



## COMUNICATO STAMPA

### Conoscere la Francia per apprezzare l'Italia: Il^serata didattica

Proseguendo nel programma di serate didattiche di degustazione, giovedì 28 marzo 2019 nello splendido contesto di Villa Condulmer a Zerman di Mogliano Veneto, si è tenuto un evento di cultura enogastronomica dal titolo “**Conoscere la Francia per apprezzare l'Italia**” organizzato dalla Confraternita Dogale della Marca di Mogliano Veneto con lo scopo di promuovere, valorizzare e diffondere la cultura enogastronomica.

Gli onori di casa sono stati fatti dal Presidente della Confraternita Francesco Danesin, il quale, oltre ad illustrare lo scopo dell'incontro, ha spiegato ai numerosi ospiti intervenuti, le finalità e gli scopi dell'attività della Confraternita.



Il tema della serata ha riguardato il confronto tra alcuni gradi vini rossi francesi ed italiani; sono stati infatti presentati tre ammirevoli esempi di vini francesi ed altrettanti italiani. Si è iniziato illustrando le varie zone di produzione con le specifiche classificazioni per quanto concerne Bordeaux, la Borgogna e la Cote du Rhone, proseguendo poi con le zone del Brunello, del Barolo e della Valpolicella. Sono state altresì spiegate le tecniche di vinificazione ed affinamento, per concludere con una degustazione abbinata ad alcune pietanze.



La serata è stata poi resa interessante anche con la compilazione da parte dei partecipanti di una scheda di valutazione semplificata, in cui annotare i loro giudizi sui sei vini in degustazione.

I primi due vini in assaggio sono stati un *Saint Emilion Gran Cru 2011 Clos De Jacobin (Bordeaux)* ed un *Brunello di Montalcino Argiano 2013*, a cui è stato abbinato come piatto di accompagnamento una polentina con ragù di cinghiale.

La seconda coppia presentata è stata un *Nuits Saint George Les Chaliots Domaine Michel Gros 2014 (Borgogna)* a confronto con un *Barolo Bricco Visette Ghisolfi 2012* abbinati ad una guancia di maiale brasata con pastinaca e carote arrostate

L'ultimo confronto è stato tra un *Domaine Font De Michelle 2015 Chateauneuf Du Pape (Cotes Du Rhone)* ed un *Amarone Classico Brunelli 2015* accompagnati da un Pecorino di Pienza semi stagionato ed un Parmigiano Reggiano di 24 mesi.

Al termine della serata, magistralmente condotta dal dott. Fabio Balan, esperto enologo e profondo conoscitore dei vini francesi e del loro territorio, prima di dare l'appuntamento alla

prossima manifestazione autunnale, il Presidente Francesco Danesin, a nome della Confraternita ha insignito il relatore del titolo di Socio Onorario della Confraternita Dogale della Marca per il suo prezioso contributo alla promozione, valorizzazione, diffusione e tutela della cultura Enogastronomica.

