

Le degustazioni del 25esimo

I vini del Vulture protagonisti a Roma con Cantine del Notaio

Avevo, credo, circa sette anni, e ancora me lo ricordo come se fosse ieri. Mi avviai, per curiosare, verso la vigna del nonno. Lo trovai chino, vicino ad un tralcio.

Era un uomo burbero e mi ispirava un timore reverenziale ma lì, tra le sue viti, aveva un'espressione serena e insolitamente dolce.

Si voltò, mi vide e, improvvisamente, ridivenne serio.

"Tu, come ti chiami?", mi disse.

Ero davvero spaventato. Il nonno è impazzito, pensai, non sa più come mi chiamo!

Feci per filarmela, ma lui mi prese per un braccio e mi incalzò ancora "Tu, dimmi, svelto, come ti chiami?"

"Gerardo" risposi, con un filo di voce.

"Ti chiami Gerardo" disse, "ti chiami come me. Per questo, le mie vigne ti apparterranno".

Gerardo Giuratrabocchetti

Una storia lunga trenta anni, quella di Cantine del Notaio, che affonda però le radici in qualcosa di molto più profondo. Un suolo fatto di terra vulcanica e valori tramandati di padre in figlio, che ci verranno trasmessi attraverso la degustazione di sei vini importanti per la Basilicata e per il panorama enologico nazionale.

Di seguito i dettagli della serata. Vi aspettiamo, come sempre, numerosi!

Ospite d'onore: Gerardo Giuratrabocchetti

Relatore: Antonio Mazzitelli

La lista dei vini in degustazione:

- **La Stipula Rosé, Spumante Rosé Brut - Metodo Classico Millesimato**
- **Il Preliminare, Basilicata IGT Bianco**
- **Il Rogito, Basilicata IGT Rosato**
- **Il Repertorio, Aglianico del Vulture DOC Rosso**
- **Il Sigillo, Aglianico del Vulture DOC Rosso**
- **L'Autentica, Basilicata IGT Bianco Dolce**

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

quando / VENERDÌ 25 OTTOBRE 2019 DALLE ORE 20 (registrazione dalle ore 19.30)

dove / SHERATON ROMA HOTEL, VIALE DEL PATTINAGGIO 100 - ROMA

costo / 25 EURO, RIDOTTO A 20 EURO PER I SOCI FISAR in regola con il tesseramento

prenotazione obbligatoria / VIA MAIL A prenotazioni@fisar-roma.it (specificare se si è soci e fornire un numero di telefono cellulare)

SIMPOSIO "Trionfo del Gusto"

Sconto del 50% per tutti i soci della Delegazione Fisar Roma e Castelli Romani!

La Delegazione Autonoma Fisar Roma e Castelli Romani sarà presente ufficialmente al **Simposio - Trionfo del Gusto 2019, VIII Edizione**. Il grande evento dedicato alla ristorazione e all'enogastronomia di qualità della famiglia De Ventura, sarà accessibile a condizioni agevolate per tutti i soci della nostra Delegazione: lo sconto applicato dall'organizzazione sarà infatti del 50% sul costo del biglietto. L'ingresso avverrà al prezzo di 6 Euro anziché 12 Euro, come per gli operatori. Per ottenere lo sconto bisognerà inviare una mail a prenotazioni@fisar-roma.it indicando i nomi dei soci da accreditare e il numero di tessera Fisar in corso di validità.

Clicca qui per conoscere gli espositori 2019 - i migliori operatori dell'alta gastronomia che con la loro dedizione hanno creato prodotti conosciuti a livello internazionale (lista in aggiornamento)

Le nuove date dei corsi di Primo Livello a Roma Parioli, Roma Centro Storico e Frascati!



Partiti, e con grande successo, i corsi di Anzio (8 ottobre) e Velletri (9 ottobre) ci apprestiamo a salutare anche l'avvio di quelli in zona EUR (Villa Eur, giovedì 17 ottobre) e Nomentano-Montesacro-San Basilio (Straforno, lunedì 21 ottobre) per i quali ci sono ancora posti liberi. Ma la novità riguarda altri 3 corsi di Primo Livello distribuiti in due zone di Roma e a Frascati. Si rinnova il rapporto con la zona dei **Parioli**, anche se è cambiata la sede dei corsi: siamo infatti ormai stabili ospiti del **Best Western Hotel Rivoli**, una struttura elegante ed accogliente, nella quale speriamo di crescere ancora. Inizio corso **martedì 12 novembre**, orario consueto 20-22. Le novità più importanti arrivano invece dal **Centro Storico**, dove abbiamo trovato casa presso la sede nazionale di **Confintesa** in Corso Vittorio Emanuele II n. 326 (nei pressi del Lungotevere), il corso partirà **lunedì 11 novembre** con un orario anticipato, **le lezioni avranno inizio infatti alle 19.**

Ulteriore novità riguarda **Frascati**, un territorio importante per tutti gli appassionati di vino, che ci vede organizzare il corso con il supporto di **Vitus Vignaioli Tuscolani**, il progetto vinicolo della Cooperativa Tusculum, attiva da oltre 40 anni. Qui il corso partirà **mercoledì 13 novembre** presso **l'agriturismo Gallo Regillo** sempre con orario 20-22.

Tutte le informazioni sono reperibili sul nostro sito **www.fisar-roma.it** oppure scrivendo a **info@fisar-roma.it**

Ami il vino? Diventa protagonista della tua passione!

NOMENTANO S.BASILIO

MONTESACRO

Ristorante Straforno



Inizio **lunedì 21 ottobre**

ore 20:00

ROMA EUR

Hotel Villa Eur Parco dei
Pini



Inizio **giovedì 17 ottobre**
ore 20:00

ROMA CENTRO

Sede Confintesa
Corso V. Emanuele II, 326



Inizio **lunedì 11 novembre**
ore 19:00

ROMA PARIOLI

Best Western Hoel Rivoli
Via Torquato Taramelli, 7



Inizio **martedì 12**
novembre ore 20:00

FRASCATI

Agriturismo Gallo Regillo

Via di Pietra Porzia, 56



Inizio **mercoledì 13**
novembre ore 20:00

Per informazioni o iscrizioni scrivere a
info@fisar-roma.it specificando la sede di
interesse.

Il costo del corso può essere rateizzato ma va saldato entro la decima lezione. Per iscriversi basta versare un anticipo di Euro 100 sul conto corrente intestato a DEL. AUT. FISAR ROMA E CASTELLI ROMANI – Viale del Pattinaggio, 100 – 00144 Roma
IBAN: IT41L031110322600000006628
con la causale "Iscrizione corso per sommelier Fisar Delegazione Roma Sede Xxxxx – Anticipo di Nome e Cognome".

I corsi partiranno solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti.



[Cancella l'iscrizione](#) | [Gestisci l'iscrizione](#)

info@fisar-roma.it