

Appuntamenti In evidenza

Nebbiolo o Nerello? Federico Ceretto e Alberto Tasca assieme. Dal Piemonte all'Etna

di: Redazione

10 gennaio 2020



Un confronto tra due territori ed i loro figli più nobili: le Langhe e l'Etna, il Nebbiolo e il Nerello Mascalese.

Il Ristorante Le Cative a Palazzo Butera ospiterà, venerdì 17 gennaio 2020 a partire dalle ore 20.30, una serata dedicata ai due vitigni emblema dei territori di origine, per scoprirne analogie e differenze.

Era il 1968 quando Mario Soldati nel suo "Vino al Vino" per primo descrisse lo scenario enologico etneo individuando molte similitudini con le Langhe.

Da allora parecchio è cambiato in entrambi i territori, ma il legame tra i vini prodotti nella zona del Barolo e quelli della zona dell'Etna, negli anni si è consolidato. Ad unirli non solo tratti distintivi comuni ma anche la possibilità che accomuna i produttori di entrambe le zone di poter rivendicare in etichetta il luogo di provenienza delle uve ben oltre la semplice Doc, arrivando sino alla vigna o alla località in cui l'uva viene raccolta: un caso raro, dato che sono queste tra le poche Doc in Italia ad avere una tale profondità nel distinguere delle sottozone all'interno del proprio disciplinare.

Federico Ceretto, vignaiolo delle Langhe e **Alberto Tasca**, nel corso della serata racconteranno due vitigni – Nebbiolo e Nerello Mascalese – che hanno sviluppato la loro eleganza grazie ai territori di forte elezione in cui si trovano. Ad accompagnarli in questo racconto, i vini dei due territori e, in abbinamento, un menu di cinque portate.

Per info:

Le Cattive

<https://lecattive.it>

tel. 091.6198374