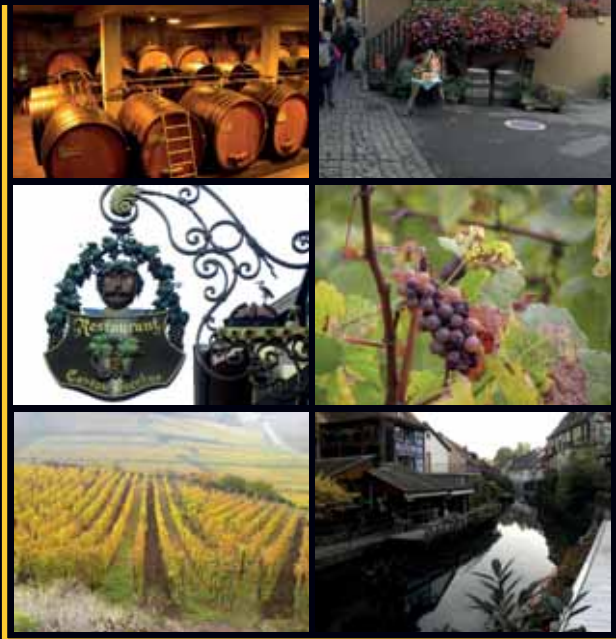


L'ATENEO DEI SAPORI
Athenæum

Calendario Eventi



Gennaio - Maggio 2012

Che cosa si prefigge **Athenæum, L'Ateneo dei Sapori**? Qual è il suo scopo? Dove si colloca, in un momento e in un contesto in cui parlare di sapori significa investire in comunicazione, cultura, sensorialità, costume, storia, moda, design, immagine, tradizione, modernità e sperimentazione? E, di rimando, in convivialità, ospitalità, benessere? **Athenæum** nasce per la voglia, lo spirito, l'ideale di unire voci e volti da anni addentro al mondo enogastronomico, al fine di rendere sempre più coinvolgente lo scibile del cibo e del vino, in tutti i suoi aspetti. Il formaggio, l'olio, i salumi, la cucina, i distillati, le ghiottonerie, gli uomini, i territori, le differenze, le unicità... contro ogni pressapochismo. **Dei sapori**, appunto: di tutti quei sapori da vivere con gioia in una cornice d'eccellenza, all'interno di contenitori prestigiosi quali: il **St. Regis Grand Hotel e Convoglia** cornici ideali capaci di dare ulteriore respiro, forma, vita, realtà ad eventi già pensati con un respiro proprio, ma qui ancor più esclusivi, con un senso dell'eleganza e dell'accoglienza che non ha paragoni.

Riprendiamo ancora tutti insieme, il grande viaggio dei sapori, che ci condurrà chissà dove. Ai posti di partenza, quindi, e buon Athenæum a tutti!

DEGUSTAZIONI GUIDATE DA: FABIO TURCHETTI, FABRIZIO RUSSO, ed altri giornalisti ed esperti del settore.

I nostri eventi sono realizzati con la gradita collaborazione di:



**COME SAPERNE DI PIU ED ISCRIVERSI
AL "CLUB GOURMET" DI ATENEO DEI SAPORI?
Contestualmente ai nostri eventi o nei seguenti locali:**

Enoteca Di Biagio • p.le Jonio 6/7 • tel. 06.8109874
Enoteca Casareale • via Caio Mario, 6 • tel. 06.3200260
Enoteca Bulzoni • viale Parioli, 36 • tel. 06.8070494
Enoteca Remigio • via S. Maria Ausiliatrice, 15 • tel. 06.789228
Gastronomia La Tradizione • via Cipro, 8E • tel. 06.39720349
Enoteca Il Vino del '99 • via L. Albertoni, 76 • tel. 06.53272283

ISCRIZIONE CON GADGET OMAGGIO euro 20,00



Martedì 24 Gennaio • ore 19,00
St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

L'INCANTEVOLE SINFONIA DELLA BARBERA

Che **Braida** abbia contribuito, più di ogni altra azienda, a valorizzare e a trasformare il profilo della Barbera, è cosa nota ai più. La Barbera, il vitigno più popolare del Piemonte (la superficie a lei dedicata copre più del 30% del territorio vitato regionale) è passata, proprio grazie a Giacomo Bologna ed alla sua famiglia, da una dimensione simpaticamente rustica, a quella, indubbiamente più confacente ai suoi requisiti, di superbo e persino elegante protagonista della viticoltura piemontese. I vini che degusteremo questa sera, in compagnia della "travolgente" Raffaella Bologna, sono profondi, voluminosi, possenti, solidi, dinamici, e al tempo stesso aristocratici, leggiadri e moderni. Tutti, indistintamente, rappresentano autorevolmente i caratteri peculiari del vitigno e del territorio di appartenenza. Etichette che hanno soggiogato l'universo sensoriale dei bevitori, conquistando, sorso dopo sorso, intere legioni di seguaci di Bacco. Degusteremo un'ampia gamma di Barbera, da quelle briose, giocate sui toni dell'immediatezza aromatica e della bevibilità, come **La Monella**, a quelle miti, come **Ai Suma** o **Bricco dell'Uccellone**, vini capaci di "scrivere", come soltanto i grandi rossi sanno fare, avvincenti romanzi organolettici, dove i capitoli della raffinatezza e dell'equilibrio occupano un numero di pagine non meno considerevole di quelli che parlano di complessità ed espressività gusto-olfattiva.

IN DEGUSTAZIONE

Barbera d'Asti Bricco della Bigotta 1996 • 2006

Barbera d'Asti Ai Suma 2000 • 2007

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 1994 • 2007

Barbera d'Asti Montebruna 2009

Barbera del Monferrato La Monella 2010

Costo: euro 23,00 euro 20,00 "Athenæum Club Gourmet"

Informazioni & Prenotazioni:

**Athenæum - L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it**



ALFABETO DEI SENSI: LE DEGUSTAZIONI

Martedì 31 Gennaio • ore 19,00
St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

BAROLO: IL RE DEI VINI SECONDO SOBRERO (e le gemme dell'artigianato caseario di ARBIORA)

Un campione, capace di coniugare volume, struttura, complessità e profondità, con una sbalorditiva ed aristocratica finezza: un vino capace di dispiegare una ricchezza di sfumature aromatiche come soltanto il Pinot Nero (di Borgogna) riesce a fare. Stiamo parlando del **Barolo**, una delle più rilucenti stelle del firmamento enologico, non soltanto nazionale.

