

CASTELNUOVO BERARDENGA

I vini del Castellare premiati da Wine Spectator e Wine Enthusiast

Chianti super star al convito di Curina

CASTELNUOVO BERARDENGA - Vini da star quelli che, martedì 17 aprile saranno presentati dall'Aces al Convito di Curina. Queste bottiglie potranno essere consigliate da Adua Villa, sommelier della Prova del cuoco, il programma condotto da Antonella Clerici. Il programma al Convito di Curina si ripete, ma cambiano i protagonisti: saranno i vini del Castellare, premiati anche dalle bibbie mondiali del settore Wine Spectator e Wine Enthusiast. Per l'occasione, saranno degustati con le giuste ricette. L'idea è dell'Aces: va avanti con il suo programma dicono Ettore Silvestri e Andrea De Agostini, "che valorizza l'enogastronomia come ricchezza culturale, che sensibilizza e coinvolge. L'ambiente senese offre il giusto scenario: la varietà e la qualità dell'offerta hanno alimentato con un grande mercato una diffusa sensibilità. L'attrattiva di originali ed ele-

vate proposte è l'occasione per approfittare della tavola come momento di incontro, confronto, anche alimentando diversi interessi". Al Convito di Curina, il Castellare farà arrivare alcune sue perle. La nostra tradizione entra di scena da vera protagonista con I Sodi di San Niccolò. Perché? Per i contadini toscani, i sodi erano i terreni che dovevano essere lavorati a mano, perché troppo duri o ripidi per l'impiego dei buoi. Al Castellare, con le braccia dell'uomo per questo vino si è cercata la benedizione divina: San Niccolò è la Chiesa del 1300 circondata dai vigneti nelle migliori posizioni e dove, banditi erbicidi e pesticidi, la natura è salva e la qualità protagonista. Il dolce sarà più buono, servito con il Vin. San Niccolò, uno straordinario Cabernet Sauvignon in purezza, fermentato in barriques: è stato premiato da Wine Spectator con un quasi 10 e lode.

ACES

Chianti super star al Convito In passerella vini da vip

VINI DA STAR martedì 17 aprile: l'Associazione culturale enogastronomica senese al Convito di Curina, Castelnuovo Berardenga, farà sfilare le bottiglie del Castellare. Potranno essere consigliate da Adua Villa, sommelier della Prova del cuoco. Serata da grandi occasioni: i vini del Castellare sono al top, con eccellenti giudizi dalle bibbie mondiali Wine Spectator e Wine Enthusiast. Saranno degustati, dicono Ettore Silvestri e Andrea De Agostini, con le giuste ricette (Aces, tel. 0577/47070), (tel. 0577/355630), (info@acesiena.it).



L'Aces a tavola con il Piemonte

L'ACES con il Piemonte al Convito di Curina, Castelnuovo Berardenga, il 30 ottobre. La chianina sarà cucinata con le ricette del bollito piemontese. Si perfeziona il piano Aces, dicono Ettore Silvestri, Andrea De Agostini. Si apprezzeranno anche lampredotto e tajarin. I vini sono giusti: Vajra, delle Langhe (0577 47070, 355630, www.acesiena.it).

Castelnuovo, al Convito di Curina la Toscana incontra il Piemonte

CASTELNUOVO - Oggi, al Convito di Curina, la Toscana incontra il Piemonte. La carne è chianina, mente e ricetta del bollito arrivano dalle Langhe. Il programma Aces, dicono Ettore Silvestri, Andrea De Agostini, "valorizza e promuove i nostri prodotti, incontra altri ambienti, promuove confronti". Al Convito di Curina anche insalata tiepida di lampredotto e tajarin all'uovo con fonduta. Dopo il bollito misto.