FISAR
PISA

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€

BERZACOLA

SCARAMELLINI distilleria 1921

ROCCASVEVA

CANTINE MASI

SEREGO ALIGHIERI

Agenda

25 Novembre

Orario	Attività
06:20	Ritrovo Hotel Galilei
06:30	Partenza
07:20	Prelievo Associati a Pistoia
10:30	Visita Distilleria Scaramellini
11:45	Partenza
12:30	Visita Cantina La Quena con pranzo e degustazione
14:30	Partenza
15:30	Visita Cantina Coffele con degustazione
17:30	Partenza
18:00	Check-in albergo MAXIM
18:45	Bus per i mercatini di Natale di Verona
RIENTRO1	Orario da definire insieme, con BUS FISAR
23:00	Rientro con BUS FISAR

26 Novembre

Orario	Attività
07:00	Colazione in albergo
07:50	Ritrovo nella hall
08:00	Partenza
08:30	Visita Guidata del borgo di Soave divisi in due gruppi
10:00	Visita Cantina Rocca Sveva con degustazione
11:30	Partenza
12:00	Visita Cantine Masi
13:00	Visita Serego Alighieri con pranzo e degustazione
15:30	Partenza per Lazise o Pisa (in funzione del meteo)
19-21	Arrivo a Pisa

25 Novembre – Distilleria Scaramellini

In casa Scaramellini la qualità è una regola aurea. Tutta la filiera di produzione delle Grappe Scaramellini osserva il criterio di non cedere a facili compromessi. Si inizia dalla materia prima, la vinaccia, distillata freschissima non appena portata dai viticoltori nelle aree di stoccaggio della distilleria. Essa viene scrupolosamente valutata all'ingresso, introdotta in distilleria e prontamente caricata nelle caldaie consegnandola all'alambicco!
Amarone, Recioto, Bardolino, Lugana, questi sono i padri nobili delle nostre grappe, che dopo aver dato la loro polpa per la produzione dei famosi vini vanto della produzione enologica italiana, sono pronti a "dare" nuovamente donando vita al distillato nazionale per eccellenza: la Grappa italiana.
La qualità nei distillati non è certo una cosa che si improvvisa, richiede anni di esperienza, generazioni di consigli e nozioni non scritte, e metodi di distillazione rispettosi della materia prima. Nella famiglia Scaramellini tutto questo fa parte del proprio DNA: la leggendaria arte dei Grapat di Campodolcino di cui è depositaria, l'appassionato lavoro che da padre in figlio da più di novant'anni si tramanda tra le colline di questo angolo di paradiso contornato da cielo e lago, e ovviamente il famoso alambicco a fuoco diretto, originale del 1921, interamente in rame, il nobile metallo della distillazione nei secoli, e con le caldaie avvolte in un'armatura di mattoni refrattari. Esso regala ad ogni nuova distillazione il sapore antico della vera grappa artigianale, inimitabile nel bouquet, persistente e di intensa piacevolezza al palato.
La continua instancabile ricerca della qualità continua anche dopo la fase di distillazione, quando il prezioso distillato viene messo a riposo in vasche in acciaio e per le partite destinate all'invecchiamento in botti in legno pregiato, di rovere e ciliegio, dove gli anni regaleranno il colore e il sapore che contraddistinguono le nostre inimitabili grappe di Amarone e di Lugana invecchiate, dove ogni sorso è un sorso di storia.

Andrea ci guiderà nel processo produttivo, vedremo l'alambicco in funzione e degusteremo quello che più ci incuriosirà

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 superfice, circa 50 Kmq 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.

