

I SAGGI BEVITORI ORGANIZZANO INOLTRE:

CORSI DEGUSTAZIONE DI 1° E 2° LIVELLO a cura dei Saggi Bevitori.

Inizio corsi febbraio 2007, i corsi sono a numero chiuso per garantire ad ogni partecipante un corretto apprendimento. I relatori sono cinque, ognuno specializzato nella materia trattata nella lezione.

Prenotazioni ed informazioni Lorella 347 5495925 o info@saggibevitori.it

CORSO FORMAGGI curato da Letizia Bonamigo e Maurizio Bertolo

CONOSCIAMO LO CHAMPAGNE condotto da Michele Pol

Mini-corso di due incontri per conoscere lo Champagne (costo per le due serate 40 euro).

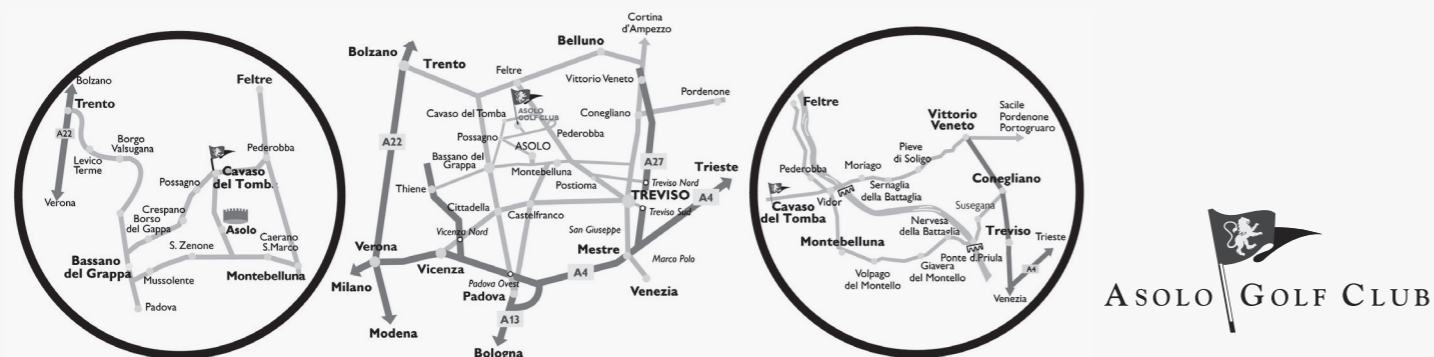
EVENTI ENOGASTRONOMICI:

Ciocolatinando...: i Saggi iniziarono abbinando il vino al cioccolato.

Vino in jeans: Abbinamenti casual...

E' gradito l'abito scuro: la Saggezza elegante...

Come raggiungerci



Programma 2007

MODALITA' TESSERAMENTO 2007:

TESSERA 130,00 EURO:

La quota comprende:

l'iscrizione all'associazione CIRCOLO DEI SAGGI BEVITORI

la partecipazione alle degustazioni del PRIMO VENERDI DEL MESE 2007

Le iscrizioni al Circolo vanno fatte compilando l'apposito modulo, scaricabile anche sul sito www.saggibevitori.it, e versando integralmente la quota associativa. Ogni informazione a riguardo può essere chiesta a info@saggibevitori.it. Le iscrizioni sono a numero chiuso al raggiungimento del quale sarà impossibile associarsi per il 2007.

PRIMO VENERDÌ DEL MESE

venerdì 2 febbraio

“DOLCE BRIVIDO... EISWEIN”

L'Eiswein, il più eclettico dei vini dolci, incontra i Saggi Bevitori per un dolce brivido.

venerdì 2 marzo

“AUTOCTONO PIEMONTESE: BERA”

Realtà emergente nel panorama enologico astigiano.

giovedì 12 aprile

“NEMO PROPHETA IN PATRIA”

Il Prosecco, grande vino anche quando non spumante, narrato, sviscerato, raccontato dai suoi protagonisti

venerdì 4 maggio

“AMARE L'AMARONE”

Il metodo veronese della passitura e del ripasso esportato nel mondo (con successo) da un'azienda che ama il proprio Amarone: Masi

giovedì 7 giugno

“LA TOMBA DEI GIGANTI: CAPICHERA”

Due soli vitigni per essere grandi: l'azienda sarda ce li racconta.

venerdì 6 luglio,

“COSI' PARLO'... BELLAVISTA”

Di scena le bollicine.

giovedì 6 settembre

“L'ANIMA DELLA LOIRA”

Lo Chenin Blanc fantastico protagonista dei vini di Loira.

venerdì 5 ottobre

“BEAUJOLAIS”

I Saggi Bevitori incontrano il Beaujolais nella sua vera, fragrante grandezza.

venerdì 16 novembre

“L'UMBRIA SECONDO SAN LORENZO”

Tenuta San Lorenzo racconta la propria terra ed i propri vini.

giovedì 6 dicembre

“CONTERNO: BASTA LA PAROLA!”

Quando un cognome è sinonimo di grande Barolo nel mondo.

N.B.: il programma potrebbe subire delle variazioni non dipendenti da noi, le stesse verranno comunicate tempestivamente tramite mail, sms, newsletter e sul nostro sito.

EVENTI SPECIALI

Quattro passi in Francia... condotto da Alessandro Carlassare

La Borgogna... non solo Pinot Nero (metà Marzo - 40 euro)

Quattro passi in Francia... condotto da Alessandro Carlassare

I monovarietali dell'Alsazia (metà Maggio - 35 euro)

Quattro passi in Francia... condotto da Alessandro Carlassare

Sviscerando la Loira oltre lo Chenin (metà Ottobre - 35 euro)

Quattro passi in Francia... condotta da Alessandro Carlassare

Il Rodano, questo territorio sconosciuto (metà Novembre - 40 euro)

Dolce Francia condotta da Alessandro Carlassare

Quando botrytis non vuol dire Sauternes (metà Aprile - 45 euro)

Tre serate in Borgogna condotto da Samuel Cogliati di Porthos

Samuel, italo-francese, ci condurrà nel percorso enologico per eccellenza.

Richebourg Drc 1992, Clos de Vougeot Domaine Leroy 2001, Ruchottes Chambertin Armand Rousseau 1998, Clos de Vougeot Méo Camuzet 1996, Corton Charlemagne Bonneau du Martray 2002 (Marzo 2007 - 140 euro)

Aspettando Conterno... condotto da Alessandro Carlassare

Barolo, Barolo, Barolo... (fine Novembre - 45 euro)

Riesling e Chardonnay: comunanze e diversità di due dei vini bianchi più longevi al mondo condotto da Massimo Arsie

Un viaggio tra le accattivanti versioni secche e le soavità dei vini dolci (metà Luglio - 35 euro)

Viaggio nella cantina di un Saggio Bevitore condotto da Massimo Arsie

Cinque grandi vini raccolti con passione ed assaggiati alla cieca (fine Settembre - 35 euro)

Sassicaia e i suoi fratelli condotto da Michele Pol

Viaggio alla scoperta di una nuova generazione di vini destinata a fare storia (fine Marzo - 45 euro)

Le serate speciali sono a numero chiuso e con prenotazione obbligatoria e tassativa.