



10/11 MARZO 2018

FISAR IN ROSA ALLA SCOPERTA DEI VINI DELLA VALPOLICELLA

Un viaggio esclusivo attraverso 200 anni di viticoltura

Eccoci al nostro consueto appuntamento annuale in una straordinaria terra collinare, di tradizione millenaria della produzione vinicola, che dista pochi chilometri da Verona, città d'arte e patrimonio dell'Unesco.

E' un weekend dedicato alle sommelier e ai soci fisariani provenienti dalle varie Delegazioni d'Italia, che saranno accompagnati in un percorso enogastronomico emozionante, da vivere e gustare, alla scoperta dei luoghi dell'Amarone, l'assoluta eccellenza veneta. Non mancheranno a deliziare i nostri palati i piatti tipici della tradizione e la degustazione di formaggi del territorio.

E' un incontro interessante nello splendido territorio della Valpolicella, il cui nome, secondo alcuni, deriverebbe dal latino "Vallis polis cellae", ovvero "Valli dalle molte cantine"; territorio particolarmente vocato alla viticoltura, ricco di storia, di cultura, di tradizioni, di bellezze naturali e di arte.

Sei appassionate vignaiole ci accoglieranno nella magnifica Villa Veneta Lebrecht, per raccontare il loro Amarone e Karen Casagrande Fisar Ambassador ci condurrà in una magica degustazione del prestigioso vino, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

PROGRAMMA

Sabato 10 Marzo 2018

Ore 12.00

Arrivo con mezzi propri presso MONTRESOR HOTEL TOWER 4*

Via Mantegna 30/A, 37012 Bussolengo-Verona Nord

Ore 12.30/13.00

Light lunch presso il ristorante dell'Hotel Tower e sistemazione nelle camere assegnate.

Ore 14.30

Partenza in bus alla volta di **San Pietro in Cariano(VR)**, presso **VILLA LEBRECHT**, sede del corso di laurea in scienze e tecnologie viticole ed enologiche dell'Università di Verona.

Ore 15.00

WINE TASTING/ TAVOLA ROTONDA

“L'AMARONE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: PROSPETTIVE FUTURE”.

Intervengono

GRAZIELLA CESCO Presidente Nazionale FISAR

LUISELLA RUBIN Coordinatrice Nazionale Fisar in Rosa

LAURA CALAFA' Prof.ssa Ordinaria di Diritto del Lavoro Università di Verona

MATILDE POGGI Presidente FIVI

MARIA SABRINA TEDESCHI produttrice Az.Agr. F.lli Tedeschi, Pedemonte (VR)

ALESSANDRA BOSCAINI Delegata Regionale del Veneto “Le Donne del Vino”

Produttrice Az. Agr. Masi Loc. Gargagnago - Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

NADIA ZENATO produttrice az. Vinicola Zenato - Peschiera del Garda (VR)

ILENIA PASETTO produttrice Soc. Agr. Venturini Massimino e Figli - Loc. San Floriano, San Pietro in Cariano (VR)

OLIMPIA RIZZARDI produttrice Az. Agr. Guerrieri Rizzardi-Bardolino (VR)

ELENA FARINA produttrice az. vinicola Farina srl - Pedemonte, San Pietro in Cariano (VR)

PATRIZIA LOIOLA Responsabile Slow Wine Veneto

Moderatore:

GIANPAOLO GIACOBBO giornalista e wine blogger

KAREN CASAGRANDE Sommelier, FISAR Ambassador guiderà la degustazione di 6 prestigiosi “Amarone della Valpolicella” proposti da ciascuna produttrice.

Al termine del Wine Tasting/Tavola Rotonda ci sarà la possibilità di acquistare i vini.

Ore 17.30

Partenza in bus alla volta di Sant’Ambrogio di Valpolicella-località Gargagnago via Giare 277 (VR)

VISITA ALLE CANTINE MASI, la cui sede storica si trova nel cuore della Valpolicella Classica, visita al fruttai per l’Appassimento delle uve, tecnica in cui Masi ha una expertise riconosciuta in tutto il mondo.

La storia di Masi è la storia di una famiglia e dei suoi vigneti a Verona, in Veneto. Il nome stesso deriva da Vaio dei Masi, la piccola valle acquistata alla fine del XVII secolo dalla famiglia Boscaini, tuttora proprietaria. La mission di Masi è produrre vini di pregio, utilizzando uve e metodi autoctoni delle Venezie con costante aggiornamento tecnologico, di ricerca e sperimentazione, offrendo così un prezioso contributo all’innovazione della viticoltura. Il Gruppo Tecnico Masi ha contribuito a riscrivere la storia dell’Appassimento creando una nuova categoria di vini veneti, come il Campofiorin e un moderno stile di Amarone di successo internazionale. Oggi Sandro Boscaini guida l’azienda con il supporto della figlia Alessandra, del figlio Raffaele e del fratello Bruno.

Ore 19.00

Arrivo a VILLA SEREGO ALIGHIERI a Sant’Ambrogio di Valpolicella, via Stazione Vecchia 185.

