



Collegi nel Bicchiere è una serie di incontri a “bicchiere aperto” con enologi che, prendendo spunto dall’assaggio di alcuni vini significativi, ci raccontano un territorio ed i vitigni che vi si trovano. In occasione della decima edizione di Enoforum, abbiamo voluto festeggiare l’evento organizzando tre degustazioni celebrative approfittando della disponibilità di alcuni amici tecnici provenienti da prestigiose zone di produzione estere appositamente per l’occasione.

### Martedì 16 maggio, ore 18h30

LAURENT DULAU, Sturia: *“Il caviale d’Aquitania sposa i vini vicentini”*

**Laurent Dulau**, dopo aver ottenuto un PhD alla Facoltà di Bordeaux col compianto professor Duburdieu, ha lavorato numerosi anni come responsabile R&D presso primarie aziende fornitrici della filiera. Produttore di vino in proprio sul versante francese dei Pirenei, da qualche anno è diventato direttore di **Sturia**, il terzo produttore mondiale di caviale.

La produzione di caviale in Aquitania risale agli inizi del XX secolo, quando lo storione *Acipenser sturio* era ampiamente presente nell’estuario della Gironda, nella Dordogna e nella Garonna, dove le femmine risalivano la corrente per deporre le uova. Comincia così sulla riva destra della Gironda una produzione di caviale che poteva raggiungere quasi 5 tonnellate all’anno. Malauguratamente, lo storione venne pescato in maniera sconsiderata, fino alla sua scomparsa progressiva che portò al divieto di pesca nel 1982. In parallelo, venne lanciato un programma di ripopolazione col contributo di pescicoltori esperti allo scopo di allevare e riprodurre in cattività una specie di storione siberiano, *Acipenser baerii*. Dopo qualche anno di pazienza, il caviale d’Aquitania riprende vita e nasce il caviale Sturia!

Assaggeremo quattro diverse tipologie di caviale, caratterizzate da affinamenti e specie di storione differenti, in abbinamento con alcuni vini caratteristici della provincia di Vicenza, per valorizzarne la versatilità negli abbinamenti:

- **Primeur**, caviale molto delicato e suadente con note di mandorla verde.
  - o Gambellara Classico 2015 *Tenuta Natalina Grandi*
- **Vintage**, caviale con 6 mesi di maturazione, dal gusto più deciso e note di nocciola e leggermente iodate
  - o Colli Lessini Durello Metodo Classico
- **Oscietra**, altro caviale con 6 mesi di maturazione, proveniente da una specie di storione differente rispetto ai precedenti; note di anacardi e molto persistente.
  - o Breganze Torcolato
- **Origin**, caviale con oltre 8 mesi di maturazione, molto deciso e potente
  - o **Tai Rosso** DOC Colli Berici 2016 – *Pegoraro*

Codice attività: SIV17X





**Mercoledì 17 maggio, ore 18h30**

MANUEL LIMA FERREIRA, IVDP: *“Porto, armonia tra tradizione e innovazione”*

**Manuel Lima Ferreira** è il responsabile della commissione di assaggio dell'**IVDP** (Istituto dei Vini del Douro e di Porto); agronomo, è in possesso del Diploma di Livello 4 del WSET (Wine & Spirit Education Trust), di cui è anche formatore certificato.

Il Vino di **Porto** è un vino liquoroso prodotto nella Regione Delimitata del **Douro**, nel Nord del Portogallo. È un vino con una storia ed una tradizione ricchissima, che nel corso dei secoli ha conquistato innumerevoli consumatori in tutto il mondo non solo per l'innegabile qualità, ma anche per la grande versatilità in termini di tipologie e momenti di consumo.

Saranno presentate alcune delle caratteristiche più rilevanti del Porto, in particolare relativamente agli aspetti storici, geografici e climatici della zona di Produzione del Douro, il caratteristico processo di vinificazione, le modalità di invecchiamento col relativo effetto sul profilo dei vini prodotti, nonché le caratteristiche delle principali categorie di Porto.

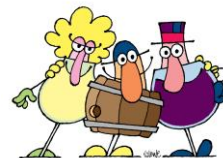
Saranno presentati in degustazione diversi Porto rappresentativi delle principali categorie prodotte, illustrandone la tecnica di vinificazione, il profilo organolettico e la versatilità gastronomica.

Codice attività: SIV17Y

I vini in degustazione:

1. Porto **Branco White Reserve Rozès**
2. Porto **Branco 10 anos Niepoort**
3. Porto **Tawny 20 anos Quinta do Vallado**
4. Porto **Colheita 1998 Real Companhia Velha**
5. Porto **Vintage 2011 Quinta do Infantado**
6. Porto **Vintage 1997 Quinta do Infantado**





**Giovedì 18 maggio, ore 13h00 e ore 17h00**

CYRIL TANAZACQ, enologo e vigneron: "Il Pinot Nero in Champagne, un vitigno... di Montagna!"

**Cyril Tanazacq** è membro del consiglio direttivo dell'Associazione Enologi della Champagne; viticoltore in proprio a Maily Champagne, collabora in qualità di enologo con la Maison **Janisson** di Verzenay.

Lo **Champagne** è un vino spumante principalmente frutto di assemblaggio, grazie all'ampio ventaglio di opzioni disponibili per l'elaborazione delle cuvée: 320 cru (comuni, situati in 5 dipartimenti differenti), 7 vitigni autorizzati, le diverse frazioni di pressatura e le annate disponibili... Il calcolo delle combinazioni possibili potrebbe essere divertente, in pratica le possibilità sono infinite.

Delle varietà utilizzabili (Arbanne, Petit Meslier, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Meunier e Pinot Nero), 5 su 7 derivano più o meno direttamente da quest'ultimo, che costituisce la cultivar più diffusa: rappresenta il 38 % della superficie vitata complessiva, ed ha trovato come luoghi di elezione le macro regioni della "Côte des Bar" e della "Montagne de Reims" (dove è coltivato fin dal XV secolo). L'importanza della Montagne de Reims, zona temperata di dolci colline, dal terreno argillo-calcareo, è testimoniata dal fatto che dei 17 villaggi classificati "grand cru" (100% della scala qualitativa), ben 9 si trovano proprio qui: Louvois, Bouzy e Ambonnay sul lato Sud, mentre Sillery, Puisieulx, Maily-Champagne, Verzenay, Verzy e Beaumont/Vesle sono sul versante Nord.

Lo Champagne è un vino di assemblaggio, sicuramente, ma se ci focalizziamo ad una sola varietà, il Pinot Nero, e ad una sola origine, la Montagne de Reims, quali risultati organolettici possiamo aspettarci? Che ruolo gioca il variare del versante Nord-Sud sulla tipicità del vitigno?

La degustazione di alcune cuvée "Blanc de Noirs" provenienti da diversi comuni della Montagne de Reims ci permetterà di apprezzare le sottili differenze tra i cru e di metterne in risalto gli effetti organolettici.

Codice attività: SIV17W (SIV17W1 degustazione ore 13h00, SIV17W2 degustazione ore 17h00)

I vini in degustazione:

Montagne de Reims versante Nord:

1. Champagne *François SECONDE*, cuvée "La Loge", **Sillery** Grand Cru
2. Champagne *MAILLY GRAND CRU*, cuvée Blanc de Noirs, **Maily** Grand Cru
3. Champagne *MAILLY GRAND CRU*, cuvée Blanc de Noirs millésimé 2008, **Maily** Grand Cru
4. Champagne *JANISSON*, cuvée Blanc de Noirs millésimé 2010, **Verzenay** Grand Cru
5. Champagne *Alexandre PENET*, cuvée "Les Epinettes" millésimé 2009, **Verzy** Grand Cru

Montagne de Reims versante Sud:

6. Champagne *Bernard BREMONT*, cuvée Blanc de Noirs millésime 2008, **Ambonnay** Grand Cru
7. Champagne *Camille SAVES*, cuvée "Les Loges", **Bouzy** Grand Cru
8. Champagne *BARON DAUVERGNE*, cuvée "Fine Fleur de Bouzy", **Bouzy** Grand Cru





Quote di partecipazione (IVA inclusa):

|        |         |
|--------|---------|
| SIV17X | 70,00 € |
| SIV17Y | 50,00 € |
| SIV17W | 60,00 € |

Pacchetto 3 degustazioni (SIV17Z)      **150,00 €**

La quota comprende: la partecipazione alla/e degustazione/i, la traduzione consecutiva in Italiano.

L'ingresso alle degustazioni è aperto a tutti gli interessati, indipendentemente dalla partecipazione alla manifestazione Enoforum 2017. Analogamente, l'ingresso alle sale convegni di Enoforum 2017 non è incluso. Chi fosse interessato a seguire anche la parte congressuale dovrà provvedere all'iscrizione secondo le modalità specificate su [www.enoforum.it](http://www.enoforum.it).

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

I posti disponibili per ogni degustazione sono limitati e si accettano in rigoroso ordine di iscrizione. Fino al giorno 13 maggio alle ore 12h00 sarà possibile effettuare l'iscrizione on line dal sito [www.enoforum.it](http://www.enoforum.it). In alternativa, scaricare il modulo reperibile nello stesso sito, da compilare e rispedire a Vinidea Srl via e email o fax.

Successivamente, ed esclusivamente in caso di disponibilità residue, sarà possibile iscriversi anche durante la manifestazione sino ad esaurimento dei posti disponibili.

L'iscrizione sarà ritenuta valida solo se accompagnata dal pagamento della quota, secondo le modalità specificate sul modulo di iscrizione.

**I posti disponibili per ogni degustazione sono limitati e si accettano in rigoroso ordine di iscrizione.** In caso di disponibilità residue, sarà possibile iscriversi anche durante la manifestazione Enoforum 2017, sino ad esaurimento.

