OSTERIA

della

BOTTEGA

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE
LA TOSCANE ET SON VIN SANTO avec FRANCESCO GASBARRO

En pleine tradition pascale, quand le Vin Santo était normalement servi, nous vous proposons une rencontre historique menée à quatre mains, Francesco Gasbarro aux fourneau et Michele Caimotto face au défi de l'accord mets et vins.

Francesco, d'origines toscane, nous amènera à travers les plats de la tradition, revisités pour l'occasion. Michele apportera le contenu théorique et conduira la dégustation à travers la période 1969-1984.

A tous les sceptiques de l'accord sucré-salé, sachez que les grands vins liquoreux n'ont pas seulement un grand potentiel de garde, mais aussi la capacité d'évoluer au fil des décennies en digérant leurs sucres. Certains vins, malgré une concentration qui dépasse facilement les 100g / litre de sucre résiduel, n'apparaîtront que légèrement moelleux, voir presque secs !

Si cette expérience, qui relève de l'unique, vous stimule, nous seront ravis de vous accueillir au cœur de la vieille ville genevoise !

À PROPOS DU VIN SANTO

"Vino pretto", "Vino di Xantos", "Vin Santo", les premières traces écrites remontent au concile catholique - orthodoxe de Florence de 1439. En lien avec la tradition de flétrir les raisins pour la conservation, ces raisins donnaient naissance à des vins liquoreux vieillis longtemps de manière oxydative en « caratello » (petits fûts). Encore aujourd'hui la tradition perdure.
Malgré la dominante de Trebbiano, Malvasia & Sangiovese, au sein de l'appellation Vin Santo, 87 cépages sont admis pour sa production.

PROGRAMME LA DÉGUSTATION

Repas accord mets et vins autour de 6 vins issus de la période historique 1969-1984
Menu 5 plats inspiré de la tradition toscane (en élaboration)

18h30 Accueil : introduction à la thématique, pain et huile d'olive toscane

19h15 début du repas (entrée, premier plat, deuxième plat, plat principale, dessert)

22h15 quelques Cantucci avant de rentrer à nos foyers

DÉTAILS & INSCRIPTION

LIEU: Restaurant L'Osteria della Bottega, Grande Rue 3, 1204 Genève
DATE: le jeudi 18 avril de 18h30 à 22h30
PLACES LIMITÉES A 18
PRIX : 200.- CHF

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch moyennant un virement de CHF 200.- TTC en faveur de Wine Rose Sarl (IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0) ou Twint au 076 78 90 587
Merci de signaler d'éventuelles allergies lors de l'inscription.

Consulter nos conditions générales de vente CGV

MICHELE CAIMOTTO
Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

À PROPOS DE L'ORATEUR

Michele Caimotto
Acheteur, conférencier & fondateur de Wine Rose

Fort d'une expérience de 15 ans dans l'hôtellerie de luxe et la restauration étoilée en Moyen-Orient, Europe et en Suisse, Michele Caimotto fonde son entreprise, Wine Rose, en 2015.

Au sein de Wine Rose il agit en tant que « wine concierge », spécialisée dans la conception et gestion de cave à vin, autant plaisir & qu'investissement, et l'organisation de dégustations sur mesure.

La formation internationale WSET Diploma (Wine & Spirit Education Trust) est étoffée par 20 ans de voyages dans le vignoble européen.

Passionné par l'évolution historique et économique du monde viticole, il agit aussi comme formateur et consultant dans le secteur HORECA & Viti-Oeno, avec une approche holistique, pragmatique et durable.

MICHELE CAIMOTTO
Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch