

SEMINARIO ABBINAMENTO CIBO-VINO

AIS Alto Adige a Castel Freudenstein ad Appiano il 16.09.2019

Ospite: Maurizio Zanolla, Responsabile Comunicazione AIS Toscana

Programma

Con **Maurizio Zanolla** grande esperto della ristorazione e in comunicazione andremo a scoprire i segreti dell'abbinamento con pietanze preparate da egli stesso, in **degustazione con eccellenze estere** servite in calici di immensa profondità e ampiezza come i **"Wineglas Sophienwald"**.

Menu di abbinamento:

Vitel tonn  cotto a bassa temperatura | Riesling Tonschiefer 2017 Weingut D nnhoff

Guancetta di maiale iberica | Vina Tondonia Riserva 2006 Bodega Lopez Heredia

Torta al cioccolato | Niepoort Porto Tawny

Seminar zur Speisen-Wein-Anpassung der Sommeliervereinigung Südtirol auf Castel Freudenstein in Eppan am 16.09.2019

Zu Gast: Maurizio Zanolla, Verantwortlicher Kommunikation AIS Toscana

Programm

Mit **Maurizio Zanolla**, einem großen Experten für Gastronomie und Kommunikation, werden wir die Geheimnisse der Speisen-Wein-Anpassung mit selbst zubereiteten Gerichten und ausländischen Weinen entdecken, welche in Gläsern von immenser Tiefe und Komplexität wie dem **"Wineglas Sophienwald"** serviert werden.

Pr sentiertes Menü zur Anpassung

Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce | Riesling Tonschiefer 2017 Weingut D nnhoff

Iberische Schweinswange/ Vina Tondonia Riserva 2006 Bodega Lopez Heredia

Schokoladetorte | Niepoort Porto Tawny

- **Ort / Luogo:** Castel Freudenstein Eppan/Appiano
- **Datum / Data** 16. September / settembre 2019,
- **Zeit /orario:** 19.00-21.30
- **Referenten / Docenti:** Maurizio Zanolla, Andr  Senoner
- **Preis / Prezzo:** € 85.00
- **Anmeldung und Einschreibungen / Iscrizioni:** 338 61 89 645 oder sommelier@sommelierevereinigung.it
- **Anmeldungsfrist / entro:** 20.08.2019
- **Begrenzte Teilnehmerzahl /Posti limitati**