Le attenzioni amorevoli e la competenza della famiglia **Sobrero**, sedimentate attraverso 70 anni di una storia vitivinicola fatta di passione, legame con il territorio, ricerca della qualità, modernizzazione delle pratiche agronomiche e di cantina, mai disgiunte però da un profondo rispetto per la tradizione, hanno dato ulteriore lustro al Barolo, vino che, è quasi pleonastico ricordare, si colloca ai vertici qualitativi assoluti della produzione vitivinicola mondiale. Ci incammineremo stasera lungo un esaltante percorso organolettico (enfaticizzato da alcune **rifulgenti gemme** dell'arte casearia firmati **Arbiora**, magnifica realtà capitanata da **Giandomenico Negro**), incentrato sul **Nebbiolo**, ambasciatore autorevole del terroir di Langa e, nel caso specifico, di quello di Castiglione Falletto, teatro delle imprese enologiche dell'azienda protagonista del nostro incontro, degustando un sorprendente godibilissimo e sensuale Nebbiolo, per poi passare ai due fuoriclasse aziendali:

Informazioni & Prenotazioni:
Athenæum-L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it





Martedì 31 Gennaio • ore 19,00

St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

BAROLO: IL RE DEI VINI SECONDO SOBRERO (e le gemme dell'artigianato caseario di ARBIORA)

il Ciabot Tanasio e il Pernanno, etichette di esautiva e struggente bellezza sensoriale, sposando ogni bottiglia ad un "cacio" diverso, e, statene pur certi:...ne berremo (e ne mangeremo) delle belle!

IN DEGUSTAZIONE

Langhe Nebbiolo Doc. 2009

Robiola di Roccaverano DOP stagionatura 6 settimane

Barolo Ciabot Tanasio 2007

Matinè stagionatura 90 giorni

Barolo Ciabot Tanasio 2006

Preis stagionatura 90 giorni

Barolo Riserva Pernanno 2006

Preis stagionatura 90 giorni

Barolo Riserva Pernanno 2004

Lasostè in granella di nocciole 60 giorni

Barolo Riserva Pernanno 2001

Linieng stagionato 120 giorni

Barolo Pernanno 1996

*Rapulè in vinacce di nebbiolo stagionatura 9 mesi
e 4 settimane in vinaccia*

Interverranno alla serata **Francesca e Flavio Sobrero**
in rappresentanza della **cantina Sobrero.**

Giandomenico Negro, in rappresentanza di **Arbiora.**

Costo: euro 23,00 euro 20,00 "Athenæum Club Gourmet"

Informazioni & Prenotazioni:

Athenæum-L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it

SPECIAL EVENT

Sabato 11 e Domenica 12 Febbraio

EMOZIONI SENSORIALI D'ALTA QUOTA. L'ECCELLENZA VITIVINICOLA DELL'ALTO ADIGE ALL'OMBRA DEL CUPOLONE

Alcuni tra i più complessi **Gewürz-**traminer del mondo nascono in Alto Adige, ed è tra i suoi rilievi collinari che troviamo le più elevate espressioni di **Pinot Nero** della penisola, le uniche, probabilmente, in grado di fungere da degno contraltare ai maestri di Borgogna. Stiamo parlando, d'altro canto, della regione con la maggior concentrazione di vini a denominazione di tutta Italia, del paese che beneficia delle più efficienti realtà cooperative del mondo, di un territorio dove la qualità è diffusa, e non circoscritta a questo o a quel vitigno, a questa o a quella realtà produttiva. Sauvignon, Merlot, Lagrein, Pinot Bianco, Schiava, Kerner, e altre uve ancora, assumono nel Südtirol, toni talvolta paradigmatici, che lasciano intravedere come il lavoro, la passione, il rispetto per il territorio, la competenza, siano una presenza costante nella progettazione e nell'esecuzione di tutte le pratiche, sia agronomiche che di cantina.



ATHENAÆUM - L'ATENEI DEI SAPORI

Intende celebrare uno dei comparti enologici più prestigiosi del palcoscenico vitivinicolo mondiale, attraverso un entusiasmante percorso sensoriale, articolato nell'arco di due giorni, che coinvolgerà tutta la viticoltura Altoatesina: la sua ricca piattaforma ampelografica, le sue strutture consortili, le realtà artigianali, le cantine blasonate e quelle emergenti, i vini fermi e gli spumantizzati, le ambrosie aromatiche e i rossi, profondi e strutturati; tessere preziose di un mosaico che ha proiettato questa regione vinicola ai vertici della piramide qualitativa mondiale.

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

SABATO 11 FEBBRAIO

ore 16.00 - 20.00 • *Le Degustazioni in Enoteca*

ore 16.00 • 20.00 Degustazioni libere e gratuite nelle seguenti enoteche di Roma con i vini delle cantine:

Bomprezzi - Via Tuscolana, 904

KETTMEIR • CANTINA ANDRIANO • TRAMIN

Bulzoni - Viale Parioli, 36

**ABBAZIA DI NOVACELLA • MANINCOR
CANTINA TERLANO • RITTERHOF TENUTA**

Giansanti - Via Ostiense, 34

JOSEF BRIGL • CANTINA PRODUTTORI SAN PAOLO

Graziani - Via di Santa Costanza, 9

**PETER ZEMMER • K. MARTINI & SOHN
PODERE PROVINCIALE LAIMBURG**

Il Vino del '99 - Via Lodovica Albertoni, 76

MURI-GRIES • PRODUTTORI COLTERENZIO

Trimani - Via Goito, 20

**CANTINA VALLE ISARCO • ERSTE + NEUE • GIRLAN
CANTINA MERANO BURGGRAFLER • JOSEF WEGER**

Uve e Forme - Via Padova, 6

KELLEREI KALTERN CALDARO • WEINHOF KOBLER

SPECIAL EVENT

SABATO 11 FEBBRAIO

ore 17.00 *I Laboratori sensoriali*

ore 17.00 Trimani Wine Bar • Via Cernaia, 37

Laboratorio sensoriale:

"Lagrein: Il grande rosso del Südtirol a confronto"

con i vini di: ERSTE+NEUE • K. MARTINI & SOHN • GIRLAN
CANTINA MERANO BURGGRÄFLER • JOSEF WEGER • MANINCOR

ore 17.00 Enoteca Giansanti • Via Ostiense, 34

Laboratorio sensoriale:

"Gewürztraminer: Colori, profumi ed emozioni del bianco"

con i vini di: JOSEF BRIGL • CANTINA PRODUTTORI SAN PAOLO
WEINHOF KOBLEK • TRAMIN
ABBAZIA DI NOVACELLA • CANTINA VALLE ISARCO

