

Data	Evento
Da Martedì 22 Gennaio A Sabato 26 Gennaio	<p>Menù Degustazione</p> <p>L'ultimo Tartufo: Champagne e Trifola o Menù?</p> <p>h. 12.00 – 14.30/19.30 - 22.30 Aperitivo € 10 € 25 solo menù, grattata di Tartufo € 2.2 al grammo</p> <p>Siamo ai titoli di coda, ma che titoli!!! Ultimo giro di tartufo per un'annata storica sul viale del tramonto. Questa settimana, lo proponiamo in tutti i modi.</p> <p>All'aperitivo un grande classico del Rossorubino: affoghiamo il tartufo nello Champagne.</p> <p>Abbinamento insolito che ha stupito tutti per la sua capacità osmotica di far sentire, alla beva, la trifola e, al mangiare, lo Champagne.</p> <p>Come menù torna il nostro percorso classico: carne cruda, tajarin e fonduta con grattata a piacere.</p> <p>Finiamo la stagione con gusto.</p>
Sabato 2 Febbraio	<p>Produttore in Enoteca</p> <p>Masterclass Caviale</p> <p>h. 17.00 – 18.00 € 35 obbligatoria la prenotazione shop on-line</p> <p>Protagonista assoluto della straordinaria degustazione sarà Admiral Caviar, con assaggi di 3 tipologie di caviale: Storione Bianco, Siberiano e Osetra.</p> <p>Il percorso degustativo sarà guidato dal Brand Ambassador del prestigioso marchio e accompagnato da assaggi di Cava, di Champagne e da uno shot di Vodka. A breve maggiori dettagli.</p>
Giovedì 7 Febbraio	<p>La Gazzetta del Beone</p> <p>Il Derby della Barbera: Alba VS Asti</p> <p>h. 11.30 - 22.30 € 50 vini e assaggi possibilità pranzo, aperitivo e cena</p> <p>Uno scontro storico. Il Derby più atteso del panorama sabauda. Alba VS Asti.</p> <p>I primi si presentano con la "fascetta DOC" a sfidare la squadra a cui è stata concessa in aggiunta la tanto ambita "G" di garanzia storica.</p> <p>Andiamo a presentare la formazione.</p> <p>Il territorio Langarolo schiera in difesa con la maglietta 2010 Vigna Francia di Giacomo Conterno; in centrocampo con il numero 2007 Giuseppe Rinaldi; in attacco con la maglietta numero 2004 Vigna del Cuculo di Cavallotto.</p> <p>La formazione Monferrina vede in difesa con la maglietta numero 2010 Vigna Mandorla di Luigi Spertino; in centrocampo con il numero 2007 L'Alfiera dei Marchesi Alfieri; in attacco con la maglietta numero 2004 Mongovone di Perrone Magnum.</p> <p>6 mezzi calici con 3 assaggi in abbinamento studiati dalla nostra cucina</p>
Martedì 12 Febbraio E Mercoledì 13 Febbraio	<p>Enoesplorazioni</p> <p>Champagnata - 24^{ma} edizione</p> <p>h. 19.00 - 22.00 € 30 prenotazione con saldo anticipato shop on-line</p> <p>La superclassica Champagnata del Rossorubino. 15 Champagne diversi per provare e confrontare le varie tipologie blanc de blancs, blanc de noirs, tradition e rosè. Per chi avesse piacere di abbinare al percorso anche qualcosa da stuzzicare, è possibile ordinare dal nostro menù</p>

<p>Martedì 19 Febbraio</p>	<p>Appassionati Bo. Bo. VS Ba. Br. h. 19 - 22.00 € 35 solo vini prenotazione con saldo anticipato shop on-line Uno scontro transfrontalifero: Italia Vs. Francia che si rinnova ancora una volta. 2 Paesi, 4 aree di produzione, 3 monovitigni e 1 taglio tutti differenti: 4 Borgogna e 4 Bordeaux a confronto con 4 Barbareschi per il Piemonte e 4 Brunelli per la Toscana. Appuntamento imperdibile per gli appassionati dei rossi da lungo invecchiamento e capaci di straordinarie terziarizzazioni. La nostra cucina studierà un menu pensato ad hoc per la serata.</p>
<p>Sabato 2 Marzo</p>	<p>Produttore in Enoteca Seguono aggiornamenti</p>
<p>Lunedì 4 Marzo</p>	<p>Enoemozioni La degustazione delle annate: giovane Vs. vecchio h. 20.30 Evento in definizione Una degustazione guidata all'insegna delle grandi etichette con un confronto per annata al fine di valutare evoluzioni e trasformazioni nel lungo periodo, secondo la tipologia varietale. A seguire i dettagli per una serata didattica, divertente e memorabile: per poter dire "io c'ero". A breve maggiori dettagli</p>
<p>da Lunedì 11 Marzo a Lunedì 15 Aprile</p>	<p>Corso di Vino Corso Base di Avvicinamento al Vino h. 21.10 - 23.30 € 190 saldo anticipato shop on-line 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>
<p>Sabato 16 Marzo</p>	<p>Produttore in Enoteca Masterclass Caviale h. 17.00 – 18.00 € 35 obbligatoria la prenotazione shop on-line Qualora vi foste persi l'appuntamento di febbraio, ripetiamo l'incontro. Protagonista assoluto della straordinaria degustazione sarà Admiral Caviar, con assaggi di 3 tipologie di caviale: Storione Bianco, Siberiano e Osetra. Il percorso degustativo sarà guidato dal Brand Ambassador del prestigioso marchio e accompagnato da assaggi di Cava, di Champagne e da uno shot di Vodka. A breve maggiori dettagli.</p>
<p>Giovedì 21 Marzo</p>	<p>Enoesplorazioni Pinot Nero dal Mondo h. 19.00 – 22.30 € 50 Possibilità aperitivo e cena 14 Pinot Neri provenienti dalle miglior zone vitivinicole del mondo con una attenzione particolare per l'Italia e la Francia. In abbinamento Coq Au Vin. A breve maggiori dettagli.</p>
<p>Giovedì 28 Marzo</p>	<p>La Gazzetta del Beone Ma è solo Nebbiolo generico!!! h. 11.30 - 22.30 € 50 vini e assaggi possibilità pranzo, aperitivo e cena Esiste una formula perfetta per definire il Re del Piemonte? E' solo un discorso di contenitore? O della mano, della sapienza e della passione del produttore? E l'annata? Non dimentichiamo la terra e la vigna. Una degustazione pensata per rispondere a molti dei quesiti che ci poniamo ogni qualvolta assaporiamo un sorso di questo fantastico nettare. 6 mezzi calici di Voerzio2007, Altare2001, Rinaldi 2006, Cappellano2010, Roddolo 2009, Sobrino2004. In abbinamento 3 assaggi studiati dalla nostra cucina.</p>

