Un weekend alla scoperta del Piemonte e della Toscana del vino

written by Rivista di Agraria.org | 14 ottobre 2017

Donatella Cinelli Colombini e Gianluca Morino, weekend con super assaggi tosco-piemontesi. Un evento capace di emozionare i wine lovers e un'opportunità unica di vivere due giorni insieme a produttori appassionati che fanno dei grandi vini e desiderano condividerli con chi sente lo stesso entusiasmo nello spirito di amore per la natura e per la propria terra.

Un programma fitto e coinvolgente con tre degustazioni di sette vini ciascuna e due cene con prelibatezze gastronomiche di Piemonte e Toscana. Ma soprattutto due protagonisti che racconteranno i vini e l'esperienza di farli nascere.

Ecco nel dettaglio il programma di questo strepitoso week end 20-22 ottobre.

Cena di benvenuto venerdì sera a base di fassona tagliata al coltello, Pinci con sugo di cinghiale e Robiola di Roccaverano dop prodotta da giovani pastori laureati che hanno scelto la vita difficile e selvaggia della Langa Astigiana per passione, insieme alla cugnà mostarda d'uva con fichi, mele, pere martin, nocciole, noci con gran finale di dolci senesi panforte, ricciarelli fatti in casa e ricotta montata. Nei calici Nizza e Brunello. Due DOCG dove i vignaioli appassionati si impegnano alla morte per far sognare i wine lovers.

Sabato dedicato a due degustazioni verticali: al mattino 7 Barbera superiore Nizza DOCG di grandi annate raccontate da Gianluca Morino che affascinerà tutti ricordando la nascita della DOCG nel 2014 nel territorio più storico e più qualificato del Barbera.

L'impegno per portare questo vino ai vertici qualitativi, i successi e le contraddizioni di una bella storia. Brunch a base di zuppa e salumi toscani visita lampo al Casato Prime Donne di Montalcino per partecipare alla degustazione di 7 Brunello di Montalcino DOCG di grandi annate insieme a Donatella Cinelli Colombini, dalla vigna ai punteggi stellari della stampa internazionale.

Barbera tonic, cocktail inventato dai Cugini di Torino di Nizza Monferrato, preparato in diretta da Gianluca Morino e Fiammetta Mussio. Uno show divertente che vi sorprederà. Cena a lume di candela a base dei migliori plin del Piemonte serviti sul tovagliolo come vuole la tradizione, bistecca fiorentina regina della tavola Toscana e trionfo di dolci piemontesi: torta di nocciole, baci di dama e amaretti di Mombaruzzo. La lista dei vini comprende le riserve di Nizza e Brunello per un brindisi all'amicizia vignaiola.

Domenica mattina dedicata alla visita guidata della Fattoria del Colle con le sale storiche della villa cinquecentesca e la cantina seguita da una degustazione orizzontale dell'annata 2015 che in Piemonte e in Toscana è arrivata ad altissimi vertici qualitativi. Barbara d'Asti, Pinot noir e Brachetto provenienti da Cascina Garitina di Gianluca Morino insieme al Cenerentola Doc Orcia, l'IGT Il Drago e le 8 Colombe, il Chianti Superiore e il Passito prodotti dalle due cantine di Donatella Cinelli Colombini.

Chiude questa due giorni di piaceri e scoperte enologiche una spaghettata in allegria prima di partire per tornare a casa.

LUOGHI E PERSONE

Prima di chiudere due parole sul luogo e i protagonisti di questa due giorni dedicata ai vini del Piemonte e della Toscana. La cornice è quella autentica e antica della Fattoria del Colle, a Sud del Chianti con ospitalità in appartamenti e camere agrituristiche.

Gianluca Morino è il vignaiolo più digitale d'Italia, produce Nizza e Barbera Superiore DOCG puntando ai vertici qualitativi. Anticonformista ama i tappi a vite e la Juventus odia i diserbanti. La sua azienda si chiama Cascina Garitina come il diminutivo, in dialetto, della bisnonna ed è a Castel Boglione nel cuore del Monferrato.

Donatella Cinelli Colombini nasce in una famiglia di produttori storici di Brunello ma dal 1998 ne ha creata una

tutta sua divisa in due parti, il Casato Prime Donne a Montalcino e la Fattoria del Colle che sono le prime in Italia con un organico interamente femminile. Due personaggi con grandi sfide nel cuore: quella della Doc Orcia Cenerentola per Donatella e quella del Nizza Docg per Gianluca. Le vinceranno? Venite a partecipare a questa splendida 2 giorni e lo capirete.