Costo Laboratori: euro 10,00

Gratuito per iscritti Athenæum-Club Gourmet

INGRESSO LABORATORIO SOLO SU PRENOTAZIONE

LABORATORI SOLO SU PRENOTAZIONE

Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it

SABATO 11 FEBBRAIO

ore **20.30** • *Le Cene*

Ristorante Spiriti e Forme • Vicolo Scavolino, 63 (Fontana di Trevi)

Antipasto: Sformato di alici cacio e pepe

Primo: Mezzemaniche in guazzetto di mare

Secondo: Filetto di pesce in crosta di mandorle e patate

Dolce: Pasticcio di mele

In abbinamento i vini delle cantine: Peter Zemmer • Produttori Colterenzio

COSTO: 50 EURO

Ristorante Grappolo d'Oro Zampanò • Piazza della Cancelleria, 80

Antipasto misto romano:

Polpetta di coda alla vaccinara, Polpetta di bollito,
Panzanella, Animelle e coratella coi carciofi

Primo: Rigatoni al sugo di coda

Secondo: Guancia di manzo brasata
con contorno di misticanza di campagna ripassata

Dolce: Crostata di ricotta e visciole

In abbinamento i vini delle cantine:

Podere Provinciale Laimburg • Kellerei Cantina Caldaro • Ritterhof

COSTO: 45 EURO

Ristorante Antico Arco • Piazzale Aurelio, 7

Piccolo benvenuto "Antico Arco"

Antipasto: Mozzarella di bufala croccante
bottarga di muggine e pomodorini confit

Primo: Ravioli di chèvre liquido

con ragù di quaglia al tartufo nero

Secondo: Filetto di agnello in crosta di nocciole e
insalata di germogli al balsamico

Dolce: Tortino di cioccolato con cuore morbido
e gelato di crema e rhum

In abbinamento i vini delle cantine: Kettmeir • Cantina Terlano • Muri-Gries

COSTO: 60 EURO

CENE SOLO SU PRENOTAZIONE

Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it

SPECIAL EVENT

DOMENICA 12 FEBBRAIO

ore 16.30 • 20.30

St. Regis Grand Hotel

**GRANDE SALA DEL GUSTO
CON DEGUSTAZIONI A BANCHI D'ASSAGGIO**

Nella splendida cornice del **St. Regis Grand Hotel** già teatro delle gesta di Cesar Ritz e del grande Escoffier, **una sontuosa rappresentanza del panorama enologico Sud Tirolese**, vi permetterà di incamminarvi lungo un entusiasmante sentiero sensoriale, impregiato, oltre che dai nettari di Bacco, da prelibatezze gastronomiche artigianali del territorio.

LE AZIENDE PARTECIPANTI:

**Abbazia di Novacella • Cantina Andriano • Josef Brigl
Cantina Valle Isarco • Kellerei Kaltern Caldaro
Produttori Colterenzio • Erste + Neue • Girlan • Kettmeir
Weinhof Kobler • Podere Provinciale Laimburg • Manincor
K. Martini & Sohn • Cantina Merano Burggrafler
Muri-Gries Tenuta/Cantina Convento • Ritterhof Tenuta
Cantina Produttori San Paolo • Cantina Terlano
Tramin • Josef Weger • Peter Zemmer**



Ingresso: euro 10,00 Athenæum-Club Gourmet euro 5,00

PER ACCEDERE ALLA GRANDE SALA NON OCCORRE PRENOTARE

Informazioni:

**Athenæum - L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it**



Giovedì 16 Febbraio • ore 19,00

St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

IRRESISTIBILI SUGGERZIONI DALLA VALPOLICELLA: AMARONE, RECIOTO e... CIOCCOLATO!

Considerato, sia dai critici che dai consumatori, uno dei più grandi rossi del pianeta, l'Amarone, ambrosia inebriante ottenuta da uve, principalmente Corvina, appassite in quelli che in loco vengono definiti fruttai, è un vino che ricerca il proprio equilibrio verso "l'alto". Tanto di tutto insomma, e nessuna mediazione: a partire dal tenore alcolico, non proprio da educande, passando dalla struttura, imponente, all'incredibile ampiezza e riconoscibilità dei suoi ammalianti profumi, fino alla potenza, che riesce ad esprimere però senza che il vino sia deprivato di quell'eleganza, di quell'intensità e di quel fascino, che lo rendono originale, seducente e unico.

Accosteremo nasi e palati a **diversi millesimi di Amarone**, interpretati da un'azienda: la **Tenuta Sant'Antonio**, che, ormai da diversi anni, riesce a valorizzare al meglio i caratteri organolettici di questo campione assoluto della viticoltura nazionale, riservando al nostro universo sensoriale uno schioppettante e dolce finale di serata, grazie alla celebrazione del goloso matrimonio tra il **suadente Recioto** e le **splendide cioccolate** prodotte dalla cioccolateria artigianale **Vestri**, con il cacao proveniente dalle piantagioni di proprietà di Santo Domingo.

Interverranno alla degustazione i titolari delle due aziende.

IN DEGUSTAZIONE

Amarone Campo dei Gigli 1995 • 1997 • 1999 • 2000 • 2004

Valpolicella "La Bandina" 2007

Recioto Argille Bianche 2004 abbinato alla cioccolata Vestri

Costo: euro 23,00 euro 20,00 "Athenæum Club Gourmet"

Informazioni & Prenotazioni:

Athenæum - L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947

info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it



ALFABETO DEI SENSI: LE DEGUSTAZIONI

Martedì 21 Febbraio • ore 19,00

St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

NON SOLO LANGHE: Cronaca di uno stravagante, regale spozalizio, tra gli incantevoli vini de "l'altro Piemonte" e gli aristocratici formaggi del Regno Unito

E che "c'azzeccano" - direte voi - il Ghemme con il Cheddar, o il Timorasso col Cornish Yarg? Escludendo improbabili relazioni territoriali, sono almeno due gli elementi che congiungono i "caci" di Sua Maestà coi vini de "l'altro Piemonte": il primo, quello **qualitativo**: entrambi, infatti, manifestano caratteri organolettici di assoluta eccellenza. Quanto al secondo, che avrete modo di sperimentare, intervenendo alla degustazione, è che si legano così bene tra loro, che il sospetto che abbiano qualche legame di parentela... Congetture a parte, crediamo che di pretesti per unire vini e cibi così buoni, se ne possano trovare un'infinità, a partire dalla **Tradizione**, dal momento che: la vite è presente in Piemonte fin dall'antichità, e che l'arte casearia Inglese affonda le sue radici in un passato decisamente remoto. Vi faremo degustare le ambrosie selezionate da **Le Huit**, come il **Timorasso** de **La Colombera**, vitigno recuperato da pochi lustri grazie al coraggio di un piccolo gruppo di produttori locali e ora riconosciuto come uno dei più grandi bianchi europei; dalle colline novaresi giungeranno i nettari dell'**Az. Mirù**, la cui storia, a proposito di tradizioni, risale addirittura al '500, e per concludere: ecco a voi lo splendido Gattinara di **Anzivino**, cantina produttrice, tra l'altro, di un sensuale Nebbiolo Faticato. A cotanta magnificenza enologica farà riscontro una sontuosa rappresentanza di "caci" inglesi, curata per noi da: la **Valsana**, azienda incaricata di selezionare i formaggi in occasione dei festeggiamenti per il **compleanno della Regina** che si sono svolti, a giugno, presso l'ambasciata britannica di Roma.

