

Eventi

03 Febbraio 2021

Corso di degustazione del vino in streaming dal Mercato Coperto con il sommelier Andrea Spada

Adesioni da tutta Italia grazie alla tecnologia. Prossimi appuntamenti: 8, 15 e 22 febbraio dalle 20 alle 22



03 Febbraio 2021 Un corso di degustazione e conoscenza del vino a cura del sommelier Andrea Spada ha preso il via lunedì scorso al Mercato Coperto di Ravenna.

La scelta di trasmettere gli appuntamenti in streaming si è da subito rivelata vincente: tra i partecipanti, infatti, erano collegati appassionati di vino di Bari, Milano, Cesena e del resto dell'Emilia Romagna.

Il corso è tenuto da Andrea Spada, già primo sommelier d'Italia, dal 2015 consulente sommelier di Casa Spadoni (e dal 2019 anche del Mercato Coperto di Ravenna), con cui condivide la visione eclettica della ristorazione, il forte legame con il territorio e l'attenzione nella cura del prodotto. Le prossime tre serate sono previste i prossimi lunedì di febbraio, 8, 15 e 22, dalle 20 alle 22.

Il corso è stato pensato per 2 persone, essendo di natura il vino oggetto di convivio e condivisione.


I partecipanti hanno ricevuto una box con 8 bottiglie da degustare durante le lezioni, 2 vini didattici (ossidato e di tappo), un vasetto di tannini in polvere per una prova sensoriale e, in omaggio, 2 kg di preparato per Pane Bianco Molino Spadoni, 2 bottiglie da 33 cl di Birra artigianale Blanche con grano Senatore Cappelli e un ingresso per due persone alla piscina L'Altromare di Casa Spadoni Faenza.

Le etichette scelte per il corso sono varie e rinomate, da celebri cantine del territorio a eccellenze locali fino a vere e proprie bottiglie di pregio. Nella prima lezione, il sommelier ha spiegato i fattori della qualità nella produzione del vino e ha introdotto il metodo di degustazione con una prova sensoriale e l'assaggio di Romagna Albana "A" 2019 Azienda Monticino Rosso (3 bicchieri Gambero Rosso 2021, versione di Albana Secco delle colline di Imola) e A. A. Gewurztraminer Selida 2019 Cantina Termeno (selezione di una vecchia vigna di Gewurztraminer dell'Alto Adige).

Nelle prossime lezioni si parlerà di vinificazione in bianco, in rosato e in rosso, macerazione

carbonica, tipi di spumantizzazione, conservazione ed evoluzione del vino e produzione dei vini naturali, dolci naturali, passiti e liquorosi con degustazione di Pignoletto sui lieviti Azienda Fratta Minore, Franciacorta Brut Azienda Quadra, Lacrima di Morro d'Alba 2019 Azienda Vicari, Guiry 2018 Tenuta biodinamica Mara (prodotto da uve sangiovese in viticoltura biodinamica, seguendo la filosofia di Rudolph Steiner), Re Santo Azienda Treré (vino ottenuto da appassimento di uve bianche, principalmente Albana, nelle prime campagne faentine) e infine Porto Black Reserve Quinta do Noval (un vino che ha ricevuto 91/100 da Jim Meehan per Wine & Spirit Magazine, passione del sommelier Spada, grande estimatore di Porto).

È ancora possibile iscriversi alle prossime tre lezioni del corso ricevendo la box con i vini da degustare e gli omaggi.

Per maggiori informazioni e costi chiamare i numeri 0544 244611 (Mercato Coperto) e 0546 697711 (Casa Spadoni). 

© copyright la Cronaca di Ravenna