

CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

ALLE ORIGINI DELL'AMARONE

since 1933

programma

IN COLLABORAZIONE CON



ASSENNOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE



LUNEDÌ 18.11.2019 ore 14.00 > 22.00

OPEN DAY WINE LOVERS PASSIONE APPASSIMENTO E FUTURO DELLA COOPERAZIONE

Appuntamento in Cantina Valpolicella Negrar, la cooperativa che guarda al futuro.
via Ca' Salgari 2 - 37024 Negrar - Verona

DEGUSTAZIONI ITINERANTI

Dalle ore 14.00 alle ore 21.00 ad accesso libero con prenotazione entro lunedì 11 novembre:
www.dominiveneti.it/calendario-eventi/.



FATTORIA
ZERBINA

1° Masterclass
ore 14.30-15.30

Cristina Geminiani L'APPASSIMENTO IN ROMAGNA

Degustazione 4 vini
con la produttrice.

Presenta Alessandro Brizi.



DOMINI VENETI
Our Valpolicella, Your Wines.

2° Masterclass
ore 16.00-17.00

Thomas Illkjaer LA VERA STORIA DELL'AMARONE

Verticale 4 annate storiche
Amarone "Vigneti di Jago"
Domini Veneti.

Con l'enologo Daniele Accordini.



TUTIAC
TOUT BORDOIS

3° Masterclass
ore 18.00-19.00

Eric Henaux TUTIAC

Competenza e passione che
uniscono i valori tradizionali
alle tendenze contemporanee.

Degustazione 4 vini
in lingua inglese
con Pierre-Alexis
Mengual, Tutiac Wine Bar.



SHERRY WINES
VINOS DE JEREZ

Convegno
ore 20.30-22.00

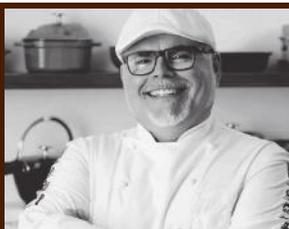
Carmen Aumesquet VINOS DE JEREZ DE LA FRONTERA

Un viaggio narrativo e gustativo
nello Jerez de la Frontera.

Degustazione 4 vini.
Al termine Alessandro Brizi
dialoga con gli ospiti.

ore 19.30-20.30
Bottaia d'Autore

Chef Erny Lombardo
direttamente da
LA PROVA DEL CUOCO



- Risotto zucca e Amarone in abbinamento a Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore "La Casetta" Domini Veneti 2017
- Riduzione di frutti rossi con fonduta al cioccolato in abbinamento a Recioto della Valpolicella DOCG Classico Spumante Domini Veneti 2016

In collaborazione con



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA A PAGAMENTO entro lunedì 11 novembre: www.dominiveneti.it/calendario-eventi/.
INFO: eventi@dominiveneti.it - tel. +39 045 25 95 925 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.30).



OPEN DAY WINE LOVERS
PASSIONE APPASSIMENTO
E FUTURO DELLA COOPERAZIONE

Lunedì 18 Novembre 2019 dalle 14.00 alle 22.00

**Tanti incontri, esperienze, know-how, pratiche e idee a confronto
con ospiti d'eccezione**

PROGRAMMA EVENTO

Degustazioni itineranti di vini prodotti a Bordeaux, a Jerez, in Romagna e in Valpolicella Classica durante tutto l'evento.

Modulo 1 - Ore 14.30 - 15.30 1° MASTERCLASS (25€)

Cristina Geminiani (Fattoria Zerbina): L'APPASSIMENTO IN ROMAGNA

Modulo 2 - Ore 16.00 - 17.00 2° MASTERCLASS (25€) ESAURITO

Thomas Ilkjaer: LA VERA STORIA DELL'AMARONE

Modulo 3 - Ore 18.00 3° MASTERCLASS (25€)

Eric Henaux: LES VIGNERONS DE TUTIAC

Modulo 4 - Ore 19.30 - 20.30 BOTTAIA D'AUTORE. Chef Erny Lombardo (La Prova del Cuoco): Light Dinner Buffet (solo per partecipanti Masterclass, previa iscrizione)

ore 16.00 - 20.00 Servizio risotti

Modulo 5 - Ore 20.30 - 21.30 CONVEGNO + DIALOGHI FINALI (25€)

Carmen Aumesquet: VINOS DE JEREZ

L'ingresso di 25,00€ consente l'accesso a 1 masterclass o al convegno serale indicando la propria preferenza entro lunedì 11 novembre ore 17.00.

E' possibile partecipare alle degustazioni itineranti e al servizio risotti al costo di 10€. L'accesso è invece gratuito per chi partecipa alle Masterclass.

Appuntamento in Cantina Valpolicella Negrar, Via Ca' Salgari 2, Negrar – VR

Info e prenotazioni www.dominiveneti.it/calendario-eventi/