



# Calendario Eventi 17

Per non perdersi nessuna iniziativa rimanete connessi

[www.rossorubino.net](http://www.rossorubino.net) |

[www.facebook.com/enoteca.rossorubino](https://www.facebook.com/enoteca.rossorubino)

Data	Evento
Da Lunedì 2 Ottobre a Sabato 25 Novembre	<b>WINEAT</b> <b>Quadre propone...</b> <b>Pranzo, aperitivo e cena € 10</b> Barbera Bricco delle Olive di Palladino 2014 e come ingrediente, un classico dell'autunno piemontese: il Topinambour. Ecco la proposta di Lisa: Creme Brulè con Gorgonzola e Topinambour + calice Barbera Bricco delle Olive Palladino 2014 € 10
Martedì 17 Ottobre	<b>All you can drink</b> <b>Vini Kosher</b> <b>h. 19.00   € 20   solo vini   possibilità di cenare</b> 15 vini non solo da Israele, ma certificati Kosher per scoprire una nicchia di produzione di cui poco si parla. Primo appuntamento nel suo genere al rossorubino rivolto alla comunità ebraica, ma anche ai veri curiosi: non mancheranno le sorprese.
Giovedì 26 Ottobre	<b>Produttore in Enoteca</b> <b>Champagne H. Chauvet + Gioielli "Winejewels"</b> <b>h. 18.00 – 22.00   € 5/44   possibilità aperitivo e cena</b> Ospitiamo Mathilde e Damien dell'omonima Maison. A ridosso dell'evento maggiori dettagli, fermo restando il format con assaggi gratuiti, in negozio offerte sull'acquisto del vino e in sala possibilità di bere bottiglie e calici a prezzi eccezionali.  Insieme a loro, ospitiamo Bianca D'Aniello, designer di gioielli che ha stupito Milano, dove opera, per la sua creatività. Viene a presentare la linea dedicata agli accessori per il vino, pensati per impreziosire calici e bottiglie e ispirati alla femminilità e all'eleganza. Una linea innovativa dedicata ad un pubblico in cerca del bello in tutte le sue forme, dal gusto all'estetica.
Sabato 28 Ottobre	<b>Produttore in Enoteca</b> <b>Champagne Doyard Mahè (anche a cena)</b> <b>h. 18.00 – 23.30   € 5/60   assaggi e cena</b> Torna a trovarci Carole dell'omonima Maison a presentarci le sue novità. Non solo l'assaggio e le bottiglie in offerta, ma a coronare la serata un menù studiato ad hoc per l'abbinamento con i suoi vini. Una cena in compagnia per parlare di cibo, vino tra brindisi e allegria
Giovedì 2 Novembre	<b>All you can drink</b> <b>Selezioniamo i vini Moravi: 18 etichette</b> <b>h. 19.00 - 21.30   € 15   possibilità di aperitivo e cena</b> E' tempo di rinnovare l'importazione dei vini Moravi. Abbiamo quindi selezionato 18 campioni di produttori, tipologie e vini differenti. Chi vuole condividere con noi l'operazione di valutazione?

