

## NEWSLETTER DEL 09/11/2009 - “3 BICCHIERI PER 5 VINI... IN OLTREPÒ!”

Cari Alcolici Amici Fisariani,

questa newsletter per aggiornarvi brevemente sulle attività più prossime.

**Mercoledì 18 Novembre**, a **Cervesina**, nella prestigiosa ed evocativa cornice del **Castello di San Gaudenzio** ci troveremo per degustare e celebrare alcuni prodotti d'eccellenza del nostro fantastico Oltrepò.

Facendo riferimento infatti alla Guida Vini d'Italia 2010 edita dal Gambero Rosso, avremo l'occasione di degustare tutti i **5 vini del nostro territorio** che hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento dei **3 Bicchieri**, salendo così, secondo la ben nota pubblicazione, sul gradino più alto del podio enologico italiano.

In ordine rigorosamente alfabetico (di cantina):

- **CASTELLO DI CIGOGNOLA** (Cigognola) – OP Barbera “*Poggio della Maga*” 2006
- **CONTE CARLO GIORGI DI VISTARINO** (Pietra de'Giorgi) – OP Pinot Nero “*Pernice*” 2006
- **F.LLI GIORGI** (Canneto Pavese) – OP Pinot Nero Spumante Brut 2005
- **MONSUPELLO** (Torricella Verzate) – Monsupello Brut Spumante Rosé
- **TENUTA MAZZOLINO** (Corvino San Quirico) – OP Pinot Nero “*Noir*” 2006

Credo proprio che la si possa definire un'occasione unica, anche in considerazione del fatto che alcuni dei Produttori saranno presenti, compatibilmente con i loro precedenti impegni, pronti a mettersi in gioco, a raccontare il proprio vino, a rispondere alle nostre domande....

A “rappresentare” (per così dire...) la Guida Vini d'Italia ci sarà nel panel di degustatori uno storico collaboratore della stessa, il nostro grande (in tutti i sensi... e non per così dire...) e carissimo amico **Maurizio Fava**.

Ed alla fine, sempre col nobile intento di calmierare il tasso alcolico, ci rifocilleremo con un classico del nostro territorio: **RISOTTO SALSICCIA E BONARDA**, realizzato dai sapienti cuochi del Castello di San Gaudenzio.

Il numero massimo di partecipanti è di 50 persone.

Il costo sarà per i soci €20.00 - per i non soci €25.00

Per il prossimo mese di **Dicembre**, vi ricordo la **Cena degli Auguri**, prevista per **venerdì 18**, i cui dettagli vi verranno comunicati a breve.

Sappiate solo che avremo da festeggiare, in quell'occasione, un “manipolo” di neo-sommelier cui consegneremo il sudato diploma!

A proposito, ragazzi.... STUDIAATE!!!

Prosit!

ROBERTO PACE, Delegato



Per info e prenotazioni : segreteria FISAR - Pavia **329 20 84 484** / [prenotazioni@fisarpavia.it](mailto:prenotazioni@fisarpavia.it)



# 3 BICCHIERI PER 5 VINI... IN OLTREPÒ!



## Castello di San Gaudenzio

IL CASTELLO DI SAN GAUDENZIO - Via Mulino - Località San Gaudenzio - 27050 Cervesina (PV)  
[www.castellosangaudenzio.com](http://www.castellosangaudenzio.com)

**Mercoledì 18 novembre 2009 - ore 20.45**

### I Protagonisti da 3 bicchieri

(in ordine alfabetico)



- **Castello di Cigognola** (Cigognola) – OP Barbera “Poggio della Maga” 2006
- **Conte Carlo Giorgi di Vistarino** (Pietra de’Giorgi) – OP Pinot Nero “Pernice” 2006
- **F.Ili Giorgi** (Canneto Pavese) – OP Pinot Nero Spumante Brut 2005
- **Monsupello** (Torricella Verzate) – Monsupello Spumante Brut Rosé
- **Tenuta Mazzolino** (Corvino San Quirico) – OP Pinot Nero “Noir” 2006

A fine degustazione, come nostra sana abitudine, cercheremo di calmierare il tasso alcolico con un gustoso “classico” del nostro territorio, un fantastico **RISOTTO SALSICCIA E BONARDA**, ad opera dei sapienti cuochi del Castello di San Gaudenzio.

*Bicchieri in sala*



FEDERAZIONE ITALIANA  
SOMMELIER  
ALBERGATORI E RISTORATORI  
DELEGAZIONE DI PAVIA

**Costo: SOCI € 20.00 - NON SOCI € 25.00**

**LE ISCRIZIONI SONO APERTE - n° max 50 persone**

**Per info e prenotazioni : segreteria Fisar - Pavia 329 20 84 484 / [prenotazioni@fisarpavia.it](mailto:prenotazioni@fisarpavia.it)**