Pranzo con vini in degustazione

Tagliere di antipasti
in abbinamento "**Valpolicella Classico Superiore**"

Risotto all'Amarone
in abbinamento "**Valpolicella Ripasso**"

Arrosto di Vitello con contorni vari
in abbinamento "**Amarone della Valpolicella Classico**"

Sbrisolona
in abbinamento "**Recioto della Valpolicella Classico**"

25 Novembre – Cantina Coffele

COFFELE
VITICOLTORI

La cappella di Palazzo Visco-Coffele, immersa in un'antica corte impreziosita da un glicine centenario, conserva ancora i muri e il portale originali, risalenti al 17esimo secolo. Qui il Professor Coffele, negli anni Novanta, ha deciso di ampliare gli spazi con un'accogliente sala dalla volta a botte, per creare un punto accoglienza di degustazione dei vini di sua produzione. Dalla sala si accede alla cantina storica dove già a metà Ottocento si imbottigliava vino di qualità. Il grazioso giardino pensile, sovrastante la cantina, che ne garantisce in modo naturale il controllo della temperatura, è un piccolo gioiello segreto tra le mura di Soave, dove accogliere gli ospiti e trovare un momento di relax.
Non ci sarà consentito di visitare la cantina e i vigneti, in quanto distano 7km dal centro di Soave dove, all'interno del Wine Shop, verrà effettuata la degustazione, avremo però accesso ad una piccola e selezionata esposizione di antichi attrezzi di cantina risalenti all'attività vitivinicola dei nostri predecessori, all'inizio del secolo scorso, alcuni dei quali decisamente unici e legati alla specificità del territorio.
Il processo produttivo dei vini, in tutte le sue fasi, verrà illustrato nel dettaglio, soffermandosi sugli aspetti caratterizzanti della vinificazione quali specialità dei cru, esposizione, geologia e territorio, senza dimenticare la piena adesione ad una filosofia di coltivazione biologica e di agricoltura sociale che stanno realizzando, primi nella zona, con l'esperienza di Cascina Albaterra (www.cascinaalbaterra.it) .

Riconoscimenti:

- Tre Bicchieri a "Ca' Visco" Soave Classico Doc 2014 - Guida ai Vini d'Italia 2016, Gambero Rosso
- Tre Bicchieri a "Le Sponde" Recioto di Soave Classico Docg 2009 - Guida ai Vini d'Italia 2012, Gambero Rosso
- 93 punti su Wine Advocate per "Le Sponde" Recioto di Soave Classico Docg 2013
- **91 punti** su Wine Advocate per "Alzari" Soave Classico 2012
- **Corona** per "Ca' Visco" Soave Classico 2013- Vinibuoni d'Italia 2015
- **Quattro Viti** per Soave Classico Ca' Visco 2013- Vitae - La Guida Vini 2015, Associazione Italiana Sommelier

Degustazione dei nostri vini, in abbinamento a prodotti locali (2 tipologie di formaggio Monte Veronese, un caprino di nostra produzione, la soppressa, salame tipico delle nostre zone, sempre di nostra produzione artigianale e la "Reciotina" dolce tipico di Soave del Panificio Artigiano Tessari):

•Spumante Millesimato Brut 2022 (100% Garganega – metodo Charmat)

•Soave Doc Classico "Castel Cerino" 2022 – vino biologico

•Soave Doc Classico "Ca' Visco" 2022 – vino biologico

•Soave Doc Classico "Alzari" 2021 – vino biologico

•Amarone della Valpolicella Docg 2019

•"Le Bolle del Prof 2015 (100% Garganega – metodo Champenois)

•"Le Sponde" Recioto di Soave Docg Classico 2021 – vino biologico

+ un vino a sorpresa

SCONTO 10% VINI ACQUISTATI

25 Novembre – Hotel Maxim

HOTEL MAXIM

★★★★

Via Belviglieri, 42

37131 Verona VR

L'Hotel Maxim, con il suo Centro Congressi, Vi dà il benvenuto nella città di Giulietta.

A solo 1 km dal centro storico di Verona, grazie alla sua posizione strategica, l'Hotel è adatto per il soggiorno di lavoro, la vacanza, il turismo sportivo, la gita artistica, la ricerca storica o la scoperta dei luoghi dell'insediamento bimillenario dell'identità cristiana.

Situato in una tranquilla zona residenziale, l'Hotel Maxim offre il meglio degli standard internazionali nella categoria 4 stelle, Le ampie camere con la scheda elettronica, TV LCD satellitare, il garage sotterraneo, il parcheggio esterno all'hotel è gratuito , mentre all'interno dell'hotel si trova un garage a pagamento e la connessione WiFi gratuita nell'intero edificio

CHECK IN: 25 Novembre ore 18 ca, effettuato in anticipo dalla Delegazione

CENA: per chi volesse cenare in albergo, abbiamo un **prezzo concordato** di 21€/persona

COLAZIONE: viene servita dalle 7 ed è **inclusa** nel costo della gita

CHECK OUT: 26 Novembre ore 7.50

25 Novembre – Mercatini di Natale

Il Mercatino di Natale di Verona è allestito come tutti gli anni in piazza dei Signori. Da novembre a dicembre gli affascinanti mercatini di Verona ospitano circa 100 espositori. Anche quest'anno è allestito l'albero di Natale Bauli alto 20 metri e posizionato vicino a Porta nuova nel piazzale esterno.

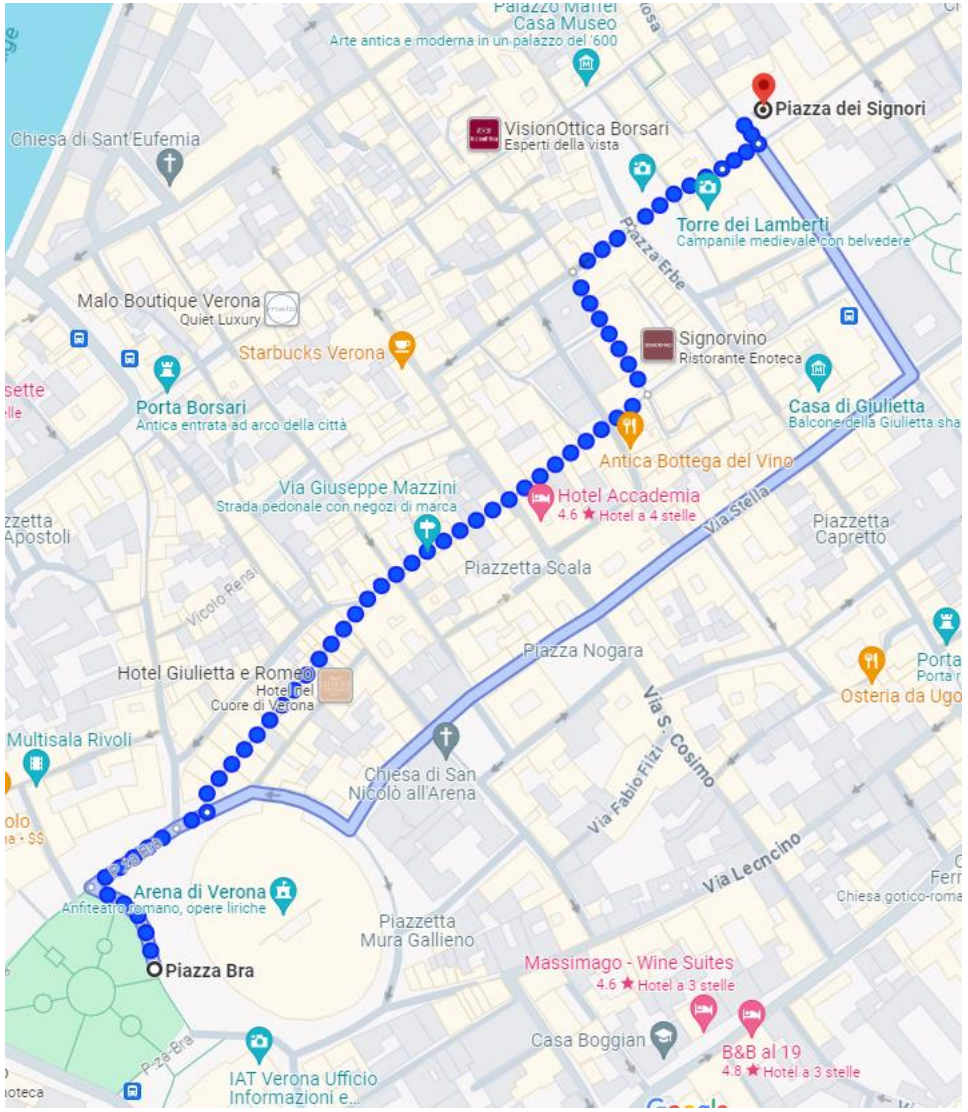
Il bus ci lascerà intorno alle 19 vicino a piazza dei Signori e saranno organizzati uno/due rientri in autobus ad orari che stabiliremo insieme di cui l'ultimo sicuramente entro le 23 orario di chiusura dei mercatini.

