

ALTA FIUMARA
ENOTECA

Culturale

CALENDARIO ENOTECA

Gennaio - Agosto

2025

Gennaio

GEN
13, 20,
28

AIS

AIS + visita in cantina

Incontri di 2 ore, tenuti da un formatore abilitato AIS, strutturati da una parte teorica con lezioni frontali e una parte successiva di degustazioni, con analisi di 16 etichette Calabresi, per riprendere i concetti trattati. Visita con data da concordare.

Costo totale dell'intero corso (3 giorni), compresa visita e degustazione in cantina € 80,00

GEN
27

MATTEO GALLELLO

L'approccio al vino e l'enografia regionale

Teoria e pratica dell'assaggio: la memoria è lo strumento cardine nella degustazione, come iniziare a utilizzarla in modo funzionale?

- Il vino non è solo vino ma un mezzo per parlare di storia, territorio e comunità.

- Muoversi in Calabria tra denominazioni, varietà e vini tipici.

Degustazione di 4 etichette e degustazione di un piatto creato a tema dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo totale di tutto il pacchetto (10 date in calendario) €300,00, prezzo singolo evento €40,00

Febbraio

FEB
1

ASSOCIAZIONE CALABRIA WILD WINE

Lo Zibibbo calabrese, dalla Costa Viola alla Costa degli Dei

Storia, caratteristiche e curiosità dello Zibibbo coltivato in Calabria.

Degustazione di 4 etichette e degustazione di 4 piatti in abbinamento, creati dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo dell'evento €50,00

FEB
10

MATTEO GALLELLO

I rosati di Calabria - Le grandi risorse del vino quotidiano

I vitigni rossi calabresi portano in dote un patrimonio connaturato per la produzione di rosati originali, evocativi e che hanno rappresentato, nella storia, la tipologia più legata alla tavola di tutti i giorni... purché si rispettino i confini dell'identità e dell'adesione territoriale.

Degustazione di 4 etichette e degustazione di un piatto creato a tema dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo totale di tutto il pacchetto (10 date in calendario) €300,00, prezzo singolo evento €40,00

Febbraio

FEB
19

ASSOCIAZIONE ITALIANA ENOGUIDE
Principali vitigni bianchi coltivati in Calabria
Tecnica della degustazione e l'abbinamento cibo-vino

19 Febbraio – 14 Marzo – 29 Marzo – 12 Aprile

La lezione avrà la durata di 2 ore e sarà strutturata su 4 momenti didattici:

- Lezione teorica
- Argomenti e pillole legati alle tecniche di servizio del vino
- Focus sul territorio

Degustazione di 3 etichette e degustazione di piatti creati a tema dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo totale dell'intero corso (4 date in calendario), compresa visita e degustazione in cantina €100,00

FEB
24

MATTEO GALLELLO
I vigneti ad alberello in Calabria - Memoria e futuro

L'alberello è la conduzione più peculiare e storica della viticoltura calabrese. È un sistema che richiede uno straordinario impegno e una grande specializzazione e, nei casi migliori, si riescono ad ottenere vini memorabili per struttura e complessità.

Degustazione di 4 etichette e degustazione di un piatto creato a tema dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo totale di tutto il pacchetto (10 date in calendario) €300,00, prezzo singolo evento €40,00

Marzo

MAR
2

CARMELO MARTINO

Miscelazione avanzata messa a servizio delle eccellenze calabresi

La lezione avrà una durata di 3 ore e verranno trattati i seguenti argomenti:

- Il Bartender e la sua evoluzione
- Postazione Bar
- Attrezzatura classica e avanzata
- Tecniche di Miscelazione
- Arie e Velluti
- Ricettario I.B.A.
- Pratica di come Costruire un Cocktail
- Pratica e degustazione

Costo totale dell'intero corso (2 lezioni) €80,00

MAR
3

CARMELO MARTINO

Miscelazione avanzata messa a servizio delle eccellenze calabresi

La lezione avrà una durata di 3 ore e verranno trattati i seguenti argomenti:

- Differenza tra Liquori e Distillati
- Infusione, decozione e Macerazione
- American Bar
- Tecniche di miscelazione Flair
- Versaggio Libero
- Affumicatura
- Pratica e degustazione

Costo totale dell'intero corso (2 lezioni) €80,00

MAR
10

MATTEO GALLELLO

Vini sul mare, dallo Jonio al Tirreno- Salmastra originalità

Quello marino è tra i contesti più caratterizzanti se si pensa al legame territoriale di un vino. L'adiacenza delle vigne alle coste calabresi, estese per centinaia di chilometri, delinea un equilibrio originale, tramite elementi quali il clima, l'influsso delle correnti marine, l'energia della luce, le specifiche del suolo e del sottosuolo.

