

Chers Sommeliers, amis et amateurs du vin,

Mercredi, le 11 avril 2018 de 18h30 à 20:30
Restaurant Io Sono, entrée Clos du Parnasse
Rue de Trône 62 -1050 Bruxelles

Le Chianti: un aperçu des caractères d'un vin symbole.

Le Chianti est, depuis toujours, le vin toscan par excellence qui a contribué le plus à rendre sa région d'origine célèbre dans le monde entier. Encore aujourd'hui, malgré les différentes typologies de Chianti et la variété des zones de production, ce vin reste un des fleurons de l'œnologie italienne.

Si son vin était connu déjà au Moyen Age, le Chianti est l'une des régions viticoles les plus importantes d'Italie depuis deux siècles quand le Grand-duc de Toscane Cosimo III définit les limites de la région du Chianti entre Florence et Sienne. En fait, le succès du Chianti emmènera ensuite les vigneronnes à produire du "Chianti" générique à partir des vignes placées bien au-delà de sa zone d'origine.

Le Chianti est aujourd'hui une DOCG articulée en sept sous-régions qui s'ajoutent au nom Chianti: Rufina, Colli Senesi, Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Pisani, Montalbano et Montespertoli, tandis que le Chianti Classico n'est produit que dans la région d'origine. Pendant les années '60 et '70, victime de son succès, le Chianti était souvent un produit bas de gamme sans un grand intérêt. Les gargotes de la région servaient leurs pizzas accompagnées de la célèbre bouteille ventrue ceinturée de raphia. Heureusement, les changements d'attitude de certains producteurs nous permettent de déguster aujourd'hui des Chianti tout à fait intéressants qui présentent souvent un très bon rapport qualité-prix. Pour ne parler des Chianti Classico qui jouissent d'une réputation internationale aux niveaux les plus élevés.

Sommelitaly vous conduira à la découverte de ce patrimoine italien unique pour richesse et diversité à travers la dégustation de cinq exemplaires de Chianti et de Chianti Classico, afin d'en mieux comprendre les différences des styles.

Les vins proposés pour la dégustation sont:

1. Fattoria Selvapiana – Chianti Rufina Riserva Vigneto Bucerchiale 2013
2. Panizzi - Chianti Colli Senesi 2012
3. Castello di Monsanto – Chianti Classico Riserva Il Poggio 2013
4. Castello Fonterutoli - Gran Selezione 2013

5. Felsina Berardenga Chianti Classico Riserva Rancia 2013

Veillez bien noter qu'après la dégustation il y aura la possibilité de rester pour dîner auprès du même Restaurant Iosono (avec des réductions sur le prix). Ci-dessous vous trouvez les différentes formules proposées. Dans ce cas, vous êtes cordialement invités à confirmer avec un email à info@iosonowinebar.com avant le 10 avril 2018.

La dégustation sera conduite en italien et en français par Fabio Marini et Enton Gurashi, sommeliers diplômés AIS.

Massimo Serpieri

Président SOMMELITALY – Brussels Wine Society

Les frais d'inscription s'élèvent à €30 par personne, €25 pour les membres de l'Association. Le nombre de participants est limité à 24 personnes, selon la règle premier arrivé, premier servi.

[Réservez maintenant la dégustation avec Eventbrite](#)

L'après-dégustation

1) Menu Light - Le "tagliere" (plateau)

"Charcuterie en compétition": un défi entre l'Antica Macelleria Falorni e il Salumificio Ferrero di Cocconato!

- Tagliere di Prosciutto Crudo di Cocconato e Salame della Rosa (Piemont)
- Finocchiona IGP Gran Riserva e Salame Toscano (Toscane)

Le tout accompagné du pain toscan et cornichons

19 E. pour 2 personnes si participants à la dégustation (sinon 24 E.)

2) Menù – Dîner

- Plateau Charcuterie - Tagliere di Salumi (voir ci-dessus)
- Risotto Carnaroli al Chianti DOCG e gocce di Toma DOP
- Dessert: dégustation de Panforte e Nocciola Piemonte IGP

32 E. si participants à la dégustation (sinon 39 E.)

Vins

Fattoria di Lamole di Lamole

Chianti Classico D.O.C.G. (blue label), 2013 (2 bicchieri Gambero Rosso)

22€ la bouteille ou 6€ le verre

Ou autres vins de la cave....

