



Slow Food® Editore



laBancadelVino

Per la prima volta a Wine&Thecity la Banca del Vino di Slow Food e i vini selezionati dalla Guida Slow Wine di Slow Food Editore

Convento di San Domenico Maggiore

12, 13 e 14 maggio

NAPOLI - **Dal 12 al 14 maggio**, nell'ambito della X edizione di **Wine&Thecity**, il **Complesso monumentale del Convento di San Domenico Maggiore**, nel cuore del centro storico di Napoli, ospita per la prima volta la **Banca del vino di Slow Food** e i **vini selezionati dalla guida Slow Wine di Slow Food Editore**: tre giorni di degustazioni e grandi etichette, nati dall'incontro tra Wine&Thecity e Slow Food Italia, pensati per tutti gli appassionati del buon vino che desiderano approfondire curiosità e competenze enologiche.

Dal venerdì alla domenica, al primo piano del Convento, l'Enoteca della Banca del Vino di Pollenzo offrirà un percorso di cento etichette di vini prestigiosi provenienti da Piemonte, Veneto, Toscana, Trentino Alto Adige, Sicilia ed altre regioni italiane: sui banchi le bollicine Docg dell'Alta Langa, del Franciacorta e di Valdobbiadene, e quelle del Trento Doc; ed ancora i grandi rossi e bianchi italiani in abbinamento alle selezione di formaggi freschi e stagionati di **Sogni di Latte** e ai pani e grissini artigianali dell'antico panificio **Malafrente** di Gragnano. Uno spazio è riservato ai vini da meditazione e da dessert proposti in abbinamento alla pasticceria secca di **Mennella di Torre del Greco**. Acqua ufficiale dell'evento è **Ferrarelle**. In contemporanea all'Enoteca, si terranno nella Sala del Capitolo **otto laboratori di degustazione** (a numero chiuso e su prenotazione obbligatoria) guidati dagli esperti della guida Slow Wine durante i quali i partecipanti avranno occasione di conoscere ed approfondire vitigni e territori, annate memorabili, produttori italiani e internazionali: dallo Champagne al Riesling, dai segreti dell'Amarone ai vini dei vulcani, con un focus sul Collio Sloveno ed un altro ancora sul Barolo.

Durante i tre giorni, gli spazi di quella che era l'antica Biblioteca del Convento ospiteranno l'esposizione della collezione **ReLegno Crisalidi**, scatole di design, progettate da Salvatore Aiello, nate dal riuso creativo delle tradizionali cassette di legno porta bottiglie. Una collezione che coniuga design, originalità e sostenibilità in 16 pezzi, esposti per la prima volta a Napoli.

Wine&Thecity alla sua decima edizione è la rassegna più ampia e diffusa che promuove a Napoli la cultura del bere e "l'ebbrezza creativa", gode del patrocinio del Comune di Napoli e del Movimento Turismo del Vino Nazionale. È realizzata con il fondamentale contributo di sponsor e mecenati privati quali Aeroporto Internazionale di Napoli, Ferrarelle, Kimbo, Motorvillage Napoli, Pastificio dei Campi, Molino Caputo, Grimaldi Lines.

I LABORATORI IN DETTAGLIO

Venerdì 12 maggio

ore 15.00 - Bianchi di Confine (FVG – Slovenia)

Il Friuli Venezia Giulia e la Slovenia: due facce della stessa medaglia, con un confine disegnato dall'uomo, ma non dalla natura. Da una parte i vitigni coltivati sono gli stessi, le tecniche simili, le denominazioni anche. E quindi eccola qui l'occasione unica di assaggiare alcuni tra i bianchi più stupefacenti e unici, che vi conquisteranno con la loro dinamica e particolarità. Da Simčič a Zidarich, da Skerlj a Keber, da Movia a Podversic per un viaggio unico e irripetibile!

Costo euro 35

ore 17.00 - I vini dei vulcani

Mineralità è un termine abusato e inflazionato, ogni scribacchino del vino l'ha digitato almeno una volta e ogni appassionato se l'è letto almeno su tutti i siti, riviste e guide di settore. Esistono però delle zone che possono godere di un'oggettiva presenza massiccia di minerali differenti nel suolo. Parliamo dei territori vulcanici, di cui la Campania ad esempio è ricchissima. Ma in questo Laboratorio vorremmo parlarvi di altri terroir, un po' più lontani: partiamo dal Nord e dal Soave e da due grandissimi produttori: Pieropan e Prà, passiamo poi alle Lipari con due etichette della magnifica azienda Tenuta di Castellaro e infine l'Etna con i rossi di fattoria Romeo del Castello e Graci.

