



# Programma Laboratori 2018

**Selezione Formaggi a cura di Alberto Marcomini**  
**Vini a cura di Enrico Pevarello**

I laboratori si svolgono presso

**Hotel Croce Bianca - C.so IV Novembre n. 30**

**La durata dei laboratori è di 60 minuti.**

***Per informazioni***

Segreteria Guru del Gusto [segreteria@gurudelgusto.it](mailto:segreteria@gurudelgusto.it)

Venerdì **7** Settembre '18

- Ore 16.00 – ***Riesling della Germania***

I migliori Riesling del mondo quelli prodotti in Germania e in particolare quelli delle zone più fresche della Mosel-Saar-Ruwer (Mosella). Danno il meglio di sé nei pendii scoscesi ed inclinati della Mosel-Saar-Ruwer in modo da sfruttare al massimo l'incidenza dei raggi solari e il calore riflesso dalla superficie dei fiumi.

Sono vini complessi, longevi, un universo diversificato di stili produttivi e visioni differenti, tanto da necessitare di una classificazione tutta loro.

*In degustazione:*

- ***Von Schubert-Grünhaus Herrenberg - Riesling Grosse Lage (ex. Kabinett) 2015***
- ***Forstmeister Zilliken Rausch Kabinett 2017***
- ***Fritz Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr - Spätlese 2014***
- ***Karlsmühle Kaseler Kehrnagel - Auslese 1997***

*In abbinamento formaggio Asiago Prodotto della montagna DOP*

**Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 101**

***Per prenotare clicca qui***



Sabato **8** Settembre '18

- Ore 11.00 – ***Formaggi e vini della Valtellina***

Discese ripide, terrazze soleggiate ma ben ventilate, escursioni termiche importanti. Questa è Valtellina è conosciuta per vini prodotti con uve nebbiolo, in loco si

chiamata Chiavennasca, con le quali si produce: Sassella, Inferno e lo Sfurzat.

- *Nino Negri Valtellina Superiore Inferno Carlo Negri Docg*
- *Nino Negri Valtellina Superiore Maz r Docg*
- *Rivetti e Lauro Valtellina Superiore Riserva U  Docg*
- *Tenuta Vinea Scersc  Infinito Sforzato Di Valtellina 2013*

*In abbinamento gustosissimi formaggi degli alpeggi valtellinesi: Casera fresco, Casera 180 gg e Bitto DOP*

**Costo a persona euro 15.00 - Codice laboratorio 102**

***Per prenotare clicca qui***

- Ore 14.00 – ***Parmigiano Reggiano e Bollicine d’alta quota***

Verticale di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna della **Latteria Soc. San Giorgio** di Casina (RE) abbinato a Bollicine metodo classico italiane.

Il Parmigiano Reggiano prodotto di Montagna nasce in quella parte di Appennino che corre tra Parma e Bologna fino al fiume Reno. E’ il pi  importante prodotto DOP ottenuto in montagna.

*In abbinamento una selezione di bollicine metodo classico d’alta quota.*

- *Cuvée Reserva Extra Brut Bodega Cruzat - Alta Valle De Uco - Argentina*
- *Trentodoc Extra Brut - Cantina Rotaliana di Mezzolombardo*
- *Brut Haderburg - Alto Adige*
- *Riesling Sekt Brut Metodo Classico Da 24 A 30 Mesi Sui Lieviti Schloss – Reinhartshausen Germania Mosella*

**Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 103**

***Per prenotare clicca qui***

- Ore 16.00 – ***Vini di montagna del Sud America***

Un degustazione per scoprire i tesori enologici “all’ombra della Cordigliera delle Ande. Il Sud America ha un grande potenziale produttivo. Grazie al clima ed un suolo favorevole alla coltivazione si ottengono vini di pregio esportati in tutto il mondo, premiati dalle riviste internazionali. I vitigni pi  rappresentativi sono il Malbec, Tannat ed il Carmenère. Si producono anche variet  internazionali: Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay. In degustazione:



- *Malbec Reserva Bodega Del Fin del Mundo Patagonia – Argentina*
- *Cabernet Sauvignon Altosur Finca Sophenia -*
- *Merlot 2014 Veramonte Cile*
- *Tannat 2015, Bodega Bouza Uruguay*

*In abbinamento formaggio Asiago Prodotto della montagna DOP*

**Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 104**

***Per prenotare clicca qui***

Domenica **9** Settembre '18

- Ore 11.00 – ***Parmigiano Reggiano e Vermouth***  
Verticale di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna del **Caseificio Malandrone 1477** di Pavullo nel Frignano (MO) abbinato ad una selezione di Vermouth. Il Parmigiano Reggiano prodotto di Montagna nasce in quella parte di Appennino che corre tra Parma e Bologna fino al fiume Reno. E' il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna.

*In abbinamento una selezione di Vermouth*

- *Blanco Reserva Yzaguirre 18,0% - Catalogna Spagna*
- *Vermut di Torino La Canellese 16,0° Piemonte*
- *Vermut Rosso 15,0° Bodega Lustau Jerez - Spagna*
- *Vermut Rosso 16,0° Peliti's Piemonte*

**Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 105**

***Per prenotare clicca qui***

- Ore 14.00 – ***Spagna: vini e formaggi di montagna***

Un itinerario tra cantine centenarie e sapori unici di una Spagna che sorprende. A nord con vini eleganti e sapidi della Galizia. A sud-est con il Priorato dove si producono vini concentrati, intensi e pieni, con caldi accenti di frutta e note minerali di ardesia.

*In degustazione:*

- *Gavela de Vila 2015 Da Terra Viticultores - Ribeira Sacra, Galizia*
- *Albaha Rosso 2015 Envinata Galicia*
- *Historic Negre Terroir al Limit - Torroja del Priorat*
- *Les Terrasses 2015 Alvaro Palacios - Priorato*

*In abbinamento formaggi spagnoli Manchego D.O., Zamorano D.O. e Cabrales DOP.*



Costo a persona euro 20 - Codice laboratorio 106

*Per prenotare clicca qui*

- Ore 16.00 – **Francia: vini e grandi formaggi di montagna**

Un “Tour de France” per conoscere vini e formaggi prodotti ad alta quota. In degustazione una selezione di vini dello Jura, Alta Savoia e Côtes du Rhône.

*In degustazione:*

- *Savagnin La Veine Bleue de Bacchus **Domaine Francois Rousset-Martin**, Nevy-sur-Seille – Jura*
- *Vin Jaune - **Domaine de la Borde**, Pupillin - Jura*
- *Mondeuse **Domaine Giachino** - Savoia*
- *Crozes-Hermitage Calendes Bio '15 **Ferraton Père et Fils** - Vallée du Rhône*

*In abbinamento formaggi **Reblochon, Comté e Beaufort.***

Costo a persona euro 20 - Codice laboratorio 107

*Per prenotare clicca qui*

## IN PIAZZA CARLI Palco Osteria di montagna

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago presenta

**“E tu di che Asiago sei?”**

Laboratori con degustazione guidata

L'Asiago "Prodotto della Montagna" è il formaggio tradizionale dell'Altopiano di Asiago. Fresco, Mezzano, Vecchio e Stravecchio, alla scoperta delle mille sfumature che lo rendono unico e inimitabile.



Sabato **8** Settembre '18

- Ore 16.30 – **“E tu di che Asiago sei?”**

Degustazione di quattro tipologie di ASIAGO DOP raccontate dai casari dell'Altopiano.

In abbinamento **birre artigianali di montagna del Birrificio Jeb - Trivero (Biella)**

- *Bionda Blonde Ale 5,2%*
- *Rossa English Red Ale 5,5%*
- *Summer American Golden Ale 5,4%*
- *Never Say Never Apa 5,8%*

*In collaborazione con Diexe distribuzione birre artigianali*

Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 108

*Per prenotare clicca qui*

Domenica **9** Settembre '18

• Ore 16.30 – **“E tu di che Asiago sei?”**

Degustazione di quattro tipologie di ASIAGO DOP raccontate dai casari dell'Altopiano.

In abbinamento **vini italiani di montagna:**

- *Furore Bianco '17 - Marisa Cuomo (Campania)*
- *Blanc de morgex et de la Salle- 2017 Cave Mont Blanc (Valle d'Aosta)*
- *Vernatsch Val Venosta "Colsun" 2016 Rebhof (Alto Adige)*
- *Rosso di Valtellina DOC Nettare 2016 Scerscè Valtellina (Lombardia)*

**Costo a persona euro 10.00 - Codice laboratorio 109**

***Per prenotare clicca qui***

I laboratori si svolgono presso

**Hotel Croce Bianca - C.so IV Novembre n. 30**

**La durata dei laboratori è di 60 minuti.**

***Per informazioni***

Segreteria Guru del Gusto [segreteria@gurudelgusto.it](mailto:segreteria@gurudelgusto.it)