

SPECIAL EVENT

Sabato 11 e Domenica 12 Febbraio

EMOZIONI SENSORIALI D'ALTA QUOTA. L'ECCELLENZA VITIVINICOLA DELL'ALTO ADIGE ALL'OMBRA DEL CUPOLONE

Alcuni tra i più complessi **Gewürztraminer** del mondo nascono in Alto Adige, ed è tra i suoi rilievi collinari che troviamo le più elevate espressioni di **Pinot Nero** della penisola, le uniche, probabilmente, in grado di fungere da degno contraltare ai maestri di Borgogna. Stiamo parlando, d'altro canto, della regione con la maggior concentrazione di vini a denominazione di tutta Italia, del paese che beneficia delle più efficienti realtà cooperative del mondo, di un territorio dove la qualità è diffusa, e non circoscritta a questo o a quel vitigno, a questa o a quella realtà produttiva. Sauvignon, Merlot, Lagrein, Pinot Bianco, Schiava, Kerner, e altre uve ancora, assumono nel Südtirol, toni talvolta paradigmatici, che lasciano intravedere come il lavoro, la passione, il rispetto per il territorio, la competenza, siano una presenza costante nella progettazione e nell'esecuzione di tutte le pratiche, sia agronomiche che di cantina.



ATHENAUM - L'ATENEO DEI SAPORI

Intende celebrare uno dei comparti enologici più prestigiosi del palcoscenico vitivinicolo mondiale, attraverso un entusiasmante percorso sensoriale, articolato nell'arco di due giorni, che coinvolgerà tutta la viticoltura Altoatesina: la sua ricca piattaforma ampelografica, le sue strutture consortili, le realtà artigianali, le cantine blasonate e quelle emergenti, i vini fermi e gli spumantizzati, le ambrosie aromatiche e i rossi, profondi e strutturati; tessere preziose di un mosaico che ha proiettato questa regione vinicola ai vertici della piramide qualitativa mondiale.

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

SABATO 11 FEBBRAIO

ore 16.00 - 20.00 • *Le Degustazioni e i Laboratori*

ore 16.00 • 20.00 Degustazioni libere e gratuite all'interno di diverse enoteche di Roma.

Bomprezzi - *Via Tuscolana, 904* • Bulzoni - *Viale Parioli, 36*

Giansanti - *Via Ostiense, 34* • Graziani - *Via di Santa Costanza, 9*

Il Vino del '99 - *Via Lodovica Albertoni, 76* • Trimani - *Via Goito, 20*

Uve e Forme • *Via Padova, 6*

ore 17.00 Trimani Wine Bar • Laboratorio sensoriale:
"Lagrein: Il grande rosso del Südtirol a confronto"

ore 17.00 Enoteca Giansanti • Laboratorio sensoriale:
"Gewürztraminer: Colori, profumi ed emozioni del bianco"

Costo Laboratori: euro 10,00 Gratuito per iscritti Athenæum

INGRESSO LABORATORIO SOLO SU PRENOTAZIONE

ore 20.30 • *Le Cene*

Ristorante Spiriti e Forme

Vicolo Scavolino, 63 (Fontana di Trevi)

Antipasto: Sformato di alici cacio e pepe

Primo: Mezzemaniche in guazzetto di mare

Secondo: Filetto di pesce in crosta di mandorle e patate

Dolce: Pasticcio di mele

In abbinamento i vini delle cantine partecipanti alla manifestazione.

COSTO: 50 EURO

LABORATORI E CENE SOLO SU PRENOTAZIONE

Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it



Ristorante Grappolo d'Oro Zampanò

Piazza della Cancelleria, 80

Antipasto misto romano:

Polpetta di coda alla vaccinara, Polpetta di bollito, Panzanella, Animelle e coratella coi carciofi

Primo: Rigatoni al sugo di coda

Secondo: Guancia di manzo brasata con contorno di misticanza di campagna ripassata

Dolce: Crostata di ricotta e visciole

In abbinamento i vini delle cantine partecipanti alla manifestazione.

COSTO: 45 EURO

Ristorante Antico Arco

Piazzale Aurelio, 7

Piccolo benvenuto "Antico Arco"

Antipasto: Mozzarella di bufala croccante bottarga di muggine e pomodorini confit

Primo: Ravioli di chèvre liquido con ragù di quaglia al tartufo nero

Secondo: Filetto di agnello in crosta di nocciole e insalata di germogli al balsamico

Dolce: Tortino di cioccolato con cuore morbido e gelato di crema e rum

In abbinamento i vini delle cantine partecipanti alla manifestazione.

COSTO: 60 EURO

LABORATORI E CENE SOLO SU PRENOTAZIONE:

Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it

SPECIAL EVENT

DOMENICA 12 FEBBRAIO

ore 16.30 • 20.30

St. Regis Grand Hotel

GRANDE SALA DEL GUSTO

CON DEGUSTAZIONI A BANCHI D'ASSAGGIO

Nella splendida cornice del **St. Regis Grand Hotel** già teatro delle gesta di Cesar Ritz e del grande Escoffier, **una sontuosa rappresentanza del panorama enologico Sud Tirolese**, vi permetterà di incamminarvi lungo un entusiasmante sentiero sensoriale, impreziosito, oltre che dai nettari di Bacco, da prelibatezze gastronomiche artigianali del territorio.

LE AZIENDE PARTECIPANTI:

**Abbazia di Novacella • Cantina Andriano • Josef Brigl
Cantina Valle Isarco • Kellerei Kaltern Caldaro
Produttori Colterenzio • Erste + Neue • Girlan • Kettmeir
Weinhof Kobler • Podere Provinciale Laimburg • Manincor
K. Martini & Sohn • Cantina Merano Burggrafler
Muri-Gries Tenuta/Cantina Convento • Ritterhof Tenuta
Cantina Produttori San Paolo • Cantina Terlano
Tramin • Josef Weger • Peter Zemmer**



Ingresso: euro 10,00

Athenæum-Club Gourmet euro 5,00

PER ACCEDERE ALLA GRANDE SALA NON OCCORRE PRENOTARE

Informazioni:

**Athenæum - L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it**