enologico nazionale, e al proprio territorio, divulgando il nome di Torgiano nei più reconditi angoli del globo. Alcuni protagonisti della sua gamma produttiva hanno rappresentato, e rappresentano tuttora, degli ineludibili archetipi qualitativi. Spicca tra questi il **Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio**, un monumento al classicismo, declinato in chiave di elegante modernità, che nobilita il Sangiovese, agghindandolo con panni sensoriali di ammaliante e regale fattura. In compagnia di **Chiara Lungarotti**, titolare dell'azienda, di **Fabio Turchetti** e di **Fabrizio Russo** degusteremo:

**Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio** 2017 - 2005 - 2000 - 1997

**Bianco di Torgiano Vigna Il Pino** 2018 - 2007

**Montefalco Sagrantino** 2014.

Concluderemo golosamente la degustazione, accostando ai vini le prelibatezze umbre selezionate da **Francesco Praticò** de **La Tradizione** di via Cipro:

Capocollo • Tarese di San Venanzo

Pecorino bottaiolo in foglie di noci

Caciocavallo di Campovallo.

**Giovedì 1 dicembre Ore 19.00 c/o Beef Bazaar via Germanico, 136**

## Braida. La Voluttuosa sinfonia della Barbera

È un vino da merenda sinoira, alimento di complemento, compagna fedele di serate passate in cascina, davanti al fuoco, e persino consolatrice silente di una faticosissima quotidianità contadina. Era questo, e altro ancora, prima dell'impetuoso apparire, sulla scena vinicola dell'astigiano, di **Giacomo Bologna**, vignaiolo visionario e geniale che ha trasformato il brutto anatroccolo in uno splendido cigno, creando vini dal nitido registro territoriale, che sublimano, senza rinnegarne l'indole varietale, lo straordinario carattere del vitigno. In compagnia di **Raffaella Bologna**, titolare dell'azienda **Braida**, di **Fabio Turchetti** e di **Fabrizio Russo** degusteremo:

La Monella 2021 • Curej 2020 • Bricco Bigotta 2018

Ai Suma 2019 • Bricco dell'Uccellone 2012

Moscato d'Asti Vigna Senza Nome.

**Giovedì 12 gennaio Ore 19.00 c/o Beef Bazaar via Germanico, 136**

## Il Sagrantino, potente signore di Montefalco, nell'incantevole interpretazione di Le Cimate.

**Paolo Bartoloni**, titolare di **Le Cimate**, è la quintessenza del dinamismo. Un vignaiolo perennemente impegnato nella ricerca di miglioramenti finalizzati ad accordare ai suoi vini un'ulteriore evoluzione. Rinnovamento dei locali di vinificazione, una nuova e ampia zona riservata all'appassimento delle uve, realizzazione di spazi accoglienti e funzionali destinati all'ospitalità e alle degustazioni, marciano di pari passo con la crescita qualitativa dei suoi vini, come certifica il **Montefalco Sagrantino** dedicato alla piccola **Giulia** (insignito della **Corona** dalla **Guida Vini Buoni d'Italia 2023**, alla sua prima uscita sul mercato), prodotto con uve in piccola parte leggermente appassite, eppure leggiadro, equilibrato e complesso. Un vino che riepiloga compiutamente tradizione e modernità, ammaliando, per l'intensità e l'ampiezza del quadro odoroso e per la felpata trama del tannino. In compagnia di **Paolo Bartoloni** e di **Fabrizio Russo** degusteremo:

**Montefalco Sagrantino** 2014 - 2012 - 2010

**Montefalco Sagrantino Riserva Giulia** 2015

1 annata di **Trebbiano Spoletino Superiore**

1 annata di **Trebbiano Spoletino Superiore Riserva Cavalier Bartoloni**

1 annata di **Trebbiano Spoletino Passito Meliade**.

**Giovedì 26 gennaio Ore 19.00 c/o Beef Bazaar via Germanico, 136**

## L'incontrovertibile magnificenza del Brunello. Degustazione verticale alla cieca del Brunello di Montalcino di Mastrojanni

Vigneti governati con amorevoli cure, rese contenute, una lettura attenta del terroir e una grande attenzione per i dettagli, sia tra i filari che in cantina, sono alcuni degli elementi che hanno permesso all'azienda **Mastrojanni**, prestigiosa realtà con quasi mezzo secolo di storia alle spalle, dal 2008 di proprietà del gruppo Illy, di occupare stabilmente la cuspide della piramide qualitativa del comparto vitivinicolo ilcnese. In compagnia del suo Amministratore Delegato **Andrea Machetti**, protagonista storico dei trionfali destini dell'azienda, e di **Fabrizio Russo**, degusteremo alla cieca:

5 annate di **Brunello di Montalcino**

1 millesimo di **Brunello di Montalcino Vigna Loreto**

1 millesimo di **Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino**.

**Martedì 7 febbraio Ore 19.00 c/o Beef Bazaar via Germanico, 136**

## Apologia golosa del Carignano. I fuoriclasse di Santadi a confronto

Non era difficile preconizzare un radioso futuro per un'azienda come **Santadi**, nata negli anni '60, e cresciuta grazie alla comunione d'intenti di personaggi straordinari, come **Antonello Piloni**, storico presidente della cantina, e **Giacomo Tachis**, il papà della moderna viticoltura italiana, il cui forte legame con l'enologia isolana produrrà, nel corso degli anni, capolavori

come il Turriga, il Barrua e, per l'appunto, il **Terre Brune** e il **Rocca Rubia**, premiatissimi fuoriclasse della cantina, e dell'enologia isolana, protagonisti questa sera di una degustazione che si preannuncia "semplicemente" esaltante. In compagnia di **Massimo Podda**, direttore commerciale della **Cantina di Santadi** e di **Fabrizio Russo**, degusteremo:

**3** annate di Carignano del Sulcis Superiore **Terre Brune**

**3** annate di Carignano del Sulcis **Rocca Rubia**

**1** annata di **Festa Noria**, vino liquoroso dall'ammaliante animo speziato, che abbineremo a **cioccolata fondente e formaggio erborinato**.

**La partecipazione alle degustazioni è subordinata al pagamento di 27 euro**

**Informazioni e prenotazioni:**

**Tel. 389.1107314**

**[www.ateneodeisapori.it](http://www.ateneodeisapori.it)**

**[info@ateneodeisapori.it](mailto:info@ateneodeisapori.it)**

