

## calendario incontri

ferrowine  
vini dal mondo

### ORARI DI APERTURA NEGOZIO

9.00 -13.00 | 15.00 - 20.00

in tutte le serate degli eventi  
il negozio sarà aperto fino alle 22.00  
**sabato orario continuato 9.00 - 20.00**



facebook.com/ferrowine  
twitter.com/ferrowinestore  
instagram.com/ferrowine

**FERRO DISTRIBUZIONE Srl**  
Borgo Padova, 101/A  
31033 Castelfranco Veneto  
TV - Italy

**T** +39 0423.494314  
**F** +39 0423.721048  
info@ferrowine.it  
www.ferrowine.it

## ferrowine è...

La Biblioteca del Vino .  
Un area di oltre 1000 mq dedicata alla vendita, spazi riservati a cultura e formazione in un ambiente valorizzato da natura, design e architettura moderna. Un vero e proprio luogo dove vivere nuove esperienze sensoriali e gustative. Sommelier e personale qualificato saranno a disposizione per consigliarvi nella scelta di vino, birre, spirits e cibo.

### In ferrowine si possono organizzare su richiesta:

- eventi privati
- meeting
- corsi personalizzati sul mondo del food&beverage

**Contattaci per maggiori informazioni  
e per avere un'offerta personalizzata!**

## Regalistica

Ferrowine pone una particolare attenzione alla realizzazione di confezioni regalo create ad hoc per aziende e privati. Un servizio che nasce con proposte di erenziate, capace di garantire in tempi brevi confezioni, bomboniere o ceste personalizzate.

ferrowine      dove siamo



## sunday beer

**domenica 11 Marzo 2018 | dalle ore 14.30**

Evento dedicato al mondo della birra.  
Un viaggio alla scoperta di Birrifici da tutta Europa!  
**Save the Date!**

# PrimiCalici

PERCORSI NEL VINO

durata: 60 min.

costo dell'incontro € 25

abbonamento: 4 incontri € 90

## ● giovedì 18 Gennaio ore 20.15

**Introduzione al mondo del vino.** 1° appuntamento + degustazione  
Iniziamo a orientarci nel labirinto di sensazioni che ci suscita un calice di vino.

## ● giovedì 25 Gennaio ore 20.15

**Gli inebrianti profumi del vino.** 2° appuntamento + degustazione  
Sfidiamo per gioco il nostro senso meno sviluppato, l'olfatto!  
Oli essenziali e vini aromatici guideranno il risveglio della nostra attenzione.

## ● giovedì 1 Febbraio ore 20.15

**Il gusto, quali sensazioni ricercare in un vino.** 3° app. + degustazione  
Giochiamo con il nostro palato e incominciamo a capire su che cosa focalizzare la nostra attenzione quando beviamo un vino.

## ● giovedì 8 Febbraio ore 20.15

**E se non vediamo cosa beviamo?** 4° appuntamento + degustazione  
Degustazione in calice nero: quando l'affidarsi al solo olfatto in assenza della vista può giocarci pregiudizi errati.

# PrimiBoccali

IL MONDO DELLA BIRRA

docente: Davide Santagostino  
durata: 60 min.

costo dell'incontro € 20

abbonamento: 4 incontri € 70

## ● giovedì 18 Gennaio ore 20.15

**Geografia Birraia: Germania.** 1° appuntamento + degustazione  
Non solo "bionde" ed Oktoberfest.

## ● giovedì 25 Gennaio ore 20.15

**Geografia Birraia: Belgio.** 2° appuntamento + degustazione  
Il paese delle 1000 e 1 birre.

## ● giovedì 1 Febbraio ore 20.15

**Geografia Birraia: Regno Unito.** 3° appuntamento + degustazione  
L'isola delle Ale.

## ● giovedì 8 Febbraio 20.15

**Geografia Birraia: Italia.** 4° appuntamento + degustazione  
Tra genio e follia, italians do it better.

Gli appuntamenti hanno posti limitati.

É fortemente consigliato l'acquisto anticipato.

*Dal 1 Gennaio 2018 l'impossibilità di partecipare all'incontro/i acquistati (anche segnalando anticipatamente la mancata presenza) non darà diritto al recupero e/o rimborso del prezzo del biglietto.*

I corsi si svolgeranno solo al raggiungimento di un numero minimo.

# Vini&Terroir

APPROFONDIMENTI  
TEMATICI SUL VINO

docente: Fabrizio Franzoi  
durata: 90 min.

costo dell'incontro € 35

abbonamento: 3 incontri € 90

abbonamento: 6 incontri € 165

## ● martedì 23 Gennaio ore 20.15

**Champagne: eleganza tutta francese.** 1° appuntamento + degustazione  
Dalla scoperta dell'abate benedettino Dom Pérignon fino ai giorni nostri: una serata tutta dedicata alle bollicine più famose al mondo. Come imparare a degustare uno Champagne? Cosa distingue uno Champagne da un altro? Come sceglierlo? Un'esperienza davvero imperdibile per imparare a conoscere il vino

## ● martedì 30 Gennaio ore 20.15

**Il Riesling, uno dei patrimoni dell'enologia.** 2° app. + degustazione  
Una serata dedicata alla scoperta di questo vitigno bianco, originario della Germania che nel corso dei tempi si è diffuso in altre regioni d'Europa come l'Alsazia, l'Austria e l'Italia. Degusteremo e confronteremo le diverse produzioni di Riesling, per capirne le differenze e imparare ad apprezzare le sue note distintive che lo rendono uno dei vini bianchi più complessi al mondo.

