



Slow Food® Editore



la Banca del Vino

CONVENTO DI SAN DOMENICO MAGGIORE

LA BANCA DEL VINO DI SLOW FOOD E VINI SELEZIONATI DALLA GUIDA SLOW WINE DI SLOW FOOD EDITORE

12, 13 e 14 maggio

Per la prima volta a Wine&Thecity la Banca del vino di Pollenzo e i vini selezionati dalla guida Slow Wine di Slow Food Editore saranno protagonisti, dal 12 al 14 maggio, al Complesso monumentale del Convento di San Domenico Maggiore con una grande selezione di etichette e nove Laboratori di degustazione. Tre giorni e un ricco calendario per conoscere e approfondire vitigni e territori, produttori italiani e internazionali: dallo Champagne al Riesling, dai segreti dell'Amarone ai vini dei vulcani.

I LABORATORI

Ba & Ba: Barolo e Barbaresco la sfida tra due colossi

Le due denominazioni più importanti del Piemonte e due tra i vini più ricercati nel mondo si prestano alla sfida del tempo. Un laboratorio unico dove potrete assaggiare un'annata che Slow Wine ha segnalato come una delle migliori degli ultimi decenni, la 2008. Millesimo tra i più classici di sempre, con una vendemmia molto ritardata che ha conferito una profondità unica a questi due pilastri della nostra enologia. I protagonisti: Barolo Monvigliero 2008 di Fratelli Alessandria, Barolo Bussia 2008 di Armando Parusso, Barolo Sorì Ginestra Conterno Fantino, Barbaresco Rombone 2008 Fiorenzo Nada, Barbaresco Camp Gros 2008 Marchesi di Gresy, Barbaresco Cottà 2008 Sottimano.

Bianchi di Confine

Il Friuli Venezia Giulia e la Slovenia sono due facce della stessa medaglia, con un confine disegnato dall'uomo, ma non dalla natura. Da una parte i vitigni coltivati sono gli stessi, le tecniche simili, le denominazioni anche. E quindi eccola qui l'occasione unica di assaggiare alcuni tra i bianchi più stupefacenti e unici, che vi conquisteranno con la loro dinamica e particolarità. Da Simcic a Zidarich, da Skerc a Toros, da Movia a Podversic sarà un viaggio unico e irripetibile!

Riesling, il bianco cult

Il nobilissimo vitigno tedesco fa impazzire i cultori dei vini bianchi. Ma non è solo la Mosella o la Valle del Reno a farci sognare, ormai anche l'Italia può vantare una nutrita e agguerrita schiera di vignaioli che si misurano con questa varietà cult. Abbiamo pensato di far scontrare (incontrare) due regioni che stanno realizzando prodotti di valore assoluto: Piemonte vs Alto Adige. Da una parte Vajra, Ettore Gemano e Ca' Viola, dall'altra Falkestin, Strasserhof e Peter Pliger. Ne assaggeremo delle belle!

Sangiovese vs. Nebbiolo: la sfida infinita!

Toscana contro Piemonte, quante volte l'abbiamo sentita questa solfa. Qual è la regione più grande d'Italia, quale il vitigno che invecchia meglio. Noi organizziamo una sfida tra pesi massimi, e voi sarete i giudici di questa gara dal fascino unico. Su un fronte ci sarà il Ghemme Collis Breclerae 2004 di Antichi Vigneti di Cantalupo, il Gattinara Riserva 2010 di Giancarlo Travaglini e il Barolo Pajana 2005 di Domenico Clerico, sull'altro lato della barricata invece il Chianti Classico Rancia Ris. 2006 di Félsina, il Nobile di Montepulciano Ris. 2004 di Boscarelli e il Brunello di Montalcino Poggio al vento Ris. 2004 di Col d'Orcia. Sfida tra titani!

Facciamolo naturale

Un altro modo di intendere il vino, senza paracadute dato dal controllo della temperatura, di lieviti selezionati, di massiccio uso della solforosa. Non è facile, ma è possibile. Ecco qui alcuni paladini del vino naturale, triple A di Velier, alla prova: i bianchi delle Cinque Terre dell'azienda Possa, i toscani di Calafata, il magnifico Carmignano di Bacchereto, l'altoatesino Pranzegg, il Taurasi di Tecce e il Frappato di Arianna Occhipinti.

I vini dei vulcani

Mineralità è un termine abusato e inflazionato, ogni scribacchino del vino l'ha digitato almeno una volta e ogni appassionato se l'è letto almeno su tutti i siti, riviste e guide di settore. Esistono però delle zone che possono godere di un'oggettiva presenza massiccia di minerali differenti nel suolo. Parliamo dei territori vulcanici, di cui la Campania ad esempio è ricchissima. Ma in questo Laboratorio vorremmo parlarvi di altri terroir, un po' più lontani: partiamo dal Nord e dal Soave e da due grandissimi produttori: Pieropan e Prà, passiamo poi alle Lipari con due etichette della magnifica azienda Tenuta di Castellaro e infine l'Etna con i rossi di fattoria Romeo del Castello e Graci.

L'Amarone, il grande vecchio

Dimenticatelo in cantina, tiratelo fuori dopo anni e sarà un'autentica Epifania. È probabilmente il rosso italiano che sa invecchiare meglio, una sicurezza. Peccato che la cosa non sia ancora patrimonio comune. Per questo vi proponiamo una degustazione unica che vi farà comprendere quanto grandi sono le potenzialità dell'Amarone. Ecco cosa vi offriremo: l'Amarone della Valpolicella 2006 di Trabucchi, l'Amarone Monte Ca' Bianca 2003 di Lorenzo Begali, l'Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2004 dei Fratelli Tedeschi, l'Amarone della Valpolicella 2010 di Corte San'Alda, l'Amarone della Valpolicella Classico 2004 di Allegrini e infine l'Amarone della Valpolicella Classico 2003 di Bertani. Un dream team!

Champagne di piccoli vignaioli

Non solo i grandi marchi, ormai lo Champagne è realizzato anche da piccoli vigneron che hanno dimostrato quante sfumature possa assumere il re delle bollicine francese, grazie a grandi aziende selezionatrici come Cuzziol, Heres e Les Cave de Pyrenne avremo la possibilità di assaggiare alcune chicche davvero uniche.

Champagne Rosé non ne potrete più fare a meno!

È il fenomeno del momento. Perché? Semplice, perché è buonissimo. Una selezione unica e forse irripetibile di millesimi cult, vinificati da alcuni dei marchi più celebri del panorama francese. Un'occasione da prendere al volo.

ORARI

Venerdì 12 maggio dalle 15 alle 20.30

Sabato 13 maggio dalle 11 alle 20.30

Domenica 14 maggio dalle 11 alle 15.30

I Laboratori si svolgono nella Sala del Capitolo e sono a numero chiuso e su prenotazione obbligatoria.