Consigliamo di fare una passeggiata a piedi tra ***Piazza dei Signori*** e ***Piazza Bra***, sono **11 minuti** a piedi (**800m**) dove, per chi non c'è mai stato, si potrà godere della vista della famosa Arena di Verona.

In Piazza Bra oltre all'Arena di Verona è allestita una Stella di Natale, ideata da Alfredi Troisi e progettata da Rinaldo Olivieri è la più grande archiscultura del mondo, realizzata in acciaio, alta 100 metri e pesa 88 tonnellate.

In piazza dei Signori sono allestiti i mercatini di Natale di Verona con le loro casette in legno ispirate al Christkindlmarkt di Norimberga, gli espositori propongono artigianato locale come idee regalo e addobbi, specialità culinarie tradizionali e prodotti locali come vin brulè e prelibatezze speziate da provare sul posto o da portare a casa. Piazza dei Signori ospita il monumento del poeta Dante Alighieri nonchè tutti i principali edifici dell'ex consiglio comunale, come i tribunali e la sede del potere della famiglia regnante delll'epoca, gli Scaligeri.

La rassegna Presepi del Mondo, citata nel Guiness dei Primati, con i suoi 400 presepi provenienti da tutto il mondo, sarà allestita al Palazzo della Gran Guardia, situata sempre in Piazza Bra, ed è visitabile dalle 9 alle 20, quindi nel caso foste interessati, mettetela come prima tappa tra le cose da vedere. La mostra è una ricca esposizione di presepi ed opere d'arte ispirate al tema della Nativirà., provenienti da musei, collezioni, maestri presepisti e appassionati di tutto il mondo e, proprio per questo, offre un quadro artistico completo della tradizione presepistica intercontinentale.



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'impoverimento 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 53simo 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.

SCONTO 10% VINI ACQUISTATI

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-ambrato 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.

Uve: 100% Durella
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.

Uve
Garganega
Vinificazione e affinamento
In acciaio giusto il tempo per esaltare i sapori e gli aromi che lo caratterizzano e che lo consacrano ad essere un grande vino bianco italiano.
Colore
Giallo paglierino carico con sfumature dorate
Profumo
Grande piacevolezza nel fragrante bouquet di pesca, mela Stark matura, salvia e fiori di acacia.
Sapore
Sorso fragrante con un tocco finale di mandorla fresca.

26 Novembre - Cantine Masi

Le incantevoli **Possessioni Serego Alighieri** adagiate sulle colline della Valpolicella, furono acquistate nel lontano 1353 da Pietro Alighieri, 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. E' possibile soggiornare nella signorile Foresteria così come prenotare una visita adelle Possessioni e una degustazione di vini pregiati. La struttura vanta inoltre sale per convegni ed eventi, nonchè 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 fruttaio, 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 ai vigneti di proprietà, il tour prosegue nelle **Cantine Masi** con visita del fruttaio per l'appassimento delle uve, antica tecnica in cui Masi ha una riconosciuta esperienza, 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.

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

Casal dei Ronchi, Recioto della Valp. Classico Docg – Serego Alighieri
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 erbette spontanee e crostoli di patate gratinati

* Mousse al Recioto con pere candite e croccante di cioccolato alle nocciole

Caffè
Acqua minerale naturale e frizzante

* Per intollerante al lattosio: Maccheroncini con verdure arrostite e olive Gardesane; Fragole con gelato al mosto cotto

LEVATAPPI IN REGALO
SCONTO 10% VINI ACQUISTATI

Numeri UTILI:

ANNA 328 1554321

SALVATORE	379 1193441
FRANCESCO	329 3116400
ANTONIO	388 8651586