la Rassegna.it
Fondata nel 1906

25 Ottobre 2017

I sommelier riscoprono i vini greci, serata degustazione a Villa Patrizia

Sei bottiglie da ricordare presentate dal degustatore giramondo Guido Invernizzi e accompagnate dai piatti del locale

Sono i vini greci i protagonisti della degustazione dell’Ais di Bergamo in programma giovedì 26 ottobre al ristorante Villa Patrizia di Petosino di Sorisole. Una scoperta o meglio una riscoperta, visto che la Grecia sin dall’antichità è una regione adatta alla produzione del vino e che negli ultimi decenni il comparto ha ritrovato vigore.

La serata sarà condotta da Guido Invernizzi, grande conoscitore e degustatore giramondo, che ha selezionato sei vini da ricordare: Assyrtiko Santorini Domaine Sigalas 2016, Retsina Tetramythos 2016, Vidiano Creta Domaine Lyrarakis 2016, Perivlestos Domaine Theodorakakis 2012, Macedonia Naousa Athina 2013, Unione Produttori Samos Moscato Anthemis 2012.

«Un elemento che ha significativamente influito sulla rivalutazione qualitativa dei vini greci è stato la corretta valorizzazione della vigna greca – spiegano i sommelier -. La geografia del territorio ha, infatti, facilitato la creazione di piccole zone vocate alla coltivazione della vite. Una delle caratteristiche del vigneto greco è il gran numero di piccoli territori dal particolare ecosistema (terreno-clima-esposizione-varietà di vitigni) dove vengono prodotti vini di qualità. In ciascuna di queste zone le condizioni del terreno e del clima sono eccezionalmente favorevoli alla coltura delle viti e, in special modo, di quelle varietà autoctone che, da secoli, per non dire millenni, si sono là acclimatate».

In accompagnamento, Antonio Lecchi, storico sommelier e patron del ristorante, proporrà une entrée, un piatto principale e un dolce.

Il costo è di 40 euro per i soci Ais, 48 euro per i non soci. L’appuntamento è alle 20.30.

Per informazioni e prenotazioni: Roberta Agnelli (roberta.agnelli@aislombardia.it – 3477321538), Luigi Mascheretti (mascherettiluigi@libero.it – 3492676432)