

Serate e corsi I° semestre 2017

Enoteca Gandolfi



Venerdì 10 marzo

Festa delle bollicine

Finger Food antichi e moderni accompagneranno le mitiche bollicine prodotte con il metodo classico.

Inizio ore 20.00 circa

Cena degustazione, costo euro 60,00

Giovedì 23 marzo

Aperitivo speciale – tante bollicine e ...

Verra' tagliato a mano il mitico prosciutto "Joselito"

Venerdì 24 marzo

Serata toscana n°3 – Gemellaggio con la Spagna

Verra' tagliato a mano il mitico prosciutto "Joselito"

I vini di Montalcino (Rosso e Brunello) e di

Montepulciano (Rosso e vino Nobile).

Camigliano, Mocali per Montalcino e Nottola per

Montepulciano.

Menu degustazione

Inizio ore 20.00 circa

Costo euro 60,00

Settimana della cultura - marzo

- Corso di introduzione al mondo del vino - 2 incontri -

Programma:

I° serata martedì 14 marzo

Dalle ore 20.00 alle ore 22.30 circa

Tema: La vite, la vinificazione, il vino bianco, rosso, rosato e i novelli, introduzione alla tecnica della degustazione. Degustazione di 5 tipologie di vino differenti – mini stuzzicherie in accompagnamento.

Relatore: Mirko Gandolfi

II° serata giovedì 16 marzo

Dalle ore 20.00 alle ore 22.30 circa

Tema: Domande sulla serata precedente, gioco memorizzazione profumi. I vini speciali (bollicine e vini alcolati) e vini passiti. Degustazione di 5 tipologie di vino differenti – mini stuzzicherie in accompagnamento

Relatore: Mirko Gandolfi

Minimo partecipanti : 10 persone

Costo complessivo (due incontri , tutto compreso): 100 €

Settimana della cultura - maggio

Giovedì 20 aprile

La grande Borgogna

Introduzione storica e territoriale

8 grandi vini in degustazione (4 bianchi e 4 rossi)

Seguirà piccola cena ristoratrice accompagnata anche dalle bollicine della Borgogna.

Relatore: Mirko Gandolfi

Attenzione : la serata avrà luogo soltanto con un minimo di partecipanti pari a 7 ed un massimo di partecipanti pari a 8. E' necessaria la preiscrizione con il versamento almeno del 70% della quota, in caso di assenza la quota non sarà rimborsata.

Inizio ore 20.00

Costo complessivo: 130 €

Settimana della cultura - marzo

Giovedì 30 marzo

Serata-lezione-degustazione dedicata al Nebbiolo

In collaborazione con "Weinakademie Sudtirol e Gourmet Club Bolzano"

Inizio : ore 19.30

Costo : 65,00 euro che verranno incassate da "Weinakademie Sudtirol"

Venerdì 21 aprile

Piemonte

Nebbiolo (.. Barolo), Barbera, Dolcetto e Moscato

Pio Cesare, Azienda Sordo, Santa Caterina e Vallebelbo.

Inizio ore 20.00 circa

Costo euro 60,00

Per informazioni :

Enoteca Gandolfi Via Druso 349 39100 Bolzano Tel.
0471/920335 – enoteca@gandolfi.bz.it



Venerdì 28 aprile
“Benvenuto Sauvignon”

Alto Adige, Friuli e non solo ... le terre vocate al sauvignon si presentano e presentano anche l'annata nuova 2016
Inizio ore 20.00 circa
Costo cena degustazione euro 60,00

Settimana della cultura - maggio

Giovedì 4 maggio

Il mondo del Whisky – distillato di emozioni

Introduzione storica
Metodologie di produzione
Degustazione di 8 tipologie di Whisky differenti
Relatore : Mirko Gandolfi
Inizio ore 20.30
Costo euro 60,00

Venerdì 12 maggio

Serata toscana n°4

Bolgheri e dintorni ..
Michele Satta e i suoi amici vicini
Inizio ore 20.00 circa
Costo euro 60,00

Settimana della cultura - maggio

Giovedì 25 maggio

I grandi vini bianchi autoctoni italiani

Alla lezione sugli autoctoni seguirà una piccola cena ristoratrice
Relatore : Mirko Gandolfi
Inizio ore 20.00 – minimo dei partecipanti: 10 persone
Costo euro 60,00

Venerdì 26 maggio

Serata : vini bianchi e rossi “AUTOCTONI ITALIANI”

Ogni regione ha il suo “ autoctono” da presentare, ne abbiamo scelti alcuni particolari per divertirvi.
Inizio ore 20.00 circa
Costo Cena degustazione : euro 60,00

Venerdì 9 giugno

Serata Toscana n°5

Serata n°5... amiamo la Toscana e i suoi vini.

Un vino per ogni zona vitivinicola toscana più rappresentativa..
Chianti, Montalcino, Montepulciano, Maremma e Bolgheri.
Inizio ore 20.00 circa
Costo Cena degustazione : euro 60,00

Venerdì 16 giugno

Serata siciliana

I vini dell'Etna, di Marsala e di Pantelleria

Inizio ore 20.00 circa

Costo cena degustazione euro 60,00