Degustazione di 4 etichette e degustazione di un piatto creato a tema dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo totale di tutto il pacchetto (10 date in calendario) €300,00, prezzo singolo evento €40,00

Marzo

MAR
14

ASSOCIAZIONE ITALIANA ENOGUIDE

Principali vitigni rossi coltivati in Calabria - L'influenza del terroir sulle caratteristiche organolettiche dei vini

La lezione avrà la durata di 2 ore e sarà strutturata su 4 momenti didattici:

- Lezione teorica
- Argomenti e pillole legati alle tecniche di servizio del vino
- Focus sul territorio

Degustazione di 3 etichette e degustazione di piatti creati a tema dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo totale dell'intero corso (4 date in calendario), compresa visita e degustazione in cantina € 100,00

MAR
24

MATTEO GALLELLO

Affinità, divergenze, potenzialità

Il gaglioppo si confronta con i rossi del Mediterraneo

All'interno del bacino del Mediterraneo possiamo ritrovare vitigni che "convivono", testimoni di millenarie storie umane e territoriali.

Tre Gaglioppo e tre bottiglie ottenute da altrettante varietà – servite alla cieca – ci daranno l'opportunità di scoprire le affinità e le divergenze che riveleranno i vini. Durante la degustazione approfondiremo inoltre il significato di identità, il riflesso di luogo e annata, e del temperamento, l'indole, il carattere.

Degustazione di 6 etichette e degustazione di un piatto creato a tema dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo totale di tutto il pacchetto (10 date in calendario) €300,00, prezzo singolo evento €50,00

MAR
29

ASSOCIAZIONE ITALIANA ENOGUIDE

Vini passiti e spumanti calabresi

La produzione di vini bianchi, rossi, spumanti e passiti

La lezione avrà la durata di 2 ore e sarà strutturata su 4 momenti didattici:

- Lezione teorica
- Argomenti e pillole legati alle tecniche di servizio del vino
- Focus sul territorio

Degustazione di 3 etichette e degustazione di piatti creati a tema dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo totale dell'intero corso (4 date in calendario), compresa visita e degustazione in cantina € 100,00

Aprile

APR
3

ASSOCIAZIONE CALABRIA WILD WINE

Oltre 3500 anni di storia dell'uva e del vino calabrese.

I vini e le viti da tavola e da vino dalla preistoria ai giorni nostri. Degustazione di vini provenienti da cultivar calabresi rare e antiche e degustazione di 4 piatti in abbinamento, creati dallo Chef Antonio Battaglia. Prezzo dell'evento €50,00

APR
12

ASSOCIAZIONE ITALIANA ENOGUIDE

Visita in cantina

Costo totale dell'intero corso (4 date in calendario), compresa visita e degustazione in cantina € 100,00

APR
14

MATTEO GALLELLO

Affinità, divergenze, potenzialità

Il magliocco si confronta con i rossi del Mediterraneo

All'interno del bacino del Mediterraneo possiamo ritrovare vitigni che "convivono", testimoni di millenarie storie umane e territoriali. Tre Magliocco e tre bottiglie ottenute da altrettante varietà - servite alla cieca - ci daranno l'opportunità di scoprire le affinità e le divergenze che riveleranno i vini. Durante la degustazione approfondiremo inoltre il significato di identità, il riflesso di luogo e annata, e del temperamento, l'indole, il carattere.

Degustazione di 6 etichette e degustazione di un piatto creato a tema dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo totale di tutto il pacchetto (10 date in calendario) €300,00, prezzo singolo evento €50,00

APR
28

MATTEO GALLELLO

Vigne vecchie - Una dote da difendere

Le vigne vecchie sono una risorsa straordinaria per il luogo che le accoglie e per le persone che le coltivano. In Calabria ci sono varietà uniche, originate da selezioni particolari da cui nascono uve di grande valore, testimonianze viventi dell'unicità del terroir da cui provengono.

