



Riprendono gli “Incontri Divini” alla Baita di Faenza

Il primo appuntamento del 2019 con la rassegna enologica faentina è fissato per giovedì 17 gennaio. Si parlerà del Barolo con Alessandro Masnagheti e Giovanni Solaroli.

Con il nuovo anno, al ristorante [La Baita di Faenza](#) (RA), riprendono gli “Incontri Divini”, il **salotto del vino e della gastronomia** ideato, promosso e realizzato dall’Ais Romagna delegazione di Faenza.



Un panorama delle Langhe dove viene prodotto il Barolo.

Incontri Divini 2019 alla Baita di Faenza: si inizia con il Barolo

Il primo appuntamento dell'anno si tiene **giovedì 17 gennaio alle 20.30** e sarà di grande prestigio perchè, nello storico locale di **via Naviglio 25**, si incontrerà un simbolo indiscusso dell'enologia italiana: il **Barolo**.

Nel corso della serata **Giovanni Solaroli** intervisterà **Alessandro Masnaghetti** e sarà presentato il libro "**Barolo Mga vol. 2 – Vendemmie, storie di ieri, rarità e altro ancora**" nonchè la mappa in 3D dei terreni di questo straordinario territorio vitivinicolo.



Alessandro Masnaghetti sarà intervistato da Giovanni Solaroli.

Alessandro Masnaghetti, classe 1962, è considerato uno tra i migliori degustatori esistenti in Italia, ha collaborato con Veronelli, diventando anche curatore assieme Daniel Thomases, in quattro edizioni, della “[Guida Oro I Vini di Veronelli](#)”, poi per il Giornale, l'Espresso, il portale “WineToday” del New York Times e per la rivista francese “La Revue des Vins de France”, fino ad arrivare alla creazione della newsletter bimestrale indipendente Enogea.

Le etichette degustate nel corso della serata

Per avere un riprova in calice del grande fascino di questo vino, dei suoi racconti e delle caratteristiche che lo hanno fatto diventare un simbolo indiscusso del made in Italy enologico ci saranno in degustazione il **Barolo Brezza 2014**, il **Barolo Ornato 2013 Palladino** e il **Barolo Vigna Rionda 2012 Massolino**, il tutto accompagnato da un brasato realizzato dallo staff dell'Osteria faentina.

Il **costo di partecipazione è di 30 euro a persona**. Per informazioni e prenotazioni: Mirko Morini: 338.1271203 oppure mirko.morini@hotmail.it.

Data di creazione

09/01/2019

Autore

redazione