Costo euro 25

ore 19.00 - Ba & Ba: Barolo e Barbaresco la sfida tra due colossi

Le due denominazioni più importanti del Piemonte e due tra i vini più ricercati nel mondo si prestano alla sfida del tempo. Un laboratorio unico dove potrete assaggiare un'annata che Slow Wine ha segnalato come una delle migliori degli ultimi decenni, la 2008. Millesimo tra i più classici di sempre, con una vendemmia molto ritardata che ha conferito una profondità unica a questi due pilastri della nostra enologia. I protagonisti: Barolo Monvigliero 2008 di Fratelli Alessandria, Barolo Bussia 2008 di Armando Parusso, Barolo Sorì Ginestra Conterno Fantino, Barbaresco Rombone 2008 Fiorenzo Nada, Barbaresco Camp Gros 2008 Marchesi di Grésy, Barbaresco Cottà 2008 Sottimano.

Costo euro 45

Sabato 13 maggio

ore 12.00 - Riesling, il bianco cult

Il nobilissimo vitigno tedesco fa impazzire i cultori dei vini bianchi. Ma non è solo la Mosella o la Valle del Reno a farci sognare, ormai anche l'Italia può vantare una nutrita e agguerrita schiera di vignaioli che si misurano con questa varietà cult. Abbiamo pensato di far scontrare (incontrare) due regioni che stanno realizzando prodotti di valore assoluto: Piemonte vs Alto Adige. Da una parte Vajra, Ettore Gemano e Ca' Viola, dall'altra Falkenstein, Strasserhof e Peter Pliger. Ne assaggeremo delle belle!

Costo euro 25

ore 15.00 - Facciamolo naturale

Un altro modo di intendere il vino, senza paracadute dato dal controllo della temperatura, di lieviti selezionati, di massiccio uso della solforosa. Non è facile, ma è possibile. Ecco qui alcuni paladini del vino naturale, triple A di Velier, alla prova: i bianchi delle Cinque Terre dell'azienda Possa, i toscani di Calafata, il magnifico Carmignano di Bacchereto, l'altoatesino Pranzegg, il Taurasi di Tecce e il Frappato di Arianna Occhipinti.

Costo euro 35

ore 17.00 - Sangiovese vs. Nebbiolo: la sfida infinita!

Toscana contro Piemonte, quante volte l'abbiamo sentita questa solfa. Qual è la regione più grande d'Italia, quale il vitigno che invecchia meglio. Noi organizziamo una sfida tra pesi massimi, e voi sarete i giudici di questa gara dal fascino unico. Su un fronte ci sarà il Ghemme Collis Breclenae 2004 di Antichi Vigneti di Cantalupo, il Gattinara Riserva 2010 di Giancarlo Travaglini e il Barolo Pajana 2005 di Domenico Clerico, sull'altro lato della barricata invece il Chianti Classico Rancia Ris. 2006 di Félsina, il Nobile di Montepulciano Ris. 2004 di Boscarelli e il Brunello di Montalcino Poggio al vento Ris. 2004 di Col d'Orcia. Sfida tra titani!

Costo euro 35

ore 19.00 - L'Amarone, il grande vecchio

Dimenticatelo in cantina, tiratelo fuori dopo anni e sarà un'autentica Epifania. È probabilmente il rosso italiano che sa invecchiare meglio, una sicurezza. Peccato che la cosa non sia ancora patrimonio comune. Per questo vi proponiamo una degustazione unica che vi farà comprendere quanto grandi sono le potenzialità dell'Amarone. Ecco cosa vi offriremo: l'Amarone della Valpolicella 2006 di Trabucchi, l'Amarone Monte Ca' Bianca 2003 di Lorenzo Begali, l'Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2004 dei Fratelli Tedeschi, l'Amarone della Valpolicella 2010 di Corte San'Alda, l'Amarone della Valpolicella Classico 2004 di Allegrini e infine l'Amarone della Valpolicella Classico 2003 di Bertani. Un dream team!

Costo euro 45

Domenica 14 maggio**ore 12.00 - Champagne di piccoli vignaioli e rosé**

Non solo i grandi marchi, ormai lo Champagne è realizzato anche da piccoli vigneron che hanno dimostrato quante sfumature possa assumere il re delle bollicine francese, grazie a grandi aziende selezionatrici come Les Caves de Pyrene e Beneventano - Steinbruck avremo la possibilità di assaggiare alcune chicche davvero uniche.

Costo euro 45

Orari e informazioni:

Venerdì 12 maggio dalle 15 alle 21

Sabato 13 maggio dalle 11 alle 21

Domenica 14 maggio dalle 11 alle 16

Enoteca Banca del Vino:

Ingresso euro 15 comprensivo di calice VDGlass e l'originale porta bicchieri VinStrip.

Laboratori:

dai 25 ai 45 euro. Riduzione per soci Slow Food e possessori della W&tC Card.

Posti limitati, ticket on line su www.wineandthecity.it

Info e prenotazioni: Tel. 081 681505

<http://www.wineandthecity.it/eventi/la-banca-del-vino-slow-food/>