IN DEGUSTAZIONE: **La Colombera:** Timorasso il Montino '08 • '09

Mirù: Vespolina 2009 • Nebbiolo Spanna 2007 • Ghemme 2004

Anzivino: Bramaterra 2007 • Gattinara 2006

Coste della Sesia Nebbiolo Faticato 2007

Cornish Yarg della Cornovaglia • Cheddar Westcombe del Somerset

Cheddar Quicke del Devon • Perl Las del Galles

Red Leichester Sparkenhoe del Leicestershire

LE HUIT Enogastronomia D'Eccellenza

VALSANA 

Costo: euro 23,00 euro 20,00 "Athenæum Club Gourmet"

Informazioni & Prenotazioni: Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947



Mercoledì 22 Febbraio • ore 19,30
Convoglia • Via Giolitti, 36 (staz. Termini)

MASTER SULLA CONOSCENZA E LA DEGUSTAZIONE DEL VINO (1° livello)

È oggi quasi una moda, nel bene o nel male: roteare, annusare, schioccar labbra e papille sembra divenuta conditio sine qua non per tutti coloro che, accostandosi all'universo vino, vogliono subito afferrare il toro per le corna e darsi un tono discettando di sentori di rosa bianca del Danubio piuttosto che di dulcamara, di riconoscimenti di ortensie piuttosto che di pietra focaia.

Ecco perché **Athenæum - L'Ateneo dei Sapori** ha deciso di organizzare quello che potrebbe sembrare l'ennesimo corso sul vino, con argomenti che potrebbero appartenere a tutti e nessuno al contempo. Proprio per rimuovere condizioni organolettiche e culturali tese a portare fuori percorso, invece, ogni appassionato: atte ad allontanare, anziché il contrario, dalla vera essenza della bottiglia. Un corso per parlare di tutto, anche se con imprescindibile sintesi: e che si prefigge, innanzitutto, l'apprendimento delle nozioni basilari per una corretta degustazione. Senza trascurare altri aspetti fondamentali dell'enologia quali la viticoltura, la vinificazione in bianco e in rosso, la spumantizzazione, i vini pasiti e liquorosi, la legislazione, ecc.

Il programma sarà articolato in **5 appuntamenti** della durata di circa due ore, ognuno dei quali prevede una parte teorica e la successiva degustazione di alcuni vini inerenti l'oggetto dell'incontro e **1 visita** in una azienda enologica del Lazio.

Relatore:

Fabrizio Russo

Costo: euro 220,00 euro 200,00 **Athenæum Club Gourmet** e **Convoglia**

Informazioni & prenotazioni: **Athenæum:** tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it

Convoglia: 06.9970.1300 - convoglia@convoglia.it - www.convoglia.it

Mercoledì 22 Febbraio • ore 19,30
Convoglia • Via Giolitti, 36 (staz. Termini)

Mercoledì 22 Febbraio - ore 19,30

Le caratteristiche qualitative della viticoltura e dell'enologia moderne. I componenti dell'uva. Le tecniche di degustazione. Degustazione di quattro vini.

Mercoledì 29 Febbraio - ore 19,30

La vinificazione in bianco e in rosso. L'affinamento nel legno. Degustazione di quattro vini.

Mercoledì 7 Marzo - ore 19,30

Modalità produttive di spumanti e champagne, e le diverse tipologie presenti sul mercato. Degustazione di quattro vini.

Mercoledì 14 Marzo - ore 19,30

Passiti, muffati o liquorosi: storia, modalità produttive e caratteristiche organolettiche dei vini "da meditazione". Degustazione di quattro vini.

Mercoledì 21 Marzo - ore 19,30

L'abbinamento tra cibo e vino. Criteri principali, fondamenti e negazioni di un corretto abbinamento col cibo. Confronto pratico sul tema, con l'assaggio di 4 vini abbinati a prodotti alimentari diversi.

data da definire

Visita di un'azienda enologica del Lazio

Le degustazioni dei vini saranno accompagnate da gustosi appetizer preparati da Alessandro Cecere, chef di Convoglia.

Il costo comprende: Degustazioni guidate, Materiale didattico, Valigetta con 4 bicchieri da degustazione.

A fine corso tutti gli iscritti riceveranno un "Attestato di partecipazione"



Martedì 28 Febbraio • ore 20,30
Atlas Coelestis • Via Malcesine 41

TUTTO QUELLO CHE AVRESTE VOLUTO SAPERE SULLE BIONDE... MA NON AVETE MAI OSATO CHIEDERE

E' passato poco più di un decennio da quando **Cristiano e Cristina Iacobelli** hanno reso tangibili i loro sogni, realizzando questo apprezzato birrifico artigianale, diventato, nel giro di pochi anni, un luogo di culto per tutti i **"beer lover"** della capitale. Ma la birra, come del resto il vino, si esalta (approcci patologici a parte), soprattutto nelle golose relazioni con il cibo, ed ecco allora apparire, accanto agli ingredienti storici delle bionde: acqua, luppolo e malto, pietanze raffinate, pensate per glorificare la produzione brassicola del locale. La straordinaria corrispondenza qualitativa del cibo e del vino ha decretato il successo di **Atlas Coelestis**, al punto che, nei fine settimana in modo particolare, non è semplicissimo trovare posto ai tavoli della birreria. Pani fatti in casa, rispetto per le materie prime, sempre d'eccellenza, e per la stagionalità dei prodotti, esecuzioni inappuntabili ed emozionanti ai fornelli, irradiano di rifulgente luce l'impianto gusto-olfattivo dei commensali, rendendo questo luogo un'imperdibile tappa per tutti i gourmet.

