



Il Meglio del Meglio in Degustazione Coperta

Diventa tu il Giudice per eleggere il nostro miglior vino!

Affinare l'arte della degustazione bevendo ai massimi livelli

Da Mercoledì 3 Aprile Ore 21 (per 5 mercoledì)

Sede: La Leopolda Via Pierluigi da Palestrina 17/19 R



Cinque serate tematiche con obiettivo l'approfondimento sulla tecnica di degustazione. Il tutto attraverso l'assaggio "in cieca" (con le bottiglie bendate) delle più celebrate etichette dello stivale; un'occasione unica per degustare e commentare assieme alcuni dei "miti enoici" d'Italia, in annate recenti e passate. Cinque appuntamenti da non perdere per discutere di vino con numerosi grandi "bicchieri" da degustare, su alcuni dei temi più ricorrenti e dibattuti nell'universo dei Sommeliers.

SUPERTUSCANS, Il perché di un "mito. - **Mercoledì 3 Aprile** - Ore 20.45 Quando, come e perché sono nati i Supertuscans, come si sono evoluti nel tempo e cosa rappresentano oggi. Il ruolo di Bolgheri nel confronto con i grandi vini di Bordeaux. A seguire una degustazione unica, tra Sassicaia a Tignanello passando per Le Serre dell'Ornellaia e Lucente con annate rare ed introvabili, di grande prestigio.

Tutto il modo guarda a **MONTALCINO** - **Mercoledì 10 Aprile** Ore 20.45 Focus sul territorio e sul vino di massima eccellenza italiana. La storia di Montalcino ai protagonisti di oggi Una degustazione "verticale" a raccontare le annate più importanti del Brunello e vedere la sua evoluzione nel tempo.

Un viaggio nei Sapori dell'emozione: il fratello "nobile" del Sangiovese: il Nebbiolo con il suo **BAROLO** contro l'altro grande vino italiano: l'**AMARONE** - **Mercoledì 17 Aprile** Ore 20.45 Il racconto del vitigno di maggior prestigio dell'intera penisola. La storia del Nebbiolo nei decenni passati: da uva "del Re" a ultimo della classe. Morte (lo scandalo del metanolo) e resurrezione (i primi anni 90') di una delle varietà che ha segnato il rinascimento vinicolo dell'Italia. Incredibile degustazione di Barolo con anche vecchie annate di in confronto con le nuove tendenze odierne e ancora l'Amarone nella versione Riserva.

I BIANCHI e le BOLLICINE sfidano il tempo - **Mercoledì 24 Aprile** Ore 20.45 Può un bianco, o uno Champagne, invecchiare quanto un rosso? Quali le caratteristiche di un vino "non rosso" perché possa durare nel tempo? La prova di durata con la degustazione di una serie di grandi etichette misurate alla distanza; uno Champagne d'eccellenza, il Cervaro della Sala, un prestigioso Sauternes, il Vino Gorgona e tanto altro ancora.

C'è **ANNATA ED ANNATA!** Quando la vendemmia fa la differenza. **Mercoledì 8 Maggio** Andiamo alla scoperta delle vendemmie "del secolo" con il racconto delle annate più celebrate degli ultimi decenni. Un modo per capire com'è cambiato il modo di fare vino di qualità in Italia. A seguire la degustazione di una serie di grandi etichette di varie annate per raccontare i millesimi e gli stili che si sono succeduti.

Quota di partecipazione 230 €. E' necessario essere iscritti all'Associazione per l'Anno 2024 (50 € da oramai 18 anni!). **Per iscriversi è necessario lasciare un acconto di 50 €** durante le serate dei corsi o all'Enoteca Vignoli, Via Cimabue 5R oppure effettuando un bonifico all'Associazione Il Santuccio Iban: IT67R0760102800000024509531. **In caso di una assenza comunicata prima dell'inizio del corso sarà riconosciuto un buono di 35 euro da adoperare per un evento/corso dell'Associazione.**

Info: www.ilsantuccio.it info@ilsantuccio.it tel. 055 5397658 cell. 3473353985