

Siena, 26 ottobre 2006

Degustazioni, aperitivi e cocktail: ecco gli eventi al Lingotto dell'Enoteca Italiana

Grandi verticali: i top ten di Siena, super Chianti e Soave da sogno

Conducono Carlo Cambi e Lamberto Sposini. E c'è anche la Prima Carta dei Vini senesi

Per iniziare, si può scegliere il cocktail "Passione Rossa", quanto mai attuale in questo periodo, oppure orientarsi, per l'aperitivo, su una "Pozione d'amore n° 3", che potrebbe essere di buon auspicio, ma si può anche preferire un "Sei piccante", o scivolare immancabilmente verso un "Very sexi vino".

Con i Wine Drinks, aperitivi e cocktails a base di vino, proposti da Enoteca Italiana, in collaborazione con l'Associazione Italiana Barman e Sostenitori (Aibe), sarà possibile apprezzare ottimi mix e divertirsi al Salone del Vino di Torino 2007, tutti i giorni, da venerdì 26 a domenica 28 ottobre (ore 11.30-13.00 e 16.30-18.00) e lunedì 29 ottobre (ore 11.30 - 13.00).

Professionalità e competenza, unite a passione e concretezza, in un clima di sana ricreazione e di curiosità intellettuale, contraddistinguono la partecipazione dello storico Ente Vini Senese al grande evento torinese.

Si annunciano infatti di grande interesse le degustazioni in programma presso lo stand di Enoteca Italiana al Lingotto Fiere (Pad 2, stand G6/F4) per tutta la durata della manifestazione.

Si inizia subito venerdì 26 ottobre, giornata inaugurale, con una **Degustazione di spumanti metodo classico da vitigni autoctoni (ore 17.00)**.

Si prosegue sabato 27 ottobre, giornata dou, con **2004: una grande annata di Chianti Classico (ore 11.00)**, degustazione di 7 vini condotta dai giornalisti **Carlo Cambi** e **Lamberto Sposini**, e da **Marco Pallanti**, presidente del Consorzio Chianti Classico.

Sabato 27 ottobre, è in programma anche **Top ten: i primi 10 grandi vini della provincia di Siena (ore 14.00)** presentati da Carlo Cambi e Lamberto Sposini; e a seguire **Sublimazioni: Peyrano, antico maestro cioccolatiere, incontra i vini dell'Enoteca Italiana (ore 17.00)**, in collaborazione con Peyrano, Cocchi, Branchini e Fenech.

Domenica 28 ottobre, invece, Carlo Cambi presenta la prima **"Carta dei Vini Tipici del territorio senese" (ore 11.00)** e una grande degustazione dei miglior nettari in lista.

Nel pomeriggio è poi il turno de **I cru del Soave: tutte le esperienze del Garganega (ore 14.00)**, degustazione di nove vini della doc veronese (Tenuta Sant'Antonio, Corte Moschina, Visco e Filippi, Cantina di Soave, Cà Rugate, Suavia, Le Battistelle, Montetondo, Gini), condotta da **Massimo Zanichelli**, mentre per le **Sublimazioni. Wine and Cheese: matrimonio delizioso (ore 17.00)** si potranno apprezzare gli abbinamenti con i caprini del produttore ed affinatore Ivan Quadri.