MENU

**L'uovo in trippa
Tortello fatto a mano**

**Animelle e carciofi salsa di sedano rapa e gelatina di "Cometa"
Brasato di bue con purea di patate fumè
Tortino di ricotta laziale dop e agrumi**

***Alle pietanze saranno abbinare le birre artigianali
prodotte da Atlas Coelestis***

Costo: euro 48,00 euro 45,00 "Athenæum Club Gourmet"

Informazioni & Prenotazioni:

**Athenæum-L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it**



ALFABETO DEI SENSI: LE DEGUSTAZIONI

Giovedì 1 Marzo • ore 19,00

St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

TASCA D'ALMERITA: QUANDO IL MITO E NEL BICCHIERE

Dell'azienda vitivinicola siciliana sapete ormai tutto: è stata nostra ospite in più occasioni (è stata, tra l'altro, la cantina protagonista della prima iniziativa di Athenaeum al St. Regis Grand) e mai le aspettative dei degustatori sono state benché minimamente tradite. La sua storia, quella di un'azienda antesignana della viticoltura di qualità, si è intrecciata, nei secoli scorsi, con personaggi eccezionali: da Wagner, che ultimò il magnifico Parsifal tra le mura di Villa Tasca, a Mario Soldati, cantore elegiaco di un'Italia contadina, proiettata verso il futuro, ma mai dimentica del proprio passato. Una delle caratteristiche che hanno dato lustro a questa splendida realtà, è stata quella di riuscire a valorizzare sia gli autoctoni, che gli internazionali, confezionando una gamma produttiva che spazia dal molto buono all'eccellente, e che annovera: grandi bianchi, eminenti rossi, avvincenti vini da meditazione e persino dei sorprendenti vini spumantizzati.

Degusteremo stasera, in compagnia di un rappresentante della famiglia Tasca:

Almerita Extra Brut 2006 (36 mesi di dialogo con i lieviti)

Mozia Grillo 2010 • Chardonnay 2009

La Monaca Syrah 2008 • Tascante 2009 Nerello Mascalese

Rosso del Conte 2007 • Capofaro Malvasia 2009

Abbinandoli ad alcune gemme gastronomiche siciliane, come i **filetti di acciughe del Mediterraneo** e il **pecorino fresco** impreziosito dalle **marmellate dell'orto di Regaleali**

Costo: euro 23,00 euro 20,00 "Athenaeum Club Gourmet"

Informazioni & Prenotazioni:

Athenaeum-L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947

info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it





Martedì 6 Marzo • ore 19,00

St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

TOSCANA D'AUTORE

Le gemme enologiche del CASTELLO DI BOSSI incontrano gli splendidi salumi di FALORNI

Quando i vini del **Castello di Bossi** sono nel bicchiere, è difficile, anche per i più severi ed intransigenti seguaci di Bacco, rimanere indifferenti. **Etichette di sublime espressività**, caratterizzate da una spiccata personalità e da un richiamo costante al territorio: quei 124 ettari di vigneto che insistono sui suoli sassosi e ricchi di tufo di Castelnuovo Berardenga, comune che delimita, a sud, il magico comprensorio del Chianti Classico.

E che siano prodotti col "vitigno di casa", il Sangiovese, o che godano dell'apporto di uve internazionali, poco importa, **il territorio affiora prepotentemente**, legandosi ad una cifra stilistica che privilegia l'eleganza all'opulenza, anche quando i vini non sono affatto sprovvisti, come nel caso del **Corbaia**, di una impalcatura possente. E sarà proprio quest'ultimo il primo attore di una verticale che ci permetterà di seguirne l'evoluzione nel tempo.

Accanto a questo indomito protagonista della viticoltura chiantigiana, troveranno spazio altri campioni aziendali, tutti deliziati dalla sapida e gustosa presenza di alcuni tra i salumi più buoni della penisola: quelli prodotti da **Falorni** in quel di Greve in Chianti.

Della loro produzione, tutta contrassegnata da un elevatissimo spessore qualitativo, **degusteremo**:

Corbaia 2007 • 2006 • 2004 • 2003

Girolamo 2004 • Chianti Classico 2008

Chianti Classico Berardo Riserva 2007 • Vin San Laurentino 2001

Salame di Cinta senese • Salame nobile

Capocollo stagionato • Salame al tartufo • Crostini di patè toscano

Costo: euro 25,00 euro 22,00 "Athenæum Club Gourmet"

Informazioni & Prenotazioni:

Athenæum - L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it



Giovedì 15 Marzo • ore 19,00

St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

PAROLE E CALICI A CLAPE **poeta del Shiraz, alfiere della** **tradizione, fuoriclasse del CORNAS**

Auguste Clape, interprete prestigioso di una “appellation”, piccola per estensione della superficie vitata: appena 90 ettari, grande, per l’elevato spessore qualitativo dei suoi vini, è considerato un maestro nell’arte di vinificare il **Shiraz**. Le sue bottiglie, veri e propri archetipi della denominazione **Cornas**, sono prodotte senza accondiscendenza alcuna nei confronti della modernità, con uve non diraspate e mosti affinati in botti di legno “vecchie”, di varie dimensioni. E se altrove queste tecniche non garantiscono risultati brillanti, dando luogo il più delle volte a vini “rustici” e dalla fitta trama tannica, nella sua cantina **i risultati ottenuti sono a dir poco esaltanti**. Merito dell’eccellente esposizione dei vigneti, vendemmiati sempre al massimo grado di maturità, dell’età avanzata degli stessi, e di una straordinaria capacità di leggere il territorio, figlia di una conoscenza e di un’erudizione enologica non comune.

Degusteremo, in compagnia di **Pierre Clape**, figlio di Auguste, vini concentrati e profondi (prodotti in quantità limitatissime) ottenuti assemblando le uve di diverse parcelle, operazione nella quale i Clape sono considerati dei veri maestri, capaci di lunghe evoluzioni, dal tannino vigoroso ma raffinato e dall’affascinante profilo speziato.

Costo: euro 23,00 euro 20,00 “Athenæum Club Gourmet”

Informazioni & Prenotazioni:

Athenæum-L’Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it





Martedì 20 Marzo • ore 19,00

St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

LE ECCELLENZE CARMINIO DI TOSCANA SECONDO FRANCO BERNABEI

Una serata all'insegna della grande produzione vinicola "rossista" di Toscana, in compagnia di uno degli interpreti più sensibili e competenti del panorama enologico nazionale: **Franco Bernabei**, creatore di capolavori assoluti, diventati, anno dopo anno, degli autentici vini di culto. Bottiglie prodotte nel rispetto delle diverse indoli territoriali: affascinanti, profonde, ricche di armonia, mai banali, giocate, più che sull'opulenza, su impalcature organolettiche eleganti ed equilibrate: vini, in sostanza, in grado di dispensare piaceri che accarezzano l'anima e che coinvolgono interamente il nostro universo sensoriale. Dei veri fuoriclasse, archetipi delle rispettive denominazioni e tipologie, testimonianze tangibili di un percorso, non a caso, tempestato di premi e riconoscimenti prestigiosi. Li degusteremo stasera in compagnia del suo principale artefice. Una ghiotta occasione per approfondire la conoscenza con uno dei grandi maestri della vitivinicoltura nazionale ed esplorare, assieme a lui, i più reconditi e affascinanti angoli del magnifico vigneto toscano.

