

“Sommelier at home”: un viaggio social nell’Italia del vino

scritto da Enzo Radunanza | 18/05/2020



Dal 26 maggio, calice alla mano, l’ASPI ci conduce in un affascinante viaggio enoico a tappe per conoscere, regione per regione, i vitigni e le realtà più importanti della nostra penisola. Il ciclo di appuntamenti inizia dal Piemonte, sotto la guida di Davide Canina, sommelier de La locanda del Sant’Uffizio di Enrico Bartolini

Il periodo di quarantena dovuto al Covid-19 ha interrotto tutte le attività didattiche e gli eventi in giro per l’Italia ma ha anche aguzzato l’ingegno e sfruttato il digitale per moltissimi corsi e incontri on line in ogni campo che ci hanno fatto compagnia durante questi difficili mesi.

Tra quelli meglio organizzati in tema di vino, ci sono gli appuntamenti lanciati su Facebook e

Instagram da **ASPI - Associazione Sommelier Professionale Italiana** che - con la rubrica **#ASPIatHome** - ha coinvolto importanti sommelier italiani e internazionali per raccontare, a tutti gli appassionati connessi, storie di persone e cantine, di eccellenze enoiche e di sapienze tramandate di generazione in generazione.

Sommelier at home: come funziona l'iniziativa di ASPI

Visto il successo riscosso, parte un **nuovo ciclo di eventi social** per professionisti e wine lover all'insegna di **#SommelierAtHome**: ogni settimana verrà organizzato un incontro dedicato all'approfondimento di una regione per scoprirne le tipicità in calice e, in particolare, le produzioni migliori della nostra penisola.

Se vi state chiedendo **come sia possibile discorrere di un'etichetta senza degustarla** e avvertirne le peculiarità sensoriali, