

Seminario di degustazione

QUATTRO SERATE GUIDATE

GLI INCONTRI PREVEDONO ACCOSTAMENTO CIBO/VINO
(CON PIATTI DELLA TRADIZIONE LOCALE)



PRIMA SERATA **MERCOLEDÌ 20** APRILE

*Lo sviluppo della coltivazione della vite
dalle origini ai vitigni resistenti ai parassiti fungini*

(Enologo Orazio Franchi)

Vini: CHARDONNAY DOC (Az. Agr. La Pracurte)
TAI DOC (Az. Agr. Paolo Lazzarin)
ROSSO IGT (Az. Agr. Prabedoi)

Accostamento con: crostini con baccalà
crostini con ragù



SECONDA SERATA **MERCOLEDÌ 27** APRILE

Vini senza solfiti aggiunti

(Enologo Stefano Piazza)

Vini: BIANCO 1955 (Prototipo di Az. Agr. Piazza AGS)
ROSSO IGT 1955 (Az. Agr. Piazza AGS)

Accostamento con: frittata coi "vidisoni"
spezzatino di carne



ENOclub
PORTOGRUARO

info e iscrizioni:

ENOCLUB
PORTOGRUARO
via Cavour, 21/A
Tel. 0421 72244
Cell. 348 0062304

TERZA SERATA **MERCOLEDÌ 4** MAGGIO

Vini affinati in legno

(Enologo Stefano Piazza)

Vini: CABERNET 2011 RISERVA (Az. Agr. Piazza AGS)
PINOT NERO 2011 RISERVA (Az. Agr. Piazza AGS)

Accostamento con: animale da pelo

.....

QUARTA SERATA **MERCOLEDÌ 11** MAGGIO

Prosecco: il vino che in un lustro ha cambiato le regole del mercato e il modo di bere

(Enologo Orazio Franchi)

Vini: CABERNET 2011 RISERVA (Az. Agr. Piazza AGS)
PINOT NERO 2011 RISERVA (Az. Agr. Piazza AGS)

Cena: antipasto: prosciutto S. Daniele
primo: pasta all'amatriciana
secondo: stracotto di asino
dolce: crostata

.....

Gli incontri avranno inizio tutte le sere alle ore 19.00

**A fine seminario sarà rilasciato attestato di partecipazione
e tessera "socio enofilo" dell'Enoclub Portogruaro**

.....

LA DEGUSTAZIONE

- Degustazione vuol dire apprezzamento attraverso gli organi sensoriali di un determinato prodotto commestibile come il vino;
- Accostamento cibo/vino può essere definito un'arte quando, conoscendo le caratteristiche dei due "amici" da accompagnare, il "COPPIERE" deve saper trovare il giusto equilibrio tra di loro, per la delizia del palato di chi si mette in gioco: ciò sta a significare che solo pochi vini possono essere apprezzati in "solitaria degustazione", mentre tanti altri esprimono il meglio di se stessi accanto a un invitante piatto di ottima confezione artigianale, dagli ingredienti genuini.

MOTTO DEL SEMINARIO

"SE IL VINO ADATTO VERSI NEL BICCHIERE
CON L'ENOCLUB DIVERRAI UN BRAVO COPPIERE"