IN DEGUSTAZIONE

Flaccianello della Pieve • *Fontodi*

Chianti Classico Vigna del Sorbo Ris. • *Fontodi*

Fontalloro • *Felsina*

Chianti Classico Rancia Ris. • *Felsina*

Chianti Rufina Ris. Bucerchiale • *Fattoria Selvapiana*

Chianti Classico Il Margone Ris. • *Il Molino di Grace*

Chianti Classico Le Bandite Ris. • *Lornano*

Il Pareto • *Tenuta di Nozzole*

Costo: euro 23,00

euro 20,00 "Athenæum Club Gourmet"

Informazioni & Prenotazioni:

Athenæum-L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947

info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it

Martedì 10 Aprile • ore 19,00
St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

IL FASCINO DELLA LOIRA VITIVINICOLA raccontato da CLAUDE PAPIN di CHÂTEAU PIERRE-BISE

Figura emblematica e carismatica dell'Anjou, **Claude Papin**, in virtù di una non comune conoscenza delle caratteristiche pedoclimatiche dei territori di **Layon e Savennieres**, dimostra, vendemmia dopo vendemmia, la padronanza con cui riesce a dipanare gli ingarbugliati nodi che inevitabilmente si creano, sia in vigna che in cantina, riuscendo a dar vita, anche nelle annate difficili, a **vins de terroirs** di sublime espressività: equilibrati, complessi, ampi e di paradigmatica persistenza.

L'azienda, che può contare su una superficie di oltre 50 ettari, alleva per lo più vitigni a bacca bianca: in primo luogo il minerale, versatile e longevo **Chenin Blanc**, e soltanto una esigua percentuale di uve rosse, perlopiù Cabernet Franc e Gamay.

La gamma produttiva, composta da etichette che spaziano dal molto buono all'eccellente, annovera tutte le diverse sfumature dello Chenin, dalle versioni dolci ai bianchi secchi, Crémant de Loire, rosati e rossi di emozionante profondità e personalità.

**Degusteremo, in compagnia del titolare dell'azienda,
7 Cuvée**

Degustazione realizzata con la gradita collaborazione di:



Costo: euro 23,00 euro 20,00 **"Athenæum Club Gourmet"**

Informazioni & Prenotazioni:

Athenæum - L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it



Giovedì 19 Aprile • ore 19,00
St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

DIALOGO GOLOSO ED ERUDITO tra il FOIE GRAS d'ANATRA del PERIGORD e (alcuni) tra i nettari da meditazione più celebrati del mondo

Il Foie gras d'anatra è quello tradizionalmente prodotto e consumato in Francia. Selezionata per l'Italia da **Valsana**, garanzia qualitativa, non solo nel campo dei formaggi, **Maison Valette**, una delle realtà più premiate nei concorsi, sia francesi che internazionali, produce sublimi foie gras, venduti nelle più raffinate boutique gastronomiche transalpine. Le sue anatre, provenienti esclusivamente dal Périgord, sono certificate "Périgord IGP" e allevate all'aria aperta, con mangimi naturali e senza antibiotici, nel rispetto di un disciplinare che guarda con grande attenzione alla salute dell'animale e, di conseguenza, dei consumatori. Il risultato è quello di un prodotto così buono, che, non infrequentemente, l'effetto prodotto è quello di farci innamorare! E proprio perché in amore si può essere anche un po' disoluti, ma soprattutto... giocherelloni: accanto ad abbinamenti "canonici", ne proporremo alcuni dal carattere più marcatamente eretico; e chissà che non siano proprio questi ultimi, ancor più degli ortodossi, a regalarci le più acute e profonde emozioni sensoriali!?

P.S.:

Per garantirle (le emozioni) **accompagneremo gli assaggi di Foie gras** con gli **irresistibili, fragranti pani**, pensati e realizzati, per le nostre licenziose gole, dall'**Antico Forno Roscioli**.

Informazioni & Prenotazioni:

Athenæum-L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it

Giovedì 19 Aprile • ore 19,00
St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

DIALOGO GOLOSO ED ERUDITO tra il FOIE GRAS d'ANATRA del PERIGORD e (alcuni) tra i nettari da meditazione più celebrati del mondo

IN DEGUSTAZIONE

Bloc di Foie Gras d'Anatra del Périgord IGP
Foie Gras d'Anatra intero del Périgord IGP
Lobo di Foie Gras d'Anatra del Périgord IGP
Thorchon de Foie Gras d'Anatra del Périgord IGP

ABBINATI A:

(partendo dall'eresia) uno **Champagne Doux** (*ah l'amour!*)
una **birra speciale** creata dal Birrificio 32 Via dei Birrai (*la follie!*)
per ritornare poi sulla retta via
con le magie bottrizzate di un **Sauternes**
e di un incantevole **Trockenbeerenauslese**
prodotto, tra le brumose colline austriache, dall'azienda **Tschida**


LE HUIT Enogastronomia D'Eccellenza

VALSANA 

Costo: euro 30,00 euro 25,00 "Athenæum Club Gourmet"

Informazioni & Prenotazioni:

Athenæum-L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it





Giovedì 3 Maggio • ore 19,00
St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

NON SOLO TOSCANA: GLI ALTRI CAPOLAVORI ENOLOGICI DI FRANCO BERNABEI

Ivini creati da Franco Bernabei sono, indiscutibilmente, tra i più apprezzati e ricercati dagli enofili dell'intera nazione. Che il perno della sua attività sia localizzato all'interno dei confini regionali toscani, è cosa nota, ma, anche fuori dai luoghi che regalarono i natali a Leonardo da Vinci e a Michelangelo Buonarroti, questo protagonista assoluto dell'enologia nostrana, ha dato prova delle proprie non comuni capacità, raccogliendo allori e consensi, con etichette pregevoli e importanti, figlie, oltre che della sua erudizione enologica, di territori, tradizioni e vitigni diversi e distanti tra loro. Confronteremo questa sera, alcune tra le sue più celebri "creazioni": dal dorato e fioreale **Friulano Vigne Cinquant'anni**, paradigmatico Tocai, cavallo di battaglia della **Vigne di Zamò**, al tannico e generoso **Amarone di Trabucchi**, fino al salmastro e vigoroso **Cannonau Josto di Jerzu**. E, siatene pur certi: ne vedremo e, soprattutto, ne berremo delle belle!
In compagnia di **Franco Bernabei** degusteremo:

COF Friulano Vigne Cinquant'anni • Le Vigne di Zamò
Cimaio • Casal Farneto

Cabreo La Pietra • Tenute del Cabreo
Amarone della Valpolicella • Trabucchi

Amarone della Valpolicella Corte Brà • Sartori
Brunello Riserva • Tenuta Vitanza

Sangiovese Selezione del Fondatore • Castello delle Regine
Cannonau di Sardegna Josto Miglior Riserva • Jerzu

Costo: euro 23,00 euro 20,00 "Athenæum Club Gourmet"

Informazioni & Prenotazioni:

Athenæum - L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it

Giovedì 10 Maggio • ore 19,00

St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

APOLOGIA GOLOSA DEL NEBBIOLO

Il più grande vitigno del mondo interpretato da BEPPE CAVIOLA

Personaggio decisamente al di fuori del comune: **Beppe Caviola**, che sarebbe ormai più che riduttivo, definire soltanto “mago del Dolcetto”, ha iniziato a muovere i primi passi tra i filari di Langa. **Una travolgente sequenza di successi**, sanciti dal mondo del consumo e da quello della critica, che gli ha attribuito riconoscimenti prestigiosi, come quello di **enologo dell'anno**, lo hanno indotto a dialogare con territori e vitigni a lui certamente meno familiari, con risultati sempre e comunque entusiasmanti.

Innovazione senza ripudiare la tradizione, ricerca dell'eleganza a scapito di un'opulenza fine a se stessa, profondo rispetto per i diversi terroir e per le caratteristiche varietali delle uve, sono alcuni degli elementi che caratterizzano la sua attività e che gli hanno permesso di creare etichette dall'incommensurabile spessore qualitativo, non solo tecnicamente ineccepibili, ma capaci di soggiogare i cuori e di trasmettere quelle emozioni, che solo i grandi vini riescono a comunicare. Questa sera poi, si “gioca in casa” con il più credibile antagonista dell'incantevole Pinot Nero. **Degusteremo, in compagnia di Beppe Caviola, 8 diverse espressioni** nate dalla vinificazione dell'uva a bacca rossa più grande del mondo e, non ce ne vogliamo toscani e francesi, ma stiamo parlando proprio del **nebbiolo!**

Barbaresco Bric Ronchi • Albino Rocca

Barbaresco Asili • Cà del Baio

Roero Audinaggio • Cà Rossa

Barolo Liste • Borgogno

Barolo La Villa • Seghesio

Barolo Cannubi • Damilano

Barolo Cerrati Vigna Cucco • Cascina Cucco

Barolo Sottocastello • Cà Viola

Costo: euro 23,00

euro 20,00 **“Athenæum Club Gourmet”**

Informazioni & Prenotazioni:

Athenæum - L'Ateneo dei Sapori • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it



Sabato 12 Maggio

Scavi di Ostia Antica • ore 10,00 appuntamento presso biglietteria

A ZONZO TRA GLI SCAVI, IN COMPAGNIA DI TRIMALCIONE

Una passeggiata lungo i viali di Ostia Antica, assaporando gli echi del nostro passato: alla ricerca di culture e tradizioni gastronomiche millenarie. Dal cibo come mera fonte di nutrimento, all'età ellenistica, contrassegnata dall'introduzione del vino e dell'olio. Dall'età di Augusto, segnata dall'espansione dei confini dell'impero e, conseguentemente, dall'arrivo delle spezie e altri cibi esotici, alle invasioni barbariche. Da Marziale a Plinio il Vecchio, da Svetonio a Marco Gavio Apicio, iniziando dal gustatio, ci immergeremo nell'affascinante quotidianità delle genti di Roma, dedicando una particolare attenzione alle loro abitudini gastronomiche. Ci condurrà, in questo affascinante percorso attraverso i secoli, la dottoressa **Micaela Agri**, archeologa e presidente dell'**ass.ne UnArcheo**. Visiteremo le insulae, il thermopolium, il teatro, ed altro ancora, concludendo la mattinata, non potrebbe essere altrimenti, su un immaginario triclinio, gratificati da azzurri orizzonti marini e da un pranzo, a base di pesce freschissimo, preparato dal bravissimo chef **Corrado Tenace** e generosamente inaffiato dagli storici, buonissimi vini di **Villa Matilde**... ma non chiedeteci il **Garum!**



Associazione Culturale

Il pranzo si svolgerà, dopo la visita di Ostia Antica, presso il ristorante dello stabilimento: **Quaranta gradi all'ombra • Viale di Focene • Fiumicino**

MENU

Cartoccio di alici fritte • Catalana di polpo

Greco di Tufo Villa Matilde

Paccheri alla Norma con cozze di scoglio

Caracci Falerno del Massico Bianco Villa Matilde

Ombrina o altro pescato del giorno

in salsa alla cacciatora con tortino di riso al curry

Cecubo Roccamonfina IGT Villa Matilde

Dolce fatto in casa. • Eleusi Roccamonfina IGT Villa Matilde

Visita Guidata e pranzo:

euro 60,00

euro 55,00 "Athenæum Club Gourmet"

Prenotazioni: Athenæum • 06.4880601 • 346.3727947

Martedì 15 Maggio • ore 19,00
St. Regis Grand Hotel • Via V. E. Orlando, 3

SOGNI LIQUIDI DI BORGOGNA: Lo Chablis di GILBERT PICQ

Un territorio affascinante, noto in tutto il mondo per i suoi bianchi secchi, ricchi di pietrosa mineralità e di toni verticali, dissimili dalle morbide rotondità dei pur grandissimi Chardonnay della Côte de Beaune. Una zona difficile e fredda, esposta costantemente ai rischi delle gelate, più vicina, come caratteristiche climatiche, alla Champagne, da cui dista meno di 50 km, che alla Côte d'Or. Eppure, quando l'andamento climatico dell'annata lo permette, **i vini di Chablis regalano sorsi emozionanti ed appaganti**, preceduti da un impianto olfattivo semplicemente inebriante.

La famiglia Picq, votata fin dal 1873 alla produzione di Chablis, crea vini dai toni minerali e freschi, realizzati senza alcun apporto del legno, allo scopo di **"lasciar fare al terroir"** come i francesi amano tanto ribadire. I tredici ettari suddivisi in venti diverse parcelle, danno luogo a quattro cuvées, tra le quali si segnalano due Premiers Crus di natura molto diversa: il Vosgros di carattere salino ed il pregiatissimo Vaucoupin dal volume nettamente più ampio. Dalla selezione delle vigne più vecchie della proprietà, proviene lo **Chablis Village Vieilles Vignes** che esalta i caratteri complessi dello Chardonnay. **Degusteremo, in compagnia del produttore, le diverse espressioni di questo grande vitigno**, interpretato, sontuosamente, da una delle più prestigiose realtà di questa celebre denominazione.