## ● martedì 6 Febbraio ore 20.15

**Valpolicella: il principe dei rossi veneti.** 3° app. + degustazione  
Un viaggio degustativo tra le varie declinazioni e interpretazioni di questo grande vino rosso veronese. Andiamo a conoscere insieme le caratteristiche del Valpolicella, le uve con il quale viene prodotto, il disciplinare di produzione e le bellissime colline dal quale nasce questa interessante e originale produzione vinicola.

## ● martedì 20 Febbraio ore 20.15

**Terroir e Chardonnay.** 1° appuntamento + degustazione  
Dove si produce vino si produce Chardonnay. Una serata per scoprire quanto il terreno possa determinare sapore e aroma degli Chardonnay regalandoci, di fatto, tanti vini tutti diversi tra loro.

## ● martedì 27 Febbraio ore 20.15

**Il Nebbiolo e i suoi vini.** 2° appuntamento + degustazione  
È sulle dolci colline delle Langhe che regna il Nebbiolo, vitigno autoctono piemontese che dà vita a vini eleganti come il Barolo e il Barbaresco. In questa serata approfondiremo la conoscenza di questo vitigno e impareremo a degustare i vini frutto della sua lavorazione.

## ● martedì 6 Marzo ore 20.15

**Gli Champenoise italiani.** 3° appuntamento + degustazione  
La spumantizzazione tramite metodo Champenoise o metodo classico, per dirla all'italiana, non è una prerogativa dei francesi! Una serata che vuole essere un viaggio attraverso le regioni d'Italia per conoscere e confrontare gli spumanti più prestigiosi della nostra penisola.

# PrimiSpiriti

CONOSCERE I LIQUORI

docente: Gabriele Menini  
durata: 60 min.

costo dell'incontro € 35

## ● lunedì 12 Febbraio ore 20.15

**Whisky & Whiskey.** appuntamento + degustazione  
Scozia e Irlanda si contendono da secoli la paternità dell'invenzione del whisky, ma producono distillati molto diversi tra loro. Scopriamoli insieme...

# Malti&Luppoli

APPROFONDIMENTI  
TEMATICI SULLA BIRRA

docente: Davide Santagostino  
durata: 90 min.

costo dell'incontro € 25

abbonamento: 3 incontri € 70

abbonamento: 6 incontri € 120

## ● martedì 23 Gennaio ore 20.15

**Back in Black.** 1° appuntamento + degustazione  
La riscoperta delle birre scure passa attraverso i numerosi stili diffusi per l'Europa. Non solo stout irlandesi.

## ● martedì 30 Gennaio ore 20.15

**Birre Trappiste.** 2° appuntamento + degustazione  
La storia dell'ordine cirsense dell'alta osservanza, dei suoi monasteri e birrifici. Le ricette e le evoluzioni che hanno subito le birre. "Trappista" è solo marketing o è anche sinonimo di bontà?

## ● martedì 6 Febbraio ore 20.15

**Pils vs Pale Ale.** 3° appuntamento + degustazione  
Viaggio fra alte e basse fermentazioni, accomunate dalla facilità di beva ma con gusto e carattere.

## ● martedì 20 Febbraio ore 20.15

**Fruit Beer. Il matrimonio fra cereali e frutta.** 1° app. + degustazione  
Serata trasversale alla scoperta della frutta nella birra. Dalle più antiche tradizioni belghe alle più fresche tendenze arrivate dall'America (fruit IPA), passando per le attualissime Italian Grape Ale. Storia o innovazione? Sicuramente un'occasione per scoprire nuovi stimoli organolettici.

## ● martedì 27 Febbraio ore 20.15

**American Ipa.** 2° appuntamento + degustazione  
Quando i luppoli americani incontrano lo stile inglese delle India Pale Ale creano prodotti a livelli di aroma ed amaro nuovi che ridestarono l'attenzione per le birre di qualità, prima in America e poi nel resto del mondo. Un viaggio fra i profumi dei luppoli "moderni".

## ● martedì 6 Marzo ore 20.15

**Sour Ale.** 3° appuntamento + degustazione  
Quando l'acidità nella birra non è un difetto, ma una caratteristica voluta dal birraio. Gli stili di birra più antichi. Viaggio fra colture di lieviti e batteri selvatici, fermentazioni all'aperto, microbi delle bucce di frutta e rifermentazioni in botti usate.

# PrimeScaglie

CONOSCERE I FORMAGGI

docente: Pierangelo Simeoni  
durata: 60 min.

costo dell'incontro € 35

## ● lunedì 12 Febbraio ore 20.15

**Degustazione di Formaggi Francesi.** appuntamento + degustazione  
In Francia esistono oltre 300 tipi di formaggi diversi, di questi 45 beneficiano dell'Appellation d'Origine Contrôlée e 38 dell'Appellation d'Origine Protégée. Questa diversità ha ispirato il generale Charles de Gaulle una frase rimasta celebre: "Come volete governare un paese ove esistono 246 varietà di formaggio?"  
*Durante la serata saranno abbinati ai formaggi dei vini francesi.*