



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)

www.premiatetrattorieitaliane.it

Alla Brinca si Studia

Si torna a scuola: le nostre serate di degustazione sono un classico che abbiamo iniziato 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, non più di 40, e racconta la sua azienda, il territorio e i vini in degustazione. Arrivo Ospiti ore 20,00 in punto, l'aperitivo in saletta 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.

La Liguria, Terra di grandi Vini e Artisti

Walter De Battè e Daniele Parma, i Vignaioli

Pino Petruzzelli l'Artista

Mercoledì 13 Marzo 2019

"Io sono il mio lavoro. Storie di uomini e di vini" è l'ultima opera del grande **Pino Petruzzelli**, attore, scrittore, autore e regista teatrale, che ci presenterà questo suo viaggio tra le vigne e le genti di Liguria, un racconto che ci fa conoscere i grandi personaggi che hanno fatto la storia della nostra viticoltura. Tra questi protagonisti, i vignaioli della nostra serata: **Walter De Battè** con la sua **[PRIMA] Terra** di Campiglia (Sp), il "rivoluzionario" delle Cinqueterre, colui che con il suo lavoro ha dato una svolta straordinaria a questa terra meravigliosa: un uomo monumento. **Daniele Parma** della **Ricolla** di Ne, qui è di casa: con grande tenacia, ha portato la sua azienda agricola sulla strada del naturale ed ora i suoi Vini raccontano una storia antica, fatta di sacrifici, artigianalità e di bellezza di beva.

Dalle 20,00 aperitivo nella saletta del caminetto con

Bianchetta Genovese Portofino d.o.c. i Due Vigneti 2017

e lo **spillato dalla botte** 2018 di **Bianchetta Genovese** - La Ricolla, Ne,

Rosato Prima Terra 2018 (sangiovese+syrah+altri locali) – **[PRIMA] Terra**, Campiglia (anteprima)

In aula:

Colline del Genovesato **Oua** (vermentino) senza solfiti aggiunti 2017 – La Ricolla, Ne

Carlaz 2017 (vermentino) - **[PRIMA] Terra**, Campiglia

Colline del Genovesato **Berette** non filtrato (vermentino) 2017 – La Ricolla, Ne

Colline del Genovesato **Berette** non filtrato (vermentino) 2016 – La Ricolla, Ne

Harmoge (verm. + bosc. + albarol.) 2015 – **[PRIMA] Terra**, Campiglia

Pausa per la merenda rinforzata

e poi si continua in aula con

Portofino Rosso d.o.c. **Tòseò** (ciliegiolo + sang.) 2017– La Ricolla, Ne

Tonos (sang.+altri locali) 2015 – **[PRIMA] Terra**, Campiglia

Çericò (granaccia+syrah) 2015 – **[PRIMA] Terra**, Campiglia

Finale con i dolci a buffet e

Portofino Passito Bianco **Sarvegu** (vermentino) 2017 – La Ricolla e ...

Caffè

Prezzo a persona € 60,00

(compreso il libro "Io sono il mio lavoro. Storie di uomini e di vini" Edizioni Pentagora)