Cari Sommelier, Amici e amanti del vino,

Mercoledì 11 aprile 2018 dalle 18:30 alle 20:30

Ristorante lo Sono, entrata Clos du Parnasse

Rue de Trône 62 1050 Bruxelles

Il Chianti: uno sguardo sulle caratteristiche di un vino simbolo.

Il Chianti è da sempre considerato il vino toscano per antonomasia, avendo contribuito a rendere la regione celebre in tutto il mondo. Ancora oggi, nonostante le differenti tipologie e le numerose zone di produzione, questo vino resta uno dei prodotti tipici dell'enologia italiana a livello internazionale.

Già conosciuto fin dal Medioevo, il Chianti è una delle regioni vitivinicole più importanti d'Italia da circa due secoli a questa parte quando il Granduca di Toscana Cosimo III nel XVIII secolo stabilì i confini della regione del Chianti tra Firenze e Siena. In realtà, il successo del Chianti spingerà i produttori a produrne utilizzando vigne poste ben al di là della regione iniziale.

Oggi il Chianti è una DOCG articolata in sette sottozone che aggiungono il loro nome a quello del "Chianti": Rufina, Colli Senesi, Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Pisani, Montalbano e Montespertoli, mentre il Chianti Classico è prodotto esclusivamente nella zona di origine.

Negli anni '60 e '70, il Chianti era considerato un prodotto popolare, le osterie della regione servivano le loro pizze insieme al celebre fiasco. Fortunatamente, alcuni produttori si sono gradualmente impegnati nella produzione di Chianti molto più interessanti che presentano spesso un ottimo rapporto qualità-prezzo. Per non parlare di molti "Chianti Classico" che godono a ragione di un'eccellente reputazione anche a livello internazionale.

Sommelitaly intende guidarvi alla scoperta di questo patrimonio italiano, unico per

ricchezza e diversità attraverso la degustazione di cinque esemplari fra Chianti e Chianti classico per comprenderne la storia, l'essenza e le diversità di stile. **Se siete interessati a restare a cena dopo la degustazione presso il Ristorante Iosono, in allegato trovate delle proposte molto interessanti di menu. In tal caso, siete cortesemente invitati a confermare la vostra scelta via email a info@iosonowinebar.com entro il 10 aprile 2018.**

I vini proposti in degustazione sono:

1. Fattoria Selvapiana – Chianti Rufina Riserva Vigneto Bucerchiale 2013
2. Panizzi - Chianti Colli Senesi 2012
3. Castello di Monsanto – Chianti Classico Riserva Il Poggio 2013
4. Castello Fonterutoli - Gran Selezione 2013
5. Felsina Berardenga Chianti Classico Riserva Rancia 2013

La degustazione sarà condotta in italiano e in francese da Fabio Marini ed Enton Gurashi due sommeliers diplomati AIS.

Massimo Serpieri

Presidente SOMMELITALY-Brussels Wine Society

La quota di iscrizione è 30€ per persona, 25€ per i soci dell'Associazione. Il numero dei partecipanti è limitato a 24 persone, secondo il principio primo arrivato primo servito.

[Prenota la degustazione con Eventbrite](#)

Il dopo-degustazione

1) Menu light - Il "tagliere"

Salumi a confronto: una sfida unica tra l'Antica Macelleria Falorni e il Salumificio Ferrero di Cocconato

- Tagliere di Prosciutto Crudo di Cocconato e Salame della Rosa (dal Piemonte)
- Finocchiona IGP Gran Riserva e Salame Toscano (dalla Toscana)

Il tutto accompagnato da pane toscano e sottaceti

19€ per due persone se partecipanti alla degustazione (altri 24€)

2) Menu-cena

- Tagliere di Salumi (come sopra)
- Risotto Carnaroli al Chianti DOCG e gocce di Toma DOP
- Degustazione di Panforte e Nocciola Piemonte IGP

32€ per i partecipanti alla degustazione (altri 39€)

dalla Cantina Fattoria di Lamole di Lamole

Chianti Classico D.O.C.G. (blue label), 2013 - 2 bicchieri Gambero Rosso

22€/bottiglia, 6€ al calice.