

Barbi

Ristorante Parodi

Parodi

"Locanda del Castellano"

Caprigliola-Aulla

Parodi

MERCOLEDI' 11 / 02 / 09

"CENA VITOVSKA"

Parodi

- Parodi*
- *Crema di zucca gialla con bocconcino al prosciutto e crostino di pane agli spinaci*
 - *Alicette di Monterosso ammarinate , con pane al pomodoro e briciole croccanti*
 - *Sformatine di cavolfiore , salsa allo zenzero e rana pescatrice*
===
 - *Rombetti di pasta fresca al timo , triglie di scoglio e carciofi*
 - *Malstirati al basilico in colis di pomodoro fresco e pecorino umbro dolce*
===
 - *Brasato al Barolo e purea di patate battuta*
===
 - *Bicchiere goloso con briciole di meringa*
- Parodi*

11 febbraio 2009

*Vitorvka
Club*



Consulenze e
Commercio Internazionale
Enogastronomico

www.balzani.org

*Ristorante Parodi
Locanda del Castellano*

Cavas Ferret
Guardiola de Font-Rubi
Alt-Penedès

Gran Reserva
Brut Nature
2001

“Ezequiel”

72 Mesi de Creanza
50% Xarel-lo
50% tra Paralleda e Macabeo

La famiglia Ferret possiede la sua azienda vinicola fin dal 1907, ma fu “solo” nel 1941 che Ezequiel decise di iniziare la produzione di vini spumanti, come nella Champagne. La linea produttiva è

Champagne Jean Bliard
Premier Cru – Hautvillers
Vallè de la Marne
R.M. – Agriculture Biologique

Brut Blanc de Blancs
Millésime 1997

100% chardonnay

Ad Hautvillers, vicino alla famosa Abbazia di Dom Perignon, ci sono due anziani signori che, nell’ormai lontano 1970, pensarono che le loro vigne non avessero bisogno di diserbanti ed additivi chimici di nessun tipo: nacque, così, il primo champagne biologico !

Domaine Mas Brunet
A.O.C. Coteaux du Languedoc
Causse de la Selle

Blanc 2007

Cuvée Tradition
élevé en fût de chêne

50% Roussane
40% Rolle
10% Viogner

A 65 Km di curve sopra Montpellier, la famiglia Coulet, negli anni ‘60, scolpì nel bosco le vigne che hanno generato vini leggendari... Marc Coulet partì per fare uno stage in Champagne da un produttore di Hautvillers, Jean Bliard. Dopo solo 3 settimane tornò a casa con tanta esperienza ed una delle figlie di Jean!!

Château La Canorgue
A.O.C. Côtes du Luberon
Bonnieux

Coin Perdu

70% Syrah
Il restante, ufficialmente,
20% Carignan
10% Grenache

Leggendario vino reso famoso dal film « Un’Ottima Annata » per la regia di Ridley Scott, ottenuto da vigne condotte in maniera biologica con rendimenti bassissimi e vendemmia totalmente manuale. L’azienda ormai meta, non solo di amanti del vino, ma anche da cinefili di tutto il mondo, è estremamente affascinante per l’atmosfera, volutamente decadente e retrò che la contraddistinguono.

Cavas Ferret
Guardiola de Font-Rubi
Alt-Penedès

Ezequiel n°1

Vino Concettuale

L’Azienda Ferret attualmente è condotta da due fratelli, i quali si sono divisi le competenze tra la produzione di vini fermi e cava. Essi, però e senza la consulenza del loro enologo di fiducia, una volta l’anno riuniscono le loro conoscenze e danno vita ad un vino rosso “costruito” come uno spumante: assemblano partite di vini rossi, diverse sia per annate che per vitigno, che per pratiche di cantina.. Alla fine ottengono l’obbiettivo qualitativo che si erano prefissi in partenza, ma senza poter o voler dichiarare niente di preciso. Un piacevole mistero enologico, in attesa dell’Ezequiel n°2

Domaine Mas Brunet
A.O.C. Coteaux du Languedoc
Causse de La Selle

Cartagène

Vin de Liquer
élevé en fût de chêne

100% Cabernet Franc

Straordinario prodotto nato dalle sapienti mani di Marc Coulet. Cabernet Franc in purezza, vinificato in una tenue, delicatissima sfumatura rosata. La fermentazione viene bloccata con aggiunta di Acquavite e poi il vino liquoroso, così ottenuto, viene messo a maturare per un anno in barrique. Marc è riuscito, con questo prodotto, a strabiliare anche i palati più esigenti e raffinati...