

Rassegna fotografica 8 Dicembre 2008

I PASSITI A CALICI D'INVERNO 2008

Domus Bernardiniana - Massa Marittima GR

8 PASSITI AUTOCTONI INCONTRANO L'AMORE

Quanto tempo è stato "speso" per la preparazione di questo Laboratorio.... un tempo impiegato bene perché il risultato finale ha soddisfatto tutti, organizzatori, partecipanti e produttori. Le prenotazioni avevano superato le 50 unità, alla fine il numero è stato fissato in 33 oltre ai 3 conduttori, **Fausto Costagli**, **Lorena Lucietto**, **Marco Stefanini** (l'enologo di tutti gli 8 passiti in degustazione); ottima l'interazione con i produttori presenti in rappresentanza di tutte le aziende interessate: **Piero Tintori** = Il Pupillo, **Dimitri** = Montefabbrello, **Angelo** = Il Baroncio, **Roberto Morandi** = Il Boschetto di Montiano, **Daniele Petricci** = Petricci e Del Pianta, **Ugo Lucchini** = Acquabona, **Fabio Duchini** = Il Duchesco, **Daniela Valentini** = Ristella. Assenti giustificati tutti i produttori dei vari abbinamenti: **Sergio Falaschi** = Macelleria Falaschi (Spuma di gota), **Massimo Ricci** = Caseificio San Martino (Pecorino stagionato), **Claudia Nenci** = Pasticceria Le Logge (Cantuccini – Cantucci al cioccolato – Ricciarelli – Panforte con ciliegie – Ricciarelli al cioccolato), **Claudio Pistocchi** = 3 C (Torta Pistocchi). Evidenziare solo qualche passito, o questo o quell'abbinamento sarebbe fare un torto ad una grande interpretazione corale dove il piacere ha raggiunto elevatissimi gradi di soddisfazione. Il buon risultato di questa iniziativa induce a perseverare per arrivare ad esplorare sempre nuove frontiere del piacevole gusto del vino passito

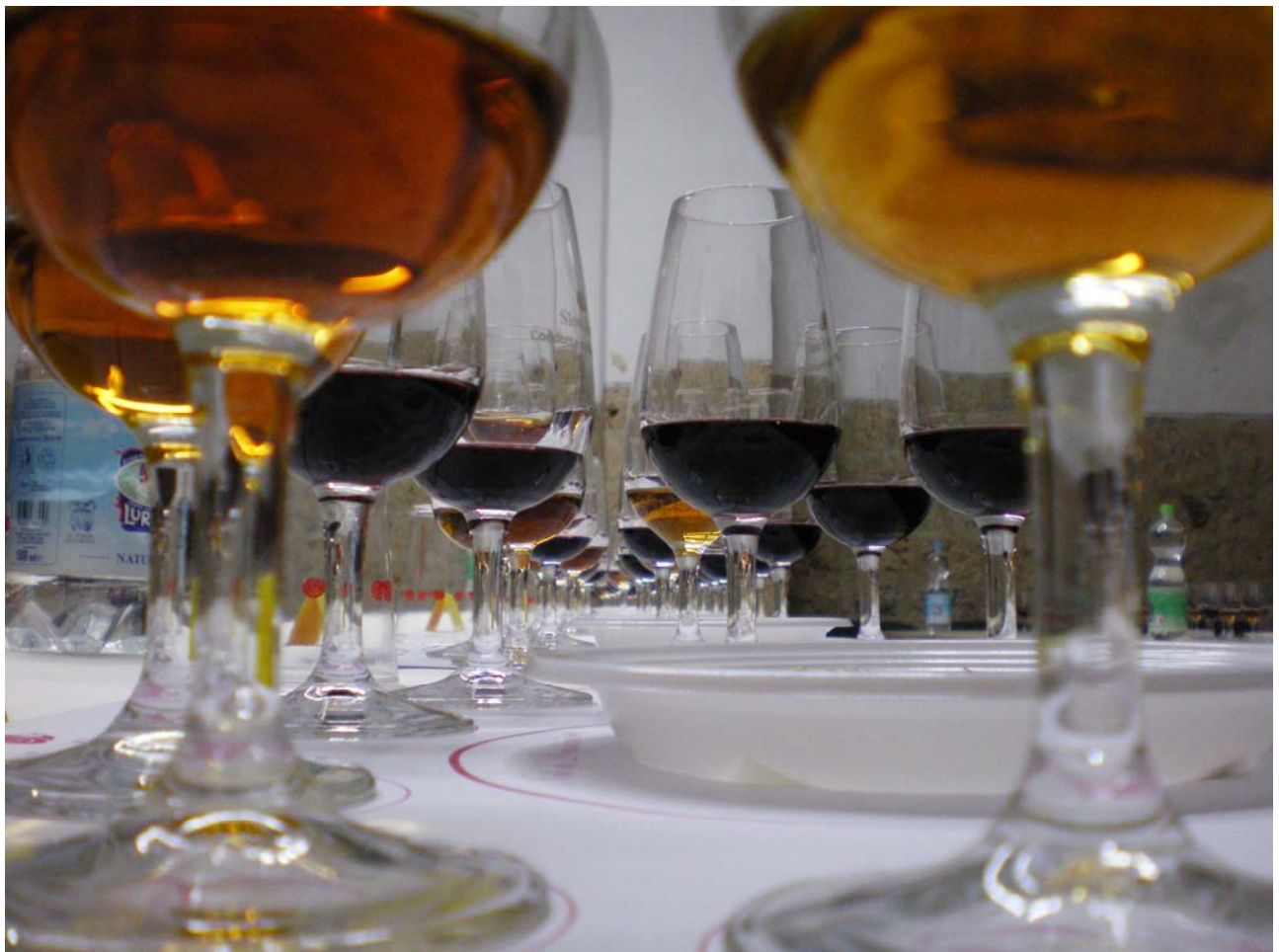
Fausto Costagli



▲ Lorena Lucietto Fausto Costagli e Marco Stefanini conducono il Laboratorio del Gusto



▲ I vini ▼





▲ Lo staff di supporto

-

La sala ▼





▲ La tovaglietta ed il primo piatto di accompagnamento – Alcuni dei partecipanti ▼

