



## LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE LES BLANCS DE MACÉRATION AVEC PAOLO VODOPIVEC

Le Frioul est région de frontière avec les Balkans à l'est et l'Autriche au nord. La ville de Trieste, chef-lieu de la région, est le dernier territoire rejoignant la république italienne en 1954, un siècle donc, après l'unification. Autant la morphologie du terroir autant les sphères d'influence des pays voisins marquent son histoire et font du Frioul un territoire aux identités multiples.

Dans les régions du Collio & Carso une pratique traditionnelle est historiquement répandue : la macération pelliculaire sur du raisin blanc. Vinifier du raisin blanc en rouge donne naissance aux « vins oranges » ou, encore mieux, aux « vins ambrés ».  
Grâce au pouvoir anti-oxydant des tannins extraits en macération, depuis les années 1990s-2000s cette méthode s'est répandue dans le monde entier avec l'essor du mouvement des « vins nature ».

Pour cette rencontre, notre quête convergera sur un seul cépage natif, à la peau dorée mais aux tripes d'un rouge...la Vitovska !  
Afin d'illustrer la thématique, je me suis permis d'inviter Paolo Vodopivec, producteur iconique du Carso italien et auteur des plus remarquables expressions de ce cépage blanc endémique.

Ravi de vous retrouver après la relâche automnale en compagnie de Paolo pour une rencontre à la robe d'ambre !

### NOTES SUR LA DÉGUSTATION

Dégustation de 10 vins blancs, de macération ou pas.  
Afin de comprendre le cépage, plusieurs domaines seront représentés.  
La suite nous amènera sur les vins de Paolo et les vinifications en amphores.

Connaissances pré-requises : curiosité et envie de voyager avec vos papilles !

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 7 novembre 2024 entre 18h30 et 21h30

PLACES LIMITÉES A 14

PRIX :180.- CHF

Inscription auprès de Michele Caimotto, [mc@winerose.ch](mailto:mc@winerose.ch) moyennant un virement de CHF 180.- 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**