

MASTERCLASS

DEGUSTAZIONI GUIDATE

FORMAGGIO E VINO

2-3 E 9-10 SETTEMBRE '23



Le degustazioni Masterclass si svolgono presso l'Hotel Paradiso

Via Monte Val Bella n. 33

La durata di ogni Masterclass è di 60 minuti.

Per informazioni Segreteria Guru Comunicazione
segreteria@gurucomunicazione.it



Sabato **2** Settembre '23 ore 14.00

Formaggi a latte crudo di montagna e Bollicine di montagna

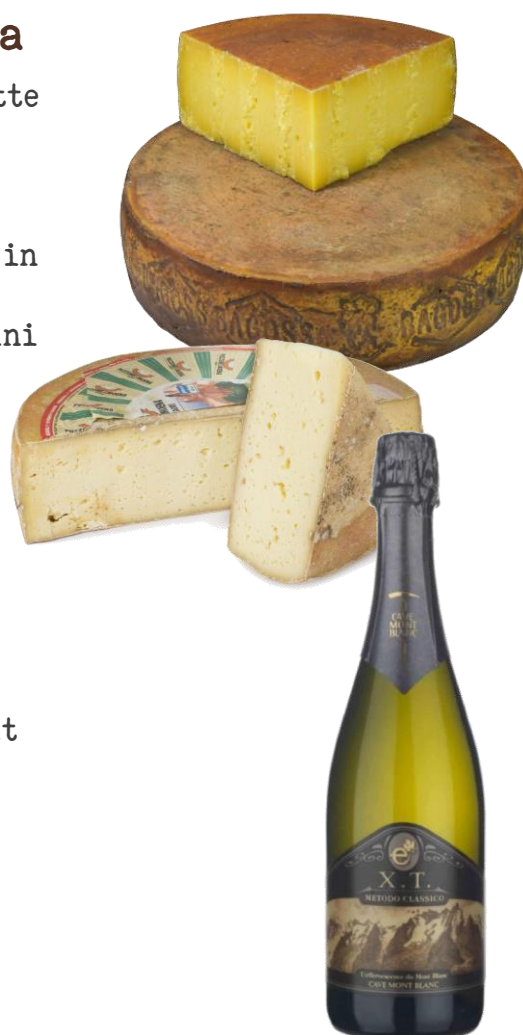
Formaggi a latte crudo (ovvero prodotti con latte che non ha subito alcun trattamento termico) ambasciatori della tipicità, un legame con il territorio reso indissolubile dai fattori ambientali, genera formaggi unici, mai uguali, in cui la materia prima deve eccellere. Quattro gioielli imperdibili che saranno abbinati ai vini del territorio.

In degustazione:

- Capra Valle' a latte crudo - Piemonte
- Bitto DOP - Lombardia
- Puzzone di Moena DOP - Trentino
- Bagòss di malga - Lombardia

In abbinamento Bollicine di montagna

- Blanc de Morgex et de La Salle Extra Brut X.T. 2019 Cave Mont Blanc - Valle d'Aosta
- Rosé Brut Nature Ae Metodo Classico La Chimera Val di Susa Piemonte
- Brut Trentodoc Conti d'Arco - Trentino
- Rosé Brut Metodo Classico 30 Mesi Az. Terrazze Dell'Etna - Sicilia



Costo a persona euro 18.00 - *Codice laboratorio 101*

Per prenotare clicca qui

Sabato 2 Settembre '23 ore 16:30
**L'Asiago DOP incontra i Riesling
della Mosella. Tasting di
equilibrio tra dolcezza e sapidità.**



L'Asiago DOP, espressione autentica di una millenaria tradizione casearia, incontra la Germania, produttrice tra i più esclusivi vini bianchi al mondo. In questo viaggio nella Mosella, la regione più importante e nota per la produzione di raffinati e pregiati riesling caratterizzati da intense note fruttate, alta acidità e basso contenuto alcolico, andremo alla scoperta del perfetto equilibrio tra le preziose stagionature del formaggio Asiago e questi vini dalla profonda mineralità.



In degustazione le esclusive stagionature:

- Asiago DOP Fresco Riserva
- Asiago DOP Stagionato 12, 24 e 48 mesi.

In abbinamento al formaggio:

- Sekt Riesling 2016 42 mesi sui lieviti Fritz HAAG Mosella
- Riesling Kabinett Joh. Jos. PRÜM Mosella
- Saarburger Rausch Spätlese 2017 Markus MOLITOR Mosella
- Ürziger Würzgarten Auslese 2014 DR. LOOSEN Mosella

Costo a persona euro 35.00 - *Codice laboratorio 102*
Per prenotare clicca qui



Domenica 3 Settembre '23 ore 11:00

**Piemonte: 4 formaggi di montagna
da provare assolutamente!**

In abbinamento vini del territorio.

Il Piemonte vanta una grande tradizione per i formaggi d'alpeggio a latte crudo. Partecipando a questa masterclass avrete l'opportunità di conoscere e degustare le eccellenze casearie della regione abbinati ai vini del territorio.



In degustazione 4 formaggi:

- Bettelmatt
- Toma della Burtulina Latte Crudo
- Toma Alpeggio Forcoletta
- Castelmagno DOP d'Alpeggio



In abbinamento vini del Piemonte

- Chardonnay Langhe 2021 Cascina Fonda
- Barbera d'Alba 2022 G.D. Vajra
- Gattinara 2019 Travaglini
- Langhe Merlot 2016 Cascina Morassino

Costo a persona euro 20.00 *Codice laboratorio 103*
Per prenotare clicca qui



Domenica 3 Settembre '23 ore 14:00 **Formaggi francesi di montagna** **e i vini dello Jura**

In degustazione

- Beaufort AOP d'Alpage
- Comté AOC
- Reblochon Savoie AOP
- Bleu d'Auvergne



In abbinamento Vini francesi dello Jura

E' uno dei terroir più intriganti e ancora meno esplorati di Francia, area di frontiera per i winelover più smalzati (a soli 40 km dalla Borgogna) che vi trovano ancora una autenticità originale quasi smarrita altrove: lo Jura è regione che spiazza, frastorna e ammalia al contempo, soprattutto per quei vini che giocano col fuoco e vanno *all in* ad ogni vinificazione: massimo rischio!

- Arbois Blanc Chardonnay 2018 Domaine Rolet et Fils
- Sauvageon 2016 Domaine Pignier
- Arbois Pupillin Savagnin 2012 "Les Ecrins" Domaine de la Borde
- Vin Jaune 2010/2017 Chateau D'Arlay



Costo a persona euro 32,00 - *Codice laboratorio 104*
Per prenotare clicca qui

Domenica 3 Settembre '23 ore 16:30
**Parmigiano Reggiano e vini
estremi delle Isole del
Mediterraneo**

**PARMIGIANO
REGGIANO**

PROGETTO QUALITÀ
**PRODOTTO
di MONTAGNA**
PARMIGIANO REGGIANO

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 degustazione il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna nelle diverse stagionature.

In abbinamento vini estremi delle Isole del Mediterraneo

- Isesi Bianco Pantelleria 2021 Cantine Pellegrino
- Atlantis 2021 Argyros - Santorini Grecia
- Bovale Ciù Roussu U'Taabarka Isola di San Pietro Carfoforte Sardegna
- Monastrell Tinto Tradicion Can Maymò - Ibiza Spagna

Costo a persona euro 16.00 - *Codice laboratorio 105*
Per prenotare clicca qui



Sabato 9 Settembre '23 ore 14.00
**Quattro capolavori caseari delle
Alpi italiane e vini estremi
italiani**

Questa masterclass propone formaggi frutto di lavorazioni antiche che nelle Alpi si ripetono da secoli.

Abbinati ai formaggi una selezione di vini estremi italiani per scoprire come contrapposizioni e assonanze possono creare nuovi equilibri gustativi.

In degustazione

- Fontina DOP Alpeggio - Valle d'Aosta
- Storico Ribelle - Lombardia
- Silter DOP - Lombardia
- Asiago DOP stagionatura 36 mesi - Veneto



In abbinamento vini estremi italiani

- Brut Haderburg - Alto Adige
- Carignano del Sulcis Baie di Palmas Santadi - Sardegna
- Valtellina Superiore Inferno 2020 Nino Negri - Valtellina Lombardia
- Furore Rosso Costa d'Amalfi 2020 Marisa Cuomo Costa Amalfitana Campania

Costo a persona euro 20.00 - *Codice laboratorio 106*
Per prenotare clicca qui

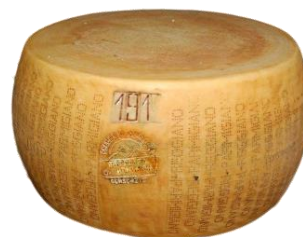


Sabato 9 Settembre '23 ore 16.30

Parmigiano Reggiano e i vini libanesi di Château Musar

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 degustazione il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna nelle diverse stagionature: 15 - 24 - 36 - 48 mesi dell'Azienda Agr. Brugnoli F.lli



In abbinamento vini libanesi di Château Musar

Le vigne si trovano nella famosa valle della Bekaa ad un'altitudine di circa 1.000 metri, un'area celebrata per la viticoltura sin dai tempi biblici. La remota posizione dei vigneti, unita al rispetto dell'ambiente da parte della famiglia Hochar, vede i terreni coltivati in biologico dagli anni '50, molto prima che il termine diventasse di moda. I vini di Château Musar sono prodotti con una filosofia enologica "non interventista", prodotti a partire dalle più importanti varietà europee: dal Cabernet Sauvignon, alla Grenache.

