

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 aziende, 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.