

VINI, BIRRE E
DEGUSTAZIONI *Bere bene*

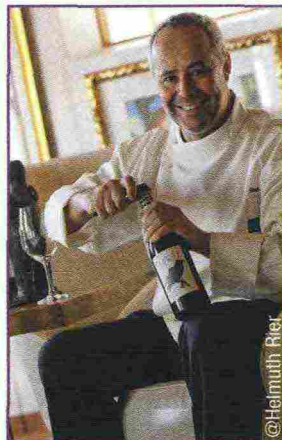
Un ricco ottobre tra masi e cantine

Sulle **Dolomiti**, ottobre è uno dei mesi più ricchi di appuntamenti per gli appassionati di enogastronomia. Lo dimostra il programma offerto da hotel, as-



@Helmuth Riet

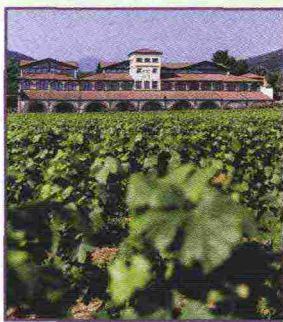
sociazioni, cantine e agriturismi a **Fiè allo Sciliar**, nell'area vacanze **Alpe di Siusi**. Si va dall'esperienza multisensoriale proposta dal **Blindprobe Sensorium**, un luogo dove imparare ad assaporare i vini al buio, alle passeggiate tra le vigne dell'azienda agricola **Gumphof** e alle visite a masi secolari come quello di **Wassererhof** o di **Grottnet**, dove **Stefan e Kathi Pramstrahler** producono l'omonimo vino. Info, www.seiseralm.it.



@Helmuth Riet

L'ARTE DELLA LENTEZZA

● Una cantina giovane, ma che raccoglie una storia antica. Nata nel 2009 ad **Andro (BS)** per volontà di **Federico Fossati** in collaborazione con **Pierangelo Bonomi, Corteaura Franciacorta** si pone l'obiettivo di esaltare la qualità dei suoi spumanti, allungandone i tempi di affinamento a 36 mesi, ben oltre i 18 richiesti dal Consorzio. Info, www.corteaura.com.



UNA DATA DA RICORDARE

● Compie 65 anni, l'**Onav**, e per festeggiare l'importante traguardo l'**Organizzazione nazionale assaggiatori di vino**, fondata ad Asti il 28 ottobre del 1951, dedicherà una giornata a tutti i soci dell'organizzazione. **Sabato 29 ottobre**, alle ore 10, al **Teatro Alfieri di Asti** sarà messo in scena uno spettacolo che ripercorrerà le tappe più significative dell'associazione.

Scelti per voi

Carlo Guarini

Malia Igt Salento rosso, vino biologico da **Malvasia Nera** in purezza dell'**Azienda agraria biologica Duca Carlo Guarini di Scorrano**, si distingue per il rosso rubino intenso e, all'olfatto, per i tipici sentori di **frutta nera ben matura**, liquirizia, terra, accenno di cuoio e di **spezie**. Al palato è ricco di sapore, vivace e articolato.



Pellegrini

Dal colore giallo paglierino e perlage fine e persistente, **Sinefinis Rebolium**, prodotto utilizzando al 100% uve **Ribolla Gialla**, rivela all'olfatto note di frutta fresca e sentori di lievito. Fresco al palato, ha un finale morbido e persistente. Delicato e raffinato, sarà perfetto sia con gli **aperitivi** sia con i **piatti di pesce**.



Principi di Butera

Nato dall'**Insolia**, considerato il grande oro enologico della Sicilia, vinificato in purezza, **Serò Sicilia Doc** è un vino bianco ricco e profondo, specchio della sua terra. La selezione delle migliori uve ha premesso di creare un **cru d'eccellenza**, elegante, longevo e profumato, frutto del più antico vitigno autoctono siciliano.



un mese in **cucina** 59