Degustazione di 4 etichette e degustazione di un piatto creato a tema dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo totale di tutto il pacchetto (10 date in calendario) €300,00, prezzo singolo evento €40,00

Maggio

MAG
12

MATTEO GALLELLO

Dal Pollino all'Aspromonte - I vini della montagna calabrese

La viticoltura di montagna esige un impegno scrupoloso, basti pensare alla cura dei terrazzamenti, la costruzione più caratteristica del paesaggio rurale montano. Si tratta dell'eterno gioco di relazione tra l'uomo e la natura meravigliosa, forte e aspra dell'entroterra calabrese. Degustazione di 4 etichette e degustazione di un piatto creato a tema dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo totale di tutto il pacchetto (10 date in calendario) €300,00, prezzo singolo evento €40,00

MAG
17

ASSOCIAZIONE CALABRIA WILD WINE

Tra Calabria e Sicilia. I vini e i vitigni dello Stretto di Messina.

Le radici della viticoltura dello Stretto e le rotte del vino tra le due sponde. Degustazione di vini di Nocera, Zibibbo, Nerello cappuccio e Malvasia delle Lipari e degustazione di 4 piatti in abbinamento, creati dallo Chef Antonio Battaglia.

Prezzo dell'evento €50,00

MAG
21

PALIZZI

Degustazione didattica delle varie espressioni del terrorir

Narrazione didattica dei produttori. Degustazione di 7 etichette e degustazione di 7 amuse-bouche in abbinamento, creati dallo Chef Antonio Battaglia.

Prezzo dell'evento €60,00

MAG
26

MATTEO GALLELLO

Doppia verticale - Tre annate, le medesime, per due iconici vini calabresi alla prova del tempo

Una degustazione verticale permette di porre al centro del racconto il vino e la sua evoluzione nel tempo. È un privilegio poter assaggiare, in più annate e nello stesso momento, il frutto del lavoro che ci permette di percepire le differenze che ogni vendemmia è in grado di dare. Sarà un incontro avvincente tra le stesse annate di due tra i più importanti vini della Calabria. Degustazione di 6 etichette e degustazione di un piatto creato a tema dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo totale di tutto il pacchetto (10 date in calendario) €300,00, prezzo singolo evento €50,00

Giugno - Agosto

GIU
9

MATTEO GALLELLO

Cibi e vini calabresi

Laboratorio di teoria e pratica di abbinamento

Il confronto tra vini e pietanze della medesima tradizione regionale è un'ottima traccia per dare valore a quel che la Calabria è in grado di offrire. Non esiste un solo vino per un solo cibo ma più soluzioni possibili da sperimentare nonché molteplici punti di osservazione. Li scopriremo all'interno di un vero e proprio laboratorio enogastronomico e sensoriale.

Degustazione di 4 etichette e degustazione di 4 piatti in abbinamento, creati dallo Chef Antonio Battaglia.

Costo totale di tutto il pacchetto (10 date in calendario) €300,00, prezzo singolo evento €60,00

GIU
29

ASSOCIAZIONE CALABRIA WILD WINE (su prenotazione)

Radici primordiali e sguardi al futuro, tra opere da meditare e vini da scrutare.

Tre artisti in mostra raccontano la Calabria da una prospettiva inedita: Domenico Carteri, Domenico Grosso, Nicola Tripodi.

Degustazione di tre vini calabresi da meditazione nel Vigneto Didattico del resort: Greco di Bianco, Moscato di Saracena, Zibibbo, in abbinamento degustazione di formaggi e dolci.

Costo dell'evento €40,00

AGO
DAL 11
AL 17

ASSOCIAZIONE CALABRIA WILD WINE

L'essenza del tempo... la mostra multisensoriale di vini storici calabresi, dagli anni 50' agli anni 90'

Mostra multisensoriale della collezione dell'Associazione "Calabria Wild Wine" di oltre 60 bottiglie vintage di vino calabrese.

Percorso immersivo, tra colori, luci, profumi, sapori e stimoli tattili, legati al vino calabrese.

*Si organizzano visite di gruppo per appassionati, scuole, Associazioni, sommelier e assaggiatori, con seminario dedicato dal titolo "Un viaggio tra le cantine storiche calabresi, grandi vignaioli, antichi vitigni e vecchie bottiglie"

**Costo dell'intero calendario divulgativo/didattico
(26 eventi, di cui 3 visite in cantina) € 700,00**

