

A Tavola
Novembre 2006

per Bacco!

MILANO / 19 e 20 novembre

Qualità e prezzo in 100 bottiglie

Siete più attratti dall'idea di fare una "scoperta" che dal bisogno di esibire una griffe? Non perdetevi WineLove, unico evento italiano dedicato ai vini di ottimo rapporto qualità-prezzo: 30 cantine di tutta Italia offrono in degustazione 100 vini, scelti per la qualità da Giuseppe Vaccarini (star della sommellerie internazionale e membro del comitato scientifico di *aTavola*), che costano tra 5 e 10 euro massimo a bottiglia. L'ingresso costa € 10; l'apertura al pubblico degli appassionati è lunedì 20 dalle ore 18 alle 22.

Dove: Circolo della Stampa, corso Venezia 16, www.winelove.it



Foto: G. Tassinari - S.p.A. - Carlo Bernini

BOLOGNA /
20 novembre

Grappa e cioccolato

Dalle ore 16 alle 22 a palazzo Re Enzo, nel centro storico della città, Trentino Grappa invita a provare l'intrigante abbinamento tra la grappa trentina e le superbe tavolette e praline di cioccolato dei maestri artigiani italiani. Sono gli stessi produttori a guidare il pubblico nell'interessante assaggio. Info: www.trentino.to/trentinograppaecioccolato

LEVERANO (LE) /
dal 10 al 12 novembre

Novelli di Puglia

Nel centro di Leverano, prende il via il "Salone dei novelli di Puglia", rassegna della migliore produzione regionale, con degustazioni guidate dei vini. L'evento offre e ospita in una grande festa il folklore e i sapori di altri Paesi, tra cui Grecia e Spagna. Per gli interessati è disponibile un pacchetto di soggiorno per il fine settimana, a € 90. Info: tel. 0382.934389, www.novelloinfesta.it

NATURNO (BZ) /
dall'11 al 18 novembre

Tutto Riesling

Sei giorni dedicati al Riesling, varietà regina dei vini bianchi altoatesini. In programma ci sono visite guidate alle cantine della zona e le degustazioni dei migliori Riesling provenienti dal Nuovo Mondo e dalle zone di coltivazione classiche. Per info: tel. 0473.200443



FORNOVO TARO (PR) /
5 e 6 novembre

Insoliti e naturali

Italia e Francia s'incontrano per "Vini di vignaioli", il salone dedicato alle cantine che nel vino mettono la loro personalità, la cultura del territorio e le conoscenze maturate in secoli di produzione vinicola. L'evento promuove così i vini naturali, quelli che si trasformano seguendo la propria chimica e che si differenziano dunque da quelli industriali.

Dove: Foro 2000, tel. 0525.2599

Bollicine francesi

È Claudia Nicoli, sommelier dell'Ais - Emilia Romagna, la vincitrice della finale italiana del concorso europeo "Ambasciatori dello Champagne", che premia ogni anno i professionisti del vino attivi nella formazione.