IL MATTINO

Fondato nel 1892

Sardine, il flop di Napoli fa partire la resa dei conti

Tv pirata, ora i clienti rischiano grosso denunce e condanne

Qualcuno salvi dai vandali il metrò più bello del mondo

IL MATTINO
Caltagirone Editore
Tiratura: 46.000 copie

Bacco in salotto la serata del rosso

Servizi per il turista al via HospitalitySud

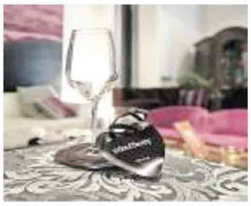
20 febbraio 2020

Degustazioni, abbinamenti e cliché da sfatare: quattro appuntamenti a domicilio con Wine&Thecity

Un salotto per Bacco è la nuova formula di Wine&Thecity: quattro incontri in quattro case private per un approccio originale alla conoscenza del vino

Bacco in salotto la serata del rosso

Tutto quello che avreste voluto sapere a proposito di tannini, cuvée e vitigni a piede franco, e non avete mai osato chiedere. Ovvero come avvicinarsi al fascinoso e complesso mondo del vino e della degustazione in modo semplice e informale. È tutta qui la formula di Un Salotto per Bacco, la nuova e fortunata idea di Wine&Thecity: quattro serate, quattro case private, per altrettanti incontri per dissertare di vino in modo diverso e divertente, comodamente seduti in salotto, tra poltrone e divano. Racconti etilici semiseri, recita il claim dell'iniziativa che combina cultura del vino e svago. Non una lezione accademica, non un'aula con i banchi, piuttosto un percorso laico per saperne di più a proposito di vitigni,



abbinamenti e metodi di produzione. Tra aneddoti, cliché da sfatare, errori grossolani da evitare e un pizzico di sana ironia.

Un approccio originale alla conoscenza del vino: tra chiacchiere, assaggi e tecniche di degustazione in pillole guidati da un sommelier dell'Ais di Napoli. «Da anni Wine&Thecity porta il vino nei luoghi più insoliti e fa cultura del bere bene, ma spesso ci siamo accorti di quanta voglia c'è di approfondire e saperne di più», spiega Donatella Bernabò Silorata ideatrice del progetto.

L'idea ha riscosso consensi. La prima serata dedicata ai vini spumanti, dal provocatorio titolo "Non chiamatelo Prosecco", ha avuto un gran successo: il delegato Ais Napoli, Tommaso Luongo, ha chiarito metodi di spumantizzazione, tipicità di vitigni e caratteristiche sensoriali di tre diverse etichette. A confronto l'Asprinio di Aversa Trentapioli di Salvatore Martusciello, Altamarea Passerina spumantizzata, Metodo Charmat, della cantina marchigiana Ciù Ciù e il Tretodoc 51,151 di Moser, il tutto in abbinamento al sushi di Mame Ostrichina.

Questa sera sarà la volta dei vini rossi. Il sommelier Franco De Luca racconterà quante sfumature può avere un vino rosso, quali abbinamenti e che differenza c'è tra un rosso potente e uno poco strutturato. I tre rossi a confronto e in degustazione questa sera sono: il Barbera D'Asti Docg Superiore di Vite Colte, il Morellino di Scansano Docg di Terenzi e il Piedirosso dei Campi Flegrei Colle Rotondella di Cantine Astroni. Ad accompagnare i calici ci sono gli assaggi di Cu.Qu. Cucina di quartiere.

Per ogni serata l'iniziativa propone un tema: "Non chiamatelo Prosecco" ovvero le bollicine; "Si fa presto a dire rosso" (questa sera); "Fermi tutti", i vini bianchi (il 12 marzo con i vini Friulano di Livio Felluga, Villa Angela Offida Pecorino Docg di Velenosi dalle Marche e Asylia Bianco Melissa Doc di Librandi dalla Calabria) e "Dulcis in fundo: i vini da dessert" (il 26 marzo con il Moscato d'Asti di Dogliotti 1870 dal Piemonte e Aphrodisium dell'azienda laziale Casale del Giglio) ovvero come districarsi tra i vini dolci. A fare la differenza sono anche le belle case che ospitano le serate e la proverbiale ospitalità napoletana.