

Programma corsi e serate

Autunno 2018

Giovedì 20 Settembre

BORDEAUX

Dalle 18.30 alle 20.00 il famoso “Negociant” di Bordeaux “**Johnston**” ci farà visita ed allestiremo assieme a lui una degustazione di 5 vini rappresentativi del territorio. Il costo sarà di euro 20.

A seguire ci sarà la possibilità di acquistare tutti i vini di Bordeaux a prezzi agevolati. Il costo della degustazione verrà scontato per chi acquisterà per un importo superiore ai 60 euro.

Dalle 20.00 in poi cena-degustazione classica accompagnata a vini di Bordeaux da noi proposti (Costo : 60 euro)

Venerdì 21 Settembre

SERATA TOSCANA n° 1

Bolgheri e dintorni, focus sui grandi vini di **Michele Satta**.

Costo : 60 euro Su richiestaFiorentine...(il costo dipende dal peso)

Venerdì 28 settembre

***** “ Gandolfando ” *****

Dalle 17.00 alle 22.00

Centinaia di vini nazionali ed internazionali in degustazione versati e presentati direttamente dai produttori. **Imperdibile!**

Costo : 30 euro necessaria la prenotazione

CORSO : Giovedì 11 ottobre

DISTILLATI “DIVINI” E “DIVINACCE”

Brandy, Cognac, Armagnac, Grappa e ...

Origini, teoria e tecnica della distillazione

Degustazione di 10 distillati differenti

Relatore : Mirko Gandolfi

Dalle 20.30 alle 23.00 Costo : 50 euro minimo partecipanti : 12

CORSO : Giovedì 18 ottobre

RUM e CIOCCOLATO

Rum-Rhum ... Cenni storici, tecnica di produzione

Cioccolato ... Cenni storici, tecnica di produzione

Degustazione di 8 distillati differenti in abbinamento

Relatore : Mirko Gandolfi

Dalle 20.30 alle 23.00 Costo : 50 euro minimo partecipanti : 12

Venerdì 19 Ottobre

LA SICILIA – grandi vini e la valorizzazione attuale del “Marsala”

Dalle 18.30 alle 20.00 il sig **Ridolfi**, direttore della famosa e storica azienda “**Pellegrino**” ci farà visita e assieme a lui realizzeremo una degustazione guidata di 6 vini rappresentativi del territorio (tre vini e tre Marsala differenti) Il costo sarà di euro 15. A seguire ci sarà la possibilità di acquistare tutti i vini della Pellegrino a prezzi agevolati. Il costo della degustazione verrà scontato per chi acquisterà per un importo superiore ai 50 euro

Dalle 20.00 in poi cena-degustazione classica accompagnata a vini siciliani e ai Marsala di Pellegrino.

Costo : 60 euro

****CORSO DI AVVICINAMENTO AL MONDO DEL VINO****

Prima serata martedì 23 ottobre
+ Seconda serata giovedì 25 ottobre

- Storia, teoria della produzione del vino bianco, rosso, spumante e ...
- Tecnica della degustazione e Degustazione di 5 vini ogni serata
- Relatore : **Mirko Gandolfi**
- Costo complessivo 100 euro
- Inizio ore 20.00
- Minimo dei partecipanti : 12 persone

Giovedì 25 Ottobre
CHAMPAGNE

Dalle 18.30 alle 20.30 il Sig Jean Lemaigen, responsabile commerciale della Maison “**Lallier**”, ci farà visita ed allestiremo assieme a lui una degustazione di 3 Champagne. Il tutto sarà accompagnato da qualche simpatica stuzzicheria. Il costo sarà di euro 20.

A seguire ci sarà la possibilità di acquistare tutti gli Champagne “Lallier” a prezzi agevolati.

Dalle 20.30 in poi cena-degustazione classica e chi desidererà ordinare al tavolo Champagne potrà usufruire di prezzi agevolati creati per l’occasione. Costo : a consumo.

Giovedì 15 Novembre e Venerdì 16 Novembre
FESTA DELLO “ CHAMPAGNE “

Dalle 18.30 in poi, sfiziose stuzzicherie (salmone e ostriche su prenotazione) accompagneranno la serata per gli amanti delle bollicine d’oltralpe. Costo : a consumo

In degustazione e a confronto 6 maison che noi Gandolfi amiamo tanto e che desideriamo promuoverne la vendita e la diffusione.

HENRIOT + DE VENOGÉ + JACQUART + BREMONT + LENOBLE + MOREL

Sono benvenute anche tutte le persone che berranno altro vino rispetto allo Champagne e che desidereranno un menu tradizionale.

Venerdì 23 Novembre
SERATA TOSCANA n° 2

Chianti e Chianti Classico.

Protagonista : il Sangiovese di collina.

Azienda Agricola Biodinamica Querciabella, Castello di Vicchimaggio e Castello di Poppiano dei Conti Guicciardini.

Costo : 60 euro

Su richiestaFiorentine...(il costo dipende dal peso)

Per prenotarsi :
Enoteca Gandolfi
0471 920335 enoteca@gandolfi.bz.it

programma anche su www.gandolfi.bz.it