Costo: euro 23,00 euro 20,00 **"Athenæum Club Gourmet"**

Prenotazioni: Athenæum • tel. 06.4880601 • 346.3727947
info@ateneodeisapori.it - www.ateneodeisapori.it



da Giovedì 24 a Domenica 27 Maggio

Bighellonando, effervescenti e spensierati, tra Villaggi, Cantine, Cattedrali, Vigne e Abbazie della CHAMPAGNE

Sto bevendo le stelle!" L'affermazione, attribuita a quel simpatico fratacchione di **Dom Pérignon**, tesoriere dell'abbazia di Hautvillers nel XVII° secolo, anche se storicamente poco attendibile, descrive efficacemente lo stato d'animo del bevitore che, per la prima volta, mette in relazione il suo universo sensoriale con le paradisiache bollicine dello Champagne. Eppure questa regione, collocata ad una latitudine che non ha riscontri in nessun'altra zona vitivinicola d'Europa, presenta caratteri climatici non proprio ottimali per la coltivazione della vite. Come mai allora, si produce proprio qui il vino spumantizzato più venerato e famoso del pianeta?

Cercheremo di capirlo, addentrandoci nelle sinuosità gessose delle sue sconfinite gallerie-cantine, dove riposano, in placida conversazione con i lieviti, milioni di bottiglie, gironzoleremo per le strade di **Reims**, dopo aver visitato la sua splendida cattedrale, passeggeremo a **Epernay**, lungo la famosa **Avenue de Champagne**, assaporeremo gustose pietanze, visiteremo alcune delle sue più prestigiose realtà produttive: dalle grandi maison ai piccoli récoltant-manipulant, indagheremo, insomma, utilizzando strumenti a noi congeniali: primo fra tutti... il calice!!

Buona bevuta di stelle e buon Champagne a tutti!!

Prenotazioni dal 10 Febbraio al 2 Marzo

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it

Dettagli di Viaggio:

Tel. 0773.280568 • Fax: 0773.1875148 • info@dettaglidiviaggio.it



Programma di massima:

Giovedì 24 Maggio: ore 9.45 Partenza con volo Easyjet da Roma Fiumicino per Parigi (*in alternativa voli di linea con orari simili*) • (con Easyjet: *1 solo bagaglio a mano 55x45x25*)
Eventuale bagaglio da stiva: max 20 kg. - suppl. di euro 30,00 a/r) Arrivo previsto per le ore 12.00
Trasferimento in pullman con servizio di bus privato a Reims e sistemazione in albergo di 2 o 3 stelle, semicentrale.

Nel nostro programma (di massima) sono previste:

3 o 4 Visite e Degustazioni in alcune delle migliori aziende vinicole della Champagne;
1 o 2 Pranzi in bistrot tipici e 3 Cene al ristorante;

Visite a siti di interesse storico artistico e visita guidata della città di Reims e Cattedrale

Domenica 27 Maggio: Visite e trasferimento in aeroporto e partenza per Roma.

Il costo del Viaggio è di euro 820,00 per prenotazioni pervenute
entro Lunedì 20 Febbraio e sarà effettuato con un minimo di 25 partecipanti.
*(dopo questa data la quota potrebbe essere suscettibile di variazioni in funzione
di eventuali aumenti applicati dalle compagnie aeree)*

La quota non include l'assicurazione contro i rischi di annullamento.
(assicurazione facoltativa: euro 40,00 per persona da richiedere con la prenotazione)

Alla prenotazione è dovuto un acconto di € 210,00 per la conferma della stessa.
Suppl. per camera singola: euro 80,00 • *(saldo entro venerdì 20 Aprile)*

Il versamento potrà essere effettuato tramite bonifico bancario intestato a:

L'Ateneo dei sapori srl • Causale: Champagne
cod. IBAN : IT39 V030 6903 2131 0000 0006 521

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

Athenæum: 06.4880601 • 346.3727947 • info@ateneodeisapori.it

Dettagli di Viaggio:

Tel. 0773.280568 • Fax: 0773.1875148 • info@dettaglidiviaggio.it



CALENDARIO EVENTI

Martedì 24 gennaio:	L'INCANTEVOLE SINFONIA DELLA BARBERA	
Martedì 31 gennaio	BAROLO: IL RE DEI VINI SECONDO SOBRERO	
Sabato 11 e 12 febbraio:	ALTO ADIGE ALL'OMBRA DEL CUPOLONE	EVENT
Giovedì 16 febbraio:	SUGGERZIONI DELLA VALPOLICELLA	
Martedì 21 febbraio:	NON SOLO LANGHE...	
Mercoledì 22 febbraio:	MASTER sul VINO 1° • I Lezione	
Martedì 28 febbraio:	QUEL VORRESTE SAPERE SULLE BIONDE	
Mercoledì 29 febbraio:	MASTER sul VINO 1° • II Lezione	
Giovedì 1 marzo:	TASCA D'ALMERITA: IL MITO NEL BICCHIERE	
Martedì 6 marzo:	TOSCANA D'AUTORE	
Mercoledì 7 marzo:	MASTER sul VINO 1° • III Lezione	
Mercoledì 14 marzo:	MASTER sul VINO 1° • IV Lezione	
Giovedì 15 marzo:	CLAPE, FUORICLASSE DEL CORNAS	
Martedì 20 marzo	LE ECCELLENZE CARMINIO DI TOSCANA	
Mercoledì 21 marzo:	MASTER sul VINO 1° • V Lezione	
Martedì 10 aprile:	IL FASCINO DELLA LOIRA	
Giovedì 19 aprile:	FOIE GRAS E NETTARI DA MEDITAZIONE	
Giovedì 3 maggio:	I CAPOLAVORI DI FRANCO BERNABEI	
Giovedì 10 maggio:	APOLOGIA GOLOSA DEL NEBBIOLO	
Sabato 12 maggio:	A ZONZO TRA GLI SCAVI...	
Martedì 15 maggio:	SOGNI LIQUIDI DI BORGOGNA	
dal 24 al 27 maggio:	VIAGGIO NELLA CHAMPAGNE	NOVITA

stampa: graficaciampi@teletu.it • 06.7883006 • 328.9423581

Athenæum - L'Ateneo dei Sapori

06.4880601 - 346.3727947

info@ateneodeisapori.it

www.ateneodeisapori.it