Château Musar è noto per la sua finezza, l'eleganza e la straordinaria capacità di invecchiare.

- Musar Jeune Bianco
- Château Musar Bianco
- Hochar Pere et Fils
- Château Musar Rosso

Costo a persona euro 25.00 - *Codice laboratorio 107*
Per prenotare clicca qui

Domenica 10 Settembre '23 ore 11:00
Da cosa dipende il livello
qualitativo del formaggio? Quale
ruolo ha l'erba?

Il Prof. Roberto Rubino,
presidente Anfosc, condurrà una
degustazione di caciocavalli prodotti dallo
stesso casaro lo stesso giorno e diversi solo
per l'alimentazione degli animali.

In abbinamento Calà Verdeca del Salento 2022 Feudi
del Salento - Puglia

Costo a persona euro 12.00 - *Codice laboratorio 108*
Per prenotare clicca qui



Domenica 10 Settembre '23 ore 14.00
Vini & formaggi del territorio
alpino della Valle d'Aosta

La produzione enogastronomica valdostana è fatta
di sapori unici grazie alla grande qualità di
materie prime e da tecniche di produzione
secolari.

- Toma di Claudio - Latte Crudo
- Toma San Sebastiano - Latte Crudo
- Fontina DOP Alpeggio
- Toma Montfleury

In abbinamento vini della Valle d'Aosta

- Blanc de Morgex et de La Salle '21 Cave
Mont Blanc
- Chambave Muscat '19 Les Vrilles
- Petite Arvine '18 La Source
- Donnas '19 Caves Cooperatives de Donnas

Costo a persona euro 16.00 - *Codice laboratorio 109*
Per prenotare clicca qui



Domenica 10 Settembre '23 ore 16:30
I sapori intensi dell'agricoltura
eroica. L'Asiago DOP e i vini
estremi dal mondo.

Inedito confronto tra il formaggio Asiago e il vino d'alta quota, entrambi frutto di un lavoro agricolo definito, giustamente, "eroico" per le condizioni impervie a cui è sottoposta l'attività produttiva. Il risultato di queste "fatiche" ripaga ampiamente il sacrificio: formaggi e vini e dai gusti e sapori unici, veri e propri capolavori per la concentrazione e la particolarità degli aromi.



Il formaggio Asiago DOP Prodotto della Montagna esprime la millenaria tradizione casearia dell'Altopiano di Asiago. Ogni stagionatura racconta le tante sfumature di un prodotto 100% naturale, unico e inimitabile.



In degustazione, l'Asiago DOP in selezionate ed esclusive stagionature:

- Asiago DOP Fresco Caglio Vegetale
- Asiago DOP Stagionato 12, 24 e 48 mesi.

Vini in abbinamento:

• **Voski 2016 ZORAH - Armenia** Il Voski è un vino bianco prodotto in Armenia, a 1.400 metri s.l.m., da antiche varietà autoctone: Voskèak e Garandmak. Prove archeologiche testimoniano la presenza sul territorio da millenni.

• **Keten Gömlek 2016 Gelveri Manufactur - Turchia**

Il Keten Gomlek di Gelveri Manufactur è un vino bianco macerato intenso e viscerale. Corposo e intimo, rivela pian piano tratti vegetali e fumé. Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione a grappolo intero per 6 mesi nelle Kups (anfore turche). Svinatura e affinamento nelle stesse per 5 mesi. La cantina è situata nell'Anatolia centrale su un altopiano a 1500 metri, ai piedi del Vulcano Hasan Dag.

• **Camins del Priorat 2021 Alvaro Palacios Gratallops Catalogna Spagna**

Considerato uno dei più grandi viticoltori del mondo, Alvaro Palacios ha il merito di aver rivelato l'eccezionale terroir del Priorat. Le viti sono piantate in terrazze su pendii molto ripidi ad altitudini comprese tra i 350 e i 700 metri.

• **Antes Andes Valles Calchaquies 2015 Bodega Matervini Argentina**

Malbec 100% Le uve crescono all'incredibile altitudine di 2400 metri su un suolo antichissimo costituito da basalto vulcanico, granito e sabbia, che garantisce un drenaggio eccezionale. La coltivazione si svolge con metodi il più possibile naturali, la vinificazione è tradizionale, l'affinamento avviene in botti di rovere.



Costo a persona euro 30,00- *Codice laboratorio 110*
Per prenotare clicca qui

Sponsor tecnico
Acqua Recoaro



Le degustazioni Masterclass si svolgono
presso l'Hotel Paradiso
Via Monte Val Bella n. 33

La durata di ogni Masterclass è di 60 minuti.

Per informazioni Segreteria Guru Comunicazione
segreteria@gurucomunicazione.it