<p>Martedì 7 Novembre</p>	<p><b>Speciale Bottiglie da Sogno</b>  <b>Roagna 2011: Barolo Pira vs. Barbaresco Pajè</b>  <b>h. 12.00 – 23.30   € 20   solo vini   possibilità pranzo, aperitivo e cena</b>  1/2 calice di Barolo Pira 2011 a confronto con 1/2 calice di Barbaresco Pajè 2011. Un solo nome: Roagna, sempre più stella nel firmamento di Langa. Vini sicuri, produzione consolidata: vini che si contraddistinguono per persistenza e longevità. Per l'annata ogni commento è superfluo: di grande prospettiva, fine ed elegante. Insomma parliamo di due cavalli di razza per rendere onore ad entrambi i terroir vero orgoglio del nostro Piemonte</p>
<p>Lunedì 13 Lunedì 20 Lunedì 27 Novembre</p>	<p><b>Corso vini: approfondimento</b>  <b>Corso II: Il Nebbiolo</b>  <b>h. 21.10 - 23.30   € 120 o € 50 a lezione (in base a disponibilità)   saldo anticipato</b>  3 lezioni dedicate al vitigno piemontese per eccellenza. Ogni lezione avrà una durata di due ore e mezza circa a partire dalle ore 21.10 e comprende la degustazione di 5 vini.  Lun. 13/11: Sua Maestà il Barolo (vino stella: Barolo Brunate Le Coste Rinaldi 2004)  Lun. 20/11: Tanaro Valley: Roero&amp;Barbaresco (vino stella: Barbaresco Cascina Baricchi 1996)  Lun. 27/11: I Nebbioli del Nord (vino stella: Sfursat 5 Stelle Nino Negri 2013)  Corso tenuto da un degustatore professionista e rivolto ad un'utenza enologicamente avviata con la quale condividere la ricerca del dettaglio e l'approfondimento sul tema</p>
<p>Martedì 14 Novembre</p>	<p><b>Apericena a sorpresa</b>  <b>Oli essenziali DōTerra... da bere e mangiare</b>  <b>dalle h. 19.45 vini   € 30   Apericena   suggerita la prenotazione</b>  Questa volta abbiamo messo a dura prova la cucina: I diversi assaggi sono stati preparati con gli oli essenziali DōTERRA, leader nel settore; oli puri, testati e riconosciuti per il loro <i>CPTG Certified Pure Therapeutic Grade</i>. Un percorso completo per giocare con le ricette, vini e spirits, arricchendo i sapori con ingredienti nuovi e naturali</p>
<p>Mercoledì 15 Novembre</p>	<p><b>WINEAT – L'EVENTO</b>  <b>Barabaresco a Tavola</b>  <b>h. 19.00 – 23.30   € 30 solo vini   possibilità cena   obbligatoria la prenotazione</b>  6 appuntamenti con i locali di wineat e l'Enoteca Regionale del Barbaresco. 10 le etichette che verranno presentate alla cieca da un rappresentante dell'Enoteca. Una sfida senza condizionamenti per il quale noi proporremo un menù ad hoc e, per chi gradisse, un percorso su 3 portate per un'esperienza completa e appetitosa.  Per le altre date (8; 9; 16; 22; 23 novembre) v. la nostra pagina Fb Wineat enocucine a Torino</p>
<p>Giovedì 16 Novembre</p>	<p><b>Produttore in Enoteca</b>  <b>Aspettando Gourmet Food Festival: Bertani</b>  <b>Aggiornamenti a breve</b>  In collaborazione con il Gambero Rosso e in occasione dell'imminente Gourmet Food Festival di Torino, presentiamo la Cantina Bertani, ovvero la storia e ancor oggi un punto di riferimento fondamentale nel contesto della Valpolicella. Non sveliamo ancora nulla: stay tuned: aggiornamenti a ridosso della presentazione della Cantina</p>
<p>Venerdì 24 Sabato 25 Novembre</p>	<p><b>Speciale menù abbinamento</b>  <b>Bagna cauda Day</b>  <b>Ven. h 19.00 – 23.30; Sab 12.00 – 14.30 e 19.00 – 23.30   € 25   suggerita la prenotazione</b>  Seconda edizione in collaborazione con l'Associazione Astigiani che promuove l'iniziativa in tutto il mondo. La classica Bagna Cauda nella modalità "come Dio comanda" ovvero alla maniera tipica piemontese. Dettagli legati al menù e all'abbinamento a ridosso dell'evento</p>

<p>Da Lunedì 27 Novembre a venerdì 5 Gennaio</p>	<p><b>WINEAT</b> <b>Novità: in collaborazione con Slow Food</b> <b>Pranzo, aperitivo e cena: abbinamento in via di definizione</b> Terminato il primo semestre di appuntamenti all'insegna della proposta di ogni singolo locale, cambiamo formula: in collaborazione con Slow Food, che ogni mese ci propone un presidio, stabiliremo di comune accordo una tipologia di vino comune, consentendo a ciascun locale di proporre l'etichetta più gradita. Cominciamo con la Piatella Canavesana di Cortareggio in abbinamento con Pinot Nero. Sarà possibile acquistare il prodotto anche da asporto</p>
<p>Martedì 28 Novembre</p>	<p><b>All you can drink</b> <b>Super Barolata &amp; Fratellini</b> <b>h. 19.00   € 50   solo vini   possibilità di cenare</b> Un approfondimento sull'uva Nebbiolo in modalità deluxe rivolto ad un pubblico esigente interessato alla comparazione tra 5 Baroli, 5 Barbareschi e 5 Nebbioli dell'altre zone (Roero, Nord Piemonte e Lombardia) tra Riserve e vini di categoria alta. Il dettaglio dei vini e del menù a ridosso dell'evento</p>
<p>A partire da Lunedì 22 Gennaio 2018</p>	<p><b>Corso di vino</b> <b>Corso Base di Avvicinamento al Vino</b> <b>h. 21.10 - 23.30   € 190   saldo anticipato</b> Il corso sarà tenuto da un degustatore professionista. Ogni lezione avrà una durata di due ore e mezza circa a partire dalle ore 21.10 e comprende la degustazione di almeno 5 vini. Durante i 6 incontri verranno trattati i seguenti temi: storia della vite e del vino, cenni sulla viticoltura, principi e tecniche della degustazione, tecniche di vinificazione, affinamento e conservazione del vino.</p>




---

via Madama Cristina 21 Torino | 011.650.21.83  
info@rossorubino.net | www.rossorubino.net