La Villa Serego Alighieri è una Villa Veneta già presente nella seconda metà del XIV sec. Gode di una prestigiosa fama per essere stata dimora di Dante Alighieri, il quale trascorse alcuni anni del suo esilio proprio a Verona. Da oltre 21 generazioni i terreni della tenuta sono proprietari di discendenti diretti del noto poeta. La villa storica immersa nei vigneti della Valpolicella, dal fascino antico, ospita un’elegante foresteria per incontri e ricevimenti.

Ore 20.30

Cena con la produttrice Alessandra Boscaini presso la Foresteria di Villa Serego Alighieri.

Ore 22.30/23.00

Partenza in bus alla volta dell’Hotel Tower Montresor

Domenica 11 Marzo 2018

Ore 9.15

Partenza in bus alla volta di San Pietro in Cariano (VR)

Visita all'Azienda Agricola Zymè, via Ca' del Pipa, 1 loc. Mattorona-San Pietro in Cariano (VR).

L'azienda è guidata da Celestino Gaspari, con la collaborazione della figlia Marta, del figlio Faustino e di un numeroso team di giovani collaboratrici coinvolte in tutte le fasi della lavorazione e della distribuzione del vino. Il nome Zymè proviene dal greco e significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia. Sostenibilità della produzione ed eccellenza del risultato sono i principi su cui si fonda la filosofia dell'azienda. La nuova cantina Zymè è spettacolare, espressione di un formidabile design, che rappresenta la sintesi tra l'opera dell'uomo e la natura, in perfetta sintonia con l'ambiente circostante. E' articolata su tre livelli, partendo dalla preesistente cantina ricavata dall'antica cava arenaria, dove è situata la barricaia, nucleo vitale, dove i vini vengono affinati. Dalle terrazze esterne si possono ammirare le colline e i vigneti circostanti.

Degustazione di vini proposti dal produttore.

A fine visita si possono acquistare i vini dell'azienda.

Ore 11.30

Partenza in bus alla volta di Verona. Passeggiata nel centro storico della città.

Ore 13.00

Pranzo presso il Ristorante Scaligero nel cuore della città di Verona, in via G. Marconi 7, con un menù di piatti tipici della tradizione veneta.

A fine pranzo rientro nelle proprie sedi con mezzi propri.

COSTI e PACCHETTI

1. PACCHETTO COMPLETO è di 210.00€ per partecipante:

1 pernottamento* con prima colazione. Sabato 10/03/2018 light lunch presso il ristorante dell'hotel Montresor Tower, degustazione di 6 vini "Amarone" presso Villa Lebrecht a San Pietro in Cariano (Vr), visita alle cantine Masi a Gargagnago di Valpolicella (Vr), cena del sabato sera presso il ristorante Foresteria di Villa Serego Alighieri a Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr); domenica 11/03/2018 visita alle cantine di Zymè a San Pietro in Cariano, località Mattorona (Vr) con degustazioni di vini, pranzo presso ristorante Scaligero a Verona.

***Il prezzo si intende con sistemazione in camera doppia, supplemento singola euro 30.00 (disponibilità limitata).**

2. Partecipazione senza pernottamento euro 160.00 (sabato e domenica):

10/03/2018 light lunch presso ristorante dell'hotel Montresor Tower, degustazione di 6 vini "Amarone" presso Villa Lebrecht a San Pietro in Cariano (Vr), visita alle cantine Masi a Gargagnago di Valpolicella (Vr), cena del sabato sera presso il ristorante Foresteria di Villa Serego Alighieri a Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr); domenica 11/03/2018 visita alle cantine Zymè a San Pietro in Cariano (Vr) con degustazioni vini e pranzo presso il ristorante Scaligero a Verona.

3. Partecipazione solo il sabato senza light lunch euro 100.00:

Degustazione di 6 vini "Amarone" presso Villa Lebrecht a San Pietro in Cariano (Vr), visita alle cantine Masi a Gargagnago di Valpolicella (Vr) e cena presso ristorante Foresteria di Villa Serego Alighieri a Sant'Ambrogio della Valpolicella (Vr).

4. Partecipazione solo la domenica 11/03/2018 euro 60.00:

Visita alle cantine Zymè a San Pietro in Cariano (Vr) con degustazione vini e pranzo presso il ristorante Scaligero a Verona.

MODALITA' DI PAGAMENTO:

**Bonifico bancario intestato a Delegazione FISAR San Donà di Piave
IT23N0896536280011011010648 con la causale "Visita Cantine della Valpolicella
Fisar in Rosa" e nome e cognome del partecipante.**

Le prenotazioni con copia bonifico dovranno pervenire entro venerdì 2 Febbraio 2018. A seguito di verifica di pagamento sarà data conferma della prenotazione.

Si ricevono le prenotazioni fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Per Prenotazioni ed informazioni rivolgersi a:

Coordinatrice Nazionale Fisar in Rosa LUISELLA RUBIN cell.3478202834

Luisellar10@gmail.com

Referente Fisar in Rosa Nordest PATRIZIA LOIOLA cell.3483017430

patrizia.loiola@progettagroup.com

Referente Fisar in Rosa Centro EMMA LAMI cell.3492843626

emma.lami@hotmail.it

Referente Fisar in Rosa Sud ANITA MERCOGLIANO cell.3393442925

anitamerc@libero.it

Referente Fisar in Rosa Nordovest ANTONELLA SESSA cell.33822960881

antonella@ocraeblu.it