



25 Novembre - 06:30

26 Novembre - 21:00

Viaggio nei luoghi di Soave e Valpolicella

Prenotazioni:

 info@fisarpisa.it

 379 1193441

Prenota entro il 25 Ottobre
ad un prezzo scontato
SOCI 250€, NON SOCI 275€



CANTINE
MASI



Agenda

25 Novembre

Orario	Attività
06:20	Ritrovo Hotel Galilei
06:30	Partenza
10:30	Visita Cantina La Quena con degustazione
12:00	Partenza
12:30	Visita Museo Montresor con pranzo e degustazione
14:30	Partenza
15:00	Visita Lazise (opzionale)
16:15	Partenza
16:45	Check-in albergo
17:30	Bus per i mercatini di Natale di Verona
	Rientro libero

26 Novembre

Orario	Attività
08:30	Ritrovo nella hall
08:40	Partenza
09:15	Visita Soave - Rocca Sveva
10:00	Visita Cantina Rocca Sveva
11:30	Partenza
12:00	Visita Cantine Masi
13:00	Visita Serego Alighieri con pranzo e degustazione
15:00	Partenza per Pisa
20:30	Arrivo a Pisa

Orari soggetti a riallineamenti fino a due settimane prima della gita

25 Novembre – Cantina La Quena



1° Classificato PALIO RECIOTO e AMARONE della VALPOLICELLA CLASSICA 2023



Situata a Negrar in Valpolicella alle pendici dei monti Lessini, tra la pianura e il lago di Garda, zona di notevole interesse paesaggistico, storico, geologico e antropologico.

Territorio vitivinicolo per antica tradizione, qui si produce le uve per i vini Recioto, Amarone, Valpolicella Classico e Ripasso, vini conosciuti e apprezzati fin dall'epoca romana e che hanno raggiunto, in tempi moderni, livelli di assoluta eccellenza.

Il territorio di Negrar si estende per una vasta superficie, circa 50 Km² e presenta un quadro figurativo di notevole interesse paesaggistico.

Territorio caratterizzato da antichi nuclei abitativi, le così dette "contrade", intorno alle quali si sono sviluppati i nuclei residenziali attuali.

Intorno un paesaggio eterogeneo, caratterizzato in parte da campi coltivati dal lavoro dell'uomo.

Vini in degustazione

- Valpolicella ripasso
- Amarone della valpolicella classico
- Recioto della valpolicella classico

25 Novembre – Museo Montresor

Le cantine Montresor

Nel 1892 Giacomo Montresor fondò le Cantine Giacomo Montresor dando vita ad una produzione che, da allora e fino ad oggi, è espressione identitaria delle proprie origini: un'identità e uno stile uguale a nessun altro.

Vigneti

Cantine Giacomo Montresor raccoglie le proprie uve da 40 ettari vitati, cuore dell'azienda lavorati da sempre con dedizione e rispetto.

Uve

Dalle terre che ospitano i vigneti autoctoni Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara si esprime il carattere unico di un territorio già anfiteatro naturale che favorisce la produzione di vini di grande spessore e rigore

L'Appassimento

Un metodo unico e antichissimo, che da secoli ha caratterizzato questo territorio e i suoi vini. La tecnica conosciuta e praticata fino ad oggi ha fatto nascere vini pregiati come il Recioto DOCG e l'Amarone DOCG, corposi e memorabili. Le uve raccolte a mano nel mese di settembre, vengono adagiate in piccole casse per iniziare il processo di appassimento naturale, che durerà per circa tre mesi. I grappoli si disidratano poco a poco perdendo un terzo del loro peso, aumentando la concentrazione degli zuccheri, dei polifenoli e dei tannini, prima della loro pigiatura finale.

