



Le nostre Masterclass
20 maggio 2019

Ore 14.00 - Weingut Tement: alla scoperta della Stiria

*Ore 16.00 - Donna Olimpia 1898: Verticale di Millepassi e
presentazione della novità del 2019, "Orizzonte"*

Ore 18.00 - Porto Ferreira: il Porto e la Valle del Douro

Posti limitati: 30 persone per Masterclass

Pertanto non saranno accettate più di 2 persone per attività

Il relatore: Aldo Fiordelli



Aldo Fiordelli, classe '77, di Firenze. Giornalista professionista e critico gastronomico, scrive per **l'Espresso** del quale è **curatore in Toscana della Guida I Ristoranti d'Italia** e collaboratore della guida ai vini. Ha una rubrica sulle aste del vino su **Civiltà del Bere**. Ha scritto tre libri: "Tartufo, usi e costumi del diamante della tavola", "Il Caffè Michelangelo" e "Invito a cena al Palagio – La cucina di Vito Mollica". Aldo scrive anche per **Corriere della Sera** e **Decanter**.

Ore 14:00 - Weingut Tement: alla scoperta della Stiria



Weingut Tement si trova a Berghausennel nella regione della Stiria meridionale (Steiermark), il “cuore verde dell’Austria”, al confine con Slovenia. Posta sulle incantevoli alture tra vigne arrampicate in mezzo a boschi e pascoli, sovrasta il vigneto Zieregg; da qui si può apprezzare il panorama mozzafiato verso la Slovenia e la parte orientale della Stiria.

All’età di 19 anni, nel 1972, Manfred Tement ereditò dal padre due ettari e mezzo di vigna. Oggi la proprietà si estende su 85 ettari e la gestione è affidata ad Armin e Stefan Tement che rappresentano la terza generazione e che hanno saputo creare un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione.

La moderna cantina, costruita nel 2001, sorge in una posizione spettacolare e domina dall’alto circa 50 ettari vitati sul versante sloveno con esposizioni da sud-est a sud-ovest, coltivate in regime biologico ed ecosostenibile con rese che non superano i 45 ettolitri per ettaro.

In degustazione:

Sauvignon Blanc Steirische Klassik Gebietsweine Sudsteiermark 2017
Ehrenhausen Muschelkalk Sauvignon Blanc Ortsweine Sudsteiermark 2017
Ried Grassnitzberg Sauvignon Blanc Riedenweine Sudsteiermark 2016
BA.T Beerenauslese Sauvignon Blanc Edelsussweine 2017

E, in esclusiva, direttamente dalla cantina storica di Tement, il **Ried Grassnitzberg Sauvignon Blanc 2013** e il **Ried Zieregg Sauvignon Blanc 2013**.

Ore 16:00 - Donna Olimpia 1898: Verticale di Millepassi e presentazione di « Orizzonte »



Nobile blasone ed antica storia, la tenuta Donna Olimpia 1898 fu battezzata nel medesimo anno in onore di Olimpia Alliata, Signora di Biserno e sposa di Gherardo della Gherardesca in occasione del 25° anniversario del loro matrimonio. Posta nel cuore del territorio di Bolgheri, sulla fascia costiera del Mare Tirreno in provincia di Livorno, i suoi 45 ettari di vigneti sono adagiati su un terreno sabbioso limoso formatosi in ambiente continentale, eolico, colluviale di esondazione. Un terroir unico al mondo che conferisce grande forza e potenzialità ai vitigni storici del Bolgherese: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot e Vermentino. Testimoni di un territorio unico, i vini di Donna Olimpia 1898 si caratterizzano per la loro gradevole e sapida mineralità, la struttura armonica e l’intrinseca eleganza.

In degustazione:

Cinque annate di « Millepassi » Bolgheri DOC Superiore
« Orizzonte » Toscana IGT

Ore 18:00 - Porto Ferreira: il Porto e la Valle del Douro



La storia di questo Porto nasce nel 1751, quando i componenti della famiglia Ferreira, coltivatori di viti nella valle del Douro, fondarono l’azienda. In particolare, a Dona Antónia Adelaide Ferreira (1811-1896) che, nutrendo una grandissima passione, investì fortemente nella modernizzazione della regione, col fine ultimo di incrementare la qualità del vino Porto. Le tenute di proprietà Ferreira sono 4; Quinta do Seixo (che si estende per 100 ha), Quinta do Porto (estesa per 40 ha) e Quinta do Caêdo (proprietà di 23 ha) che si trovano a Pinhão, Quinta da Leda, (estesa su 95 ha) che si trova a Foz Coa. Prodotto con enorme passione da più di 250 anni, Ferreira è riconosciuto come simbolo della miglior qualità dei vini di Porto.

In degustazione

Porto Ruby
Ferreira Dona Antonia Tawny Reserve
Porto Late Bottled Vintage 2014
Porto 10 Years Old Tawny
Porto Quinta de Leda Vintage 1999
Porto Vintage Quinta Do Porto 2015

Come partecipare

Si ricorda che per partecipare alle Masterclass è obbligatorio iscriversi inviando una

mail a pagani@philarmonica.it

specificando l'orario e argomento di preferenza:

In ragione dei posti limitati, ci scusiamo già da ora per chi non riusciremo ad accogliere.

Per informazioni e prenotazioni:

Chiara Pagani: pagani@philarmonica.it | +39 3346212106