



La BRINCA®

Trattoria e Bottega

Via Campo di Ne, 58

16040 – Ne (Genova)

0185 337480

www.labrinca.it labrinca@labrinca.it [f La Brinca](https://www.facebook.com/LaBrinca) [i La Brinca](https://www.instagram.com/LaBrinca)
www.premiatetrattorieitaliane.it

Alla Brinca si Studia

Lezione n. 9

Si torna a scuola: le nostre serate di degustazione sono un classico che abbiamo iniziato più di vent'anni fa e hanno sempre avuto un grande successo. Tantissimi produttori ed esperti di Vino hanno partecipato e ci hanno fatto conoscere meglio questo meraviglioso mondo. Questa volta abbiamo deciso di rendere i nostri incontri più tecnici, ma sempre adatti anche ai meno esperti. Dopo più di trent'anni, La Brinca è Trattoria con Caneva cioè Bottega in Cantina, e anche "scuola", dove il relatore sta davanti alla platea di tavoli degli Ospiti prenotati e racconta la sua azienda, il territorio e i vini in degustazione. Arrivo Ospiti ore 20,00 in punto, l'aperitivo sul terrazzo con un po' di assaggi. Ore 20,40 precisi, tutti seduti in "aula" e si inizia, Al Vino spiegato e assaggiato, seguono la merenda rinforzata, la seconda parte della degustazione e in fine un ricco buffet di dolci servito in piedi nella saletta del camino con il caffè. Dopo il grande successo delle prime serate di "Scuola" ecco altri grandissimi protagonisti del Vino Naturale in Italia.

il Vino in Anfora

Elisabetta Foradori, le Triple A e un pò di Liguria...

Mercoledì 12 Giugno 2019

Il Vino fatto in anfora: il ritorno alle origini. E' il tema di questa grandissima serata che vedrà ospite d'onore una delle donne più famose del mondo del Vino. **Elisabetta Foradori** è colei che ha creato un Vino, il **Teroldego**, e un territorio, la **Piana Rotaliana** in **Trentino**. In una zona ritenuta secondaria e da "vini popolari", ha prodotto nel tempo grandi Vini che hanno fatto la storia di quella regione. Da tempo ha sperimentato la vinificazione in anfora del suo Teroldego e dei suoi splendidi Vini bianchi, dimostrando le straordinarie proprietà di questa tecnica di vinificazione. Da poco è entrata nel grande gruppo delle **Triple A** e quindi presenteremo anche altri Vini in anfora del mondo creato dalla Famiglia **Gargano** di Genova. Vini dalla Georgia, dalla Turchia, dalla Catalogna e da... le Cinqueterre! L'altro grande ospite della serata sarà **Heydi Bonanini** dell'azienda agricola **Possa** di Riomaggiore, dove presenterà il suo nuovo bianco vinificato in anfora e il suo mitico **Sciacchetrà**, sempre in anfora!

Dalle 20,00 aperitivo sul terrazzo con

Lezer 2018 teroldego rosato – Foradori, Mezzolombardo

Manzoni Bianco 2016 magnum – Foradori, Mezzolombardo

In aula:

Fontanasanta Nosiola 2014 magnum – Foradori, Mezzolombardo

Vin dei Vecci 2018 in anfora (bosco+alb.+verm.) (anteprima) – Possa, Riomaggiore

Chardakhi 2017 (chinuri) - Iago Bitarashvili, Kartli - Georgia

Keten Gömlek 2015 – Gerveri Udo Hirsh, Cappadocia - Turchia

Pausa per la merenda rinforzata con

Fuoripista Pinot Grigio 2015 in magnum - Foradori, Mezzolombardo

Tosut 2014 (syrah+garnacha) – Jordi Llorens, Biancafort - Catalogna

e poi si continua in aula con

Morei Teroldego Cilindrica 2016 – Foradori, Mezzolombardo

Morei Teroldego 2015 in magnum - Foradori, Mezzolombardo

Sgarzon Teroldego 2015 in magnum Foradori, Mezzolombardo

Cinqueterre Sciacchetrà d.o.c. 2016 – Possa, Riomaggiore

Finale con i dolci a buffet, caffè e...*Arak* Chateau Musar (Libano) e *Chacha* Our Wine (Georgia)

Prezzo a persona € 60,00