Il Museo

Il vino è un'esperienza immersiva da vivere a 360 gradi tra racconto, cultura e territorio. Il nostro percorso inizia con la storia delle nostre cantine, indissolubilmente legate alla città di Verona. La nostra struttura si trova infatti a due passi dal centro storico. Nella seconda sala del Museo troviamo un focus sulla tradizione vitivinicola narrata attraverso gli attrezzi agricoli, da inizio Novecento ad oggi: antiche botti, tini, pigiatrici, aratri, strumenti della campagna e tanto altro. A raccontare questa storia è un virtuale "fattore" della cantina che attraversa i decenni in un viaggio arricchito da usanze e cultura popolare.

La terza sezione offre uno sguardo coinvolgente sulla Valpolicella, nella sua interezza. Clima, paesaggio, uve, strumenti di vinificazione e soprattutto l'appassimento e la storia dell'Amarone. È la testimonianza che il vino nasce dalla terra e dalla cultura che lo circonda e che ogni bottiglia Montresor è un tutt'uno con il paesaggio da cui trae linfa.

OGGETTO : Wine Experience

Data 25 novembre 2023

Ora 12:30 circa

Location Cantine Giacomo Montresor – Wineshop

Via Ca' di Cozzi, 16 angolo via Montresor- 37124 Verona

GPS: latitudine 45.46359 longitudine 10.96569.

Ospiti 40 persone circa

Il programma dell'evento enoturistico potrebbe essere il seguente:

Ore 12:30	Arrivo degli ospiti presso il Wineshop, inizio del Tour guidato dell'azienda
Ore 13:30	Inizio degustazione vini e abbinamento gastronomico
Ore 14:30	Fine dell'evento ed eventuali acquisti con la scontistica a voi riservata

Vini in degustazione:

Prosecco Millesimato Montresor

Lugana Satinato DOP

Valpolicella Classico DOP

Valpolicella Ripasso DOP

Amarone Satinato DOCG

26 Novembre – Borgo Rocca Sveva (CADIS 1898)



L'area del Soave rappresenta certamente una delle realtà vitivinicole più importanti a livello nazionale. L'identità enologica di questo comprensorio prende forma tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, certamente anche grazie alla nascita di Cantina di Soave nel 1898. **La prima cantina sociale cooperativa di tutto il Veneto.**

Come si legge in un articolo pubblicato all'epoca dal quotidiano L'Arena, la Cantina è nata con uno scopo preciso: «la lavorazione in comune delle uve appartenenti ad un dato numero di individui per confezionare, sotto la direzione di un enotecnico, una sola massa di vino a tipo costante che, meglio di quello ottenuto con una lavorazione isolata, risponda alle esigenze dell'odierno commercio al consumo».

Gli esordi purtroppo non sono facili: una decina d'anni dopo la nascita della Cantina, a Soave arriva la fillossera e poi, come in un climax di distruzione, la Grande Guerra. Nel giro di pochi anni l'infezione fillosserica cancella enormi estensioni di vigneti, gli uomini vengono chiamati alle armi e il consumo stesso di vino cala a causa dell'impovertimento generale causato dalla guerra. La ricostruzione e con essa l'identità viticola del Soave iniziano a prendere forma a partire dagli anni Venti e proseguono per tutto il corso del Novecento: nel settembre 1929 si tiene la Fiera dell'Uva di Soave, la prima in Italia, e dall'anno successivo il Governo, al fine di valorizzare questo prodotto basilare per l'economia dell'intero Paese, la istituisce a livello nazionale. Nel 1930 avviene la costituzione ufficiale di Cantina di Soave, nel 1931 il comprensorio del Soave viene indicato come prima zona tipica di vini pregiati italiani, poi ufficialmente riconosciuta con Regio decreto nel 1936.

Nel 1968 arriva il riconoscimento della DOC e nel 1998 della DOCG al Recioto di Soave, la prima DOCG del Veneto.

Tutto questo si inserisce all'interno di una logica di rilancio dell'economia vitivinicola soavese: realtà e iniziative complementari che, in quella precisa congiuntura, hanno accompagnato la popolazione alla riconquista figurata della propria terra.

Negli anni Duemila si collocano ulteriori pedine di grande importanza per il territorio e la denominazione. Con decreto di riconoscimento n.1749 del 21/01/2016 **"Le colline vitate del Soave" vengono riconosciute e iscritte nel registro nazionale dei paesaggi storico culturali di interesse storico.**

Dal novembre 2018 il Soave è patrimonio dell'umanità per l'agricoltura, il primo in Italia legato alla viticoltura. È stato infatti approvato dal comitato scientifico della FAO l'inserimento del Soave come 53esimo sito mondiale riconosciuto come patrimonio agricolo di rilevanza mondiale, secondo il programma GIAHS. Vengono così tutelati come patrimonio dell'umanità i tratti distintivi di questo territorio: la pergola veronese, i vitigni autoctoni Garganega e Trebbiano, i muretti a secco e terrazzamenti, l'appassimento e il Recioto di Soave e infine l'organizzazione sociale fatta da migliaia di viticoltori riuniti in una cooperazione virtuosa.

Proprio la cooperazione, infatti, ha consentito a moltissimi piccoli produttori di continuare a fare i viticoltori, portando avanti l'attività di famiglia che di fatto rappresenta la tradizione di questa terra. Questo si traduce in ricchezza per il territorio e benessere condiviso.

LA GARGANEGA

La Garganega è di antichissima coltivazione anche se non si conoscono con certezza le sue origini ed è una varietà chiave nel panorama del vigneto-Italia. Sicuramente è il vitigno autoctono per eccellenza del territorio del Soave. Pur essendo diffuso in tutto il Veneto occidentale, dal Garda ai Colli Euganei, è nel Soave che la Garganega raggiunge l'apice della finezza. Qui la sua presenza è documentata da almeno mille anni, durante i quali ha imparato ad interpretare l'essenza profonda di queste colline per esprimerne fedelmente l'identità vulcanica. È lei la protagonista del vigneto Soave con il suo dinamismo elegante, fondato sulla finezza delle sfumature floreali e su una freschezza che lascia trasparire una complessa trama minerale. Inconfondibile il finale leggermente ammandorlato che la Garganega conferisce al vino Soave, come una firma.

Questo vitigno offre raccolti generosi, formando grandi grappoli cilindrici con ampie ali che alla fine della maturazione passano dal verde brillante ad un dorato-ambroato traslucido all'epoca della vendemmia. I grappoli robusti, sani e con un buon livello di acidità sono adatti per l'appassimento, il metodo utilizzato per realizzare il tradizionale vino dolce, il Recioto di Soave. Quando le rese sono controllate e nelle migliori parcelle di collina, l'uva può produrre vini complessi, capaci di invecchiare. Il sistema di allevamento tradizionale è la pergola veronese, ancora molto diffusa, anche se dalla fine degli anni Novanta si è fatta strada anche la spalliera, soprattutto guyot.

L'altro vitigno autoctono del Soave è il Trebbiano di Soave che, prima di trasmigrare verso altri territori italiani, definendone produzioni enologiche originali e fortemente territoriali, è nella sua terra d'origine che trova il suo ambiente d'elezione. Ha avuto un vissuto complesso e un rapporto a volte conflittuale con i produttori di questa zona, ma di sicuro il Trebbiano insieme alla Garganega, è stato protagonista della rifondazione viticola delle colline del Soave dopo le ferite della fillossera, della peronospora e dell'oidio.



Programma

ore 10.50: arrivo e accoglienza;

ore 11.00: visita guidata delle cantine sotterranee;

ore 11.30: degustazione di 2 vini:

1. *Lessini Durello Spumante Collineri Mt. Classico DOC*
2. *Soave Classico 2022 DOC*



Uve: 100% Durello

Vinificazione e affinamento:

Affinamento in acciaio fino al tiraggio, rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per 36 mesi

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente

Profumo:

Al naso le note vegetali di melissa e salvia si fondono armonicamente con stuzzicanti sensazioni fruttate di lime e bergamotto.

Sapore:

In bocca si presenta fresco, morbido e cremoso, con un'interessante mineralità. Il finale è piacevolmente persistente.



Nel borgo di Soave la storia della rocca medievale si intreccia con la storia dei vigneti e dell'uva **Garganega**, da cui nasce il Soave, un vino bianco secco dal **sapore** piacevole e nobile.



Garganega
% 12,5 Alcohol

SCONTO 10% VINI ACQUISTATI

26 Novembre - Cantine Masi



Le incantevoli Possessioni Serego Alghieri, adagate sulle colline della Valpolicella, furono acquistate nel lontano 1353 da Pietro Alghieri, figlio del sommo poeta Dante, e avevano già da allora nomea per l'eccellenza dei loro vigneti. Oggi la proprietà si apre ai visitatori per svelare l'anima della Valpolicella e la sua memoria storica. È possibile soggiornare nella signorile Foresteria così come prenotare una visita delle Possessioni e una degustazione di vini pregiati. La struttura vanta inoltre luminose sale per convegni ed eventi, nonché spazi per raffinati ricevimenti.

Per rendere ancora più esclusivo il suo evento, abbiamo il piacere di accompagnare gli ospiti in una piacevole passeggiata nella storica tenuta dei discendenti di Dante Alighieri.

Un tuffo nella storia che include la visita al fruttajo, dove le uve vengono lasciate riposare nei mesi invernali ed essere poi vinificate per la produzione dei grandi vini della Valpolicella, e alla storica cantina colma di profumati fusti di ciliegio secondo la tradizione di famiglia.

Dopo una passeggiata nei vigneti di proprietà, il tour prosegue nelle **Cantine Masi** con visita del fruttajo per l'appassimento delle uve, antica tecnica in cui Masi ha una riconosciuta expertise, che consiste nel lasciar riposare le uve su graticci di bambù durante i mesi invernali per concentrare aromi e gusti nel vino. Si prosegue con la visita delle cantine sotterranee di affinamento in legno, tra le più ampie in Italia, inclusa la moderna cantina sperimentale dove il Gruppo Tecnico Masi applica e compara le più innovative tecnologie di vinificazione.

CENA CON DEGUSTAZIONE

Sala:	Salone degli Archi
Allestimento:	Tavoli rotondi, sedie modello cross in legno Cristalleria e argenteria
Servizio:	Al tavolo

MENÙ VIRGILIO

Vini in degustazione:



Possessioni Rosso, Rosso Verona Igt – Serego Alghieri

Vino di corpo, fruttato e speziato, prodotto da uve Corvina, Molinara e Sangiovese, coltivato nelle tenute in ricordo dell'origine toscana della famiglia.



Vaio Armaron, Amarone della Valpolicella Classico Docg – Serego Alghieri

Amarone di straordinaria forza e complessità, rappresenta l'icona del casato. L'elegante personalità è enfatizzata dall'uso della Molinara clone Serego Alghieri e dall'affinamento in fusti di ciliegio, come tradizione di famiglia.



Casal dei Ronchi, Recioto della Valp. Classico Docg – Serego Alghieri

Nobile vino rosso dolce da dessert tradizionale della Valpolicella. Dalle classiche uve Corvina, Rondinella e Molinara, messe a riposo nei mesi invernali per l'Appassimento, nasce un vino profumato, fruttato e rotondo.

In abbinamento:	Risotto al formaggio Cimbro della Lessinia e tartufo nero del Baldo
	Guancialino brasato all'Amarone e miele con erbe spontanee e crostoli di patate gratinati
	Mousse al Recioto con pere candite e croccante di cioccolato alle nocciole
	Caffè e acqua minerale naturale e frizzante

LEVATAPPI IN REGALO
SCONTO 10% VINI ACQUISTATI