



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE DÉCHIFFRER LE « PALO CORTADO » avec JESUS BARQUIN

Après le voyage dans le temps avec deux siècles de Malaga, notre quête se poursuit en terre andalouse sur les traces du Palo Cortado en compagnie d'un éminent en la matière, Jésus Barquín.

Le Palo Cortado est un style de Jerez qui se situe à mi chemin entre élevage sous voile et oxydation délibérée.

Il s'agit de la spécialité la moins codifiée et, en même temps, toutefois celle qui demande au vigneron d'identifier correctement la véritable vocation de chaque fût.

Comment choisir si interrompre le vieillissement sous voile ?
Pourquoi ces vins aussi sublimes et complexes sont-ils aussi rares ?

Rendez vous en Lavaux avec Jesus pour découvrir les secrets de l'un des plus mystérieux vins d'Espagne.

A PROPOS DE L'ORATEUR, JESUS BARQUIN

Criminologue à l'Université de Grenade, Barquín s'est d'abord intéressé au sherry en tant qu'amateur de vin. Puis, en 2005, lui et son co-conspirateur d'Equipo Navazos, Eduardo Ojeda, directeur technique chez Valdespino, ont découvert un fût d'amontillado remarquable, languissant dans une bodega.

En mettant en commun les ressources de leur club de vin - écrivains, sommeliers, importateurs et amateurs de vin - ils l'ont acheté et ont mis en bouteille La Bota de Amontillado.

Voici le début de cette aventure qui devint en quelques années l'un des négoce capables de montrer l'excellence du vignoble de Jerez aux yeux du monde entier.

NOTES SUR LA DÉGUSTATION

Dégustation de 12 vins tranquilles et fortifiés, sous voile et/ou délibérément oxydatifs.

Connaissances pré-requises : beaucoup de curiosité, de questions, et une certaine affinité avec les vins oxydatifs.

Conseils pour profiter au mieux de cette rencontre: Vue la richesse du programme, je vous conseille de réserver la soirée entière à cette rencontre et grignoter un petit quelque chose avant de nous rejoindre...en attendant de partager une assiette en toute amitié.

Après la dégustation:

Une agape inspirée de la saison vous sera proposée à bien plaisir.

Vous êtes priés de notifier d'éventuelles allergies alimentaires au moment de l'inscription.

DÉTAILS & INSCRIPTION

LIEU: Salle communale de St.-Saphorin, Chemin de l'Ancien Collège 1, 1071 St-Saphorin (déplacement en train conseillé)

DATE: le jeudi 26 septembre 2024 entre 18h30 et 21h30

PLACES LIMITÉES A 14

PRIX : 240.- CHF

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch moyennant un virement de CHF 240.- TTC en faveur de Wine Rose Sarl (IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0) ou Twint au 076 78 90 587

Consulter nos [conditions générales de vente CGV](#)

MICHELE CAIMOTTO

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