

IL VINO MINISTRO DELLA TAVOLA

2 serate alla scoperta del matrimonio tra vino e cibo

Dopo il successo del **Corso di avvicinamento al vino naturale italiano**, il Circolo Curiel prosegue gli incontri di divulgazione su questo tema. In due appuntamenti, **Armando Garofano**, sommelier diplomato A.I.S., condurrà i partecipanti alla scoperta del misterioso equilibrio tra cibo e vino, proponendo dei vini naturali paradigmatici - che hanno fatto la storia della viticoltura italiana - in abbinamento alle raffinate proposte gastronomiche ideate dalla nostra cuoca **Elena Ginocchietti**.

1

Cena-degustazione

Mercoledì 13 giugno ore 19:30

L'Abruzzo nelle interpretazioni di due *vigneron* a confronto: il patriarca Pepe, mito indiscusso dei produttori abruzzesi, e il giovane emergente Cirelli. Due versioni naturali del Trebbiano - vitigno principe del *terroir* - abbinati alla rielaborazione in chiave moderna di piatti di mare della tradizione gastronomica italiana.

Emidio Pepe - Torano Nuovo (TE) - Trebbiano d'Abbruzzo 2008

Cirelli - Atri (TE) - Trebbiano d'Abbruzzo Anfora 2015

2

Cena-degustazione

Mercoledì 20 giugno ore 19:30

Il Collio, terra di confine, nella sua versione più fascinosa ed estrema. Qui è nata una generazione di *vigneron* rivoluzionari che all'alba degli anni novanta trasfigurarono il concetto stesso di vino bianco, imponendo gli *orange wines* italiani nel Gotha del vino su scala planetaria. Stanko Radikon era uno di essi - uno degli interpreti più brillanti di questo stile - e ci ha lasciato da poco. Restano i suoi vini, il suo spirito. Questo incontro è un'occasione unica per degustare le sue interpretazioni del *terroir* abbinata con riproposizioni gourmet della cucina di terra italiana.

Radikon - Oslavje (GO) - Oslavje 2003 (blend di Sauvignon, Chardonnay e Pinot Grigio)

Radikon - Oslavje (GO) - Jakot 2005 (Tocai Friulano in purezza)



Costo iscrizione singola serata **50€**

Costo iscrizione alle due serate o in coppia per la singola serata **80€**

Massimo **25 partecipanti**

Prenotazione obbligatoria

Tel: 49 17 50 E-mail: resto@curiel.lu
107, route d'Esch L-1471 Luxembourg