



INVINO®
di Poggiana



A SCUOLA DI VITIGNI

MASTER RISERVATO AI RISTORATORI

5 MODULI DI STUDIO APPROFONDITO DEI VITIGNI PIÙ INTERESSANTI D'ITALIA E DEL MONDO con indicazioni pratiche alla ristorazione per abbinarli al proprio menù

I vitigni sono gli strumenti con cui la Natura suona la musica di un particolare Terroir. Materia di studio, di osservazione, di discussione, i vitigni sono una delle parti più interessanti dell'intero mondo vino, eppure solo da tempo relativamente recente, grazie allo sviluppo delle tecniche di studio del DNA, siamo in grado di conoscerne tutti i dettagli e le sfumature.

I degustatori ne preferiscono alcuni per il fascino dell'internazionalità, altri per la suggestione del nome o dell'origine, altri per motivi sentimentali ne scelgono uno al posto dell'altro.

Nel mondo se ne stimano circa 5000 di vitigni tuttora coltivati.

Eppure varie sono le specie botaniche da cui si produce il vino, la *Vitis vinifera* è di sicuro la più importante, come ci suggerisce il nome stesso, per la produzione del nettare di Bacco.

Poggiana vi invita a percorrere un affascinante giro del mondo in cinque tappe, una ogni mese, alla scoperta di cinque di questi campioni assoluti di vitivinicoltura. Dal fascino degli internazionali fino ai super nostrani.

Vedremo in cinque masterclass:

- ▶ CARATTERISTICHE SALIENTI DEI VITIGNI PIÙ PRESENTI NELLE CARTE
- ▶ SUGGERIMENTI PRATICI D'ABBINAMENTO
- ▶ COME CAPIRE QUALE VITIGNO PROPORRE A QUALE TIPOLOGIA DI CLIENTE
- ▶ TECNICHE DI SERVIZIO E PICCOLE ACCORTEZZE PER VALORIZZARLI AL MEGLIO

Un relatore di eccezione, Emanuele Dente, ci guiderà in questi appuntamenti di studio e di discussione in cui verranno degustati ad ogni incontro **5 vini dalle provenienze più disparate.**

1
PINOT NERO
24 Gennaio 2022
pomeriggio

2
I CABERNET
28 Febbraio 2022
pomeriggio

3
MERLOT
21 Marzo 2022
pomeriggio

4
CHARDONNAY
4 Aprile 2022
pomeriggio

5
RIESLING
9 Maggio 2022
pomeriggio

POGGIANA
UNICITÀ E GUSTO DAL 1967

PINOT NERO

lunedì 24 gennaio 2022 ore: 14.30-18.00

Il re dei vitigni, l'oggetto del desiderio di tutti i degustatori e l'ostico "nemico-amico" di tutti i vitivinicoltori. Originario della Borgogna, dove ha creato il mito del vino perfetto (v. Romanè Conti), il Pinot Noir si è sviluppato nelle regioni più particolari del mondo come la Champagne, la Nuova Zelanda, l'Oregon, solo per dirne alcuni, dove le condizioni climatiche meglio si prestavano. Capostipite della famiglia dei "noirien", vive di una fama indiscussa ed è alla base delle bottiglie più quotate del mondo.

Costo singolo incontro € 45,00+iva

I CABERNET

lunedì 28 febbraio 2022 ore: 14.30-18.00

tra Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc c'è una bella differenza. Eppure non solo nel nome ma nella genetica vivono una reciproca familiarità, il primo è genitore dell'altro. È attestato essere adesso, il C.Sauvignon, il vitigno più famoso e piantato al mondo, adombrando decisamente il Franc. Entrambi di origine bordolese, hanno dato vita alla "ricetta" enologica più celebrata del mondo, quella del cosiddetto "taglio bordolese" replicata e seguita in tutte le enologie a tutte le latitudini dimostrando allo stesso tempo un'abilità nel correre in solitaria.

Costo singolo incontro € 45,00+iva

MERLOT

lunedì 21 marzo 2022 ore: 14.30-18.00

di origine anch'esso bordolese, con tempi di maturazione opposti al Cabernet Sauvignon, con cui da vita ad alcuni tra i migliori vini rossi del mondo. In Italia ha avuto uno sviluppo notevole nello scorso secolo per via della sua finezza, morbidezza ed eleganza e un'accessibilità degustativa che lo ha impresso nei palati di tanti bevitori. La sua sensibilità lo porta ad essere particolarmente inadatto ad alcuni climi ed esposizioni ma quando trova il suo habitat e un viticoltore che ne comprende appieno le virtù, da vita a dei vini succulenti, gioiosi e di rara profondità.

Costo singolo incontro € 45,00+iva

CHARDONNAY

lunedì 4 aprile 2022 ore: 14.30-18.00

nessun vitigno è così conosciuto e comune in tutto il mondo come il bianco originario della Borgogna. Ciò è così vero che la "Chardonnay-mania" ha investito, partendo dagli Stati Uniti, il mondo intero creando una vera e propria mitologia oltre che un potere di marketing senza precedenti. Il cosiddetto Nuovo Mondo ne ha creato uno stile unico, fatto di potenza estrattiva e aromi esotici, ma è nel Vecchio Continente che le sue finezze conturbanti hanno raggiunto l'apice con un'interpretazione sempre più austera che immediata, basti pensare alle bollicine più famose del mondo, lo Champagne, dove lo Chardonnay si erge a riferimento indiscusso.

Costo singolo incontro € 45,00+iva

RIESLING

lunedì 9 maggio 2022 ore: 14.30-18.00

Sua maestà dei vitigni a bacca bianca. Il punto di arrivo per molti appassionati, incredibile compagno d'abbinamenti per i ristoratori. Verticale o abboccato, secco o ice-wine, dalle poliedriche sfumature, uno dei vitigni più versatili. Ci sposteremo da Francia a Germania sino alla nostra interpretazione italiana di questo incredibile vitigno a bacca bianca.

Costo singolo incontro € 45,00+iva

CON INTERA SERIE DI CINQUE INCONTRI

€190+iva (€38,00+iva/cad.)

Seguiranno a
Settembre e Ottobre 2022
NEBBIOLO e SANGIOVESE

Posti Limitati
Ingresso con Green Pass

Location: sala Corsi INVINO
presso: POGGIANA F.lli
Via Q.re Cremona 63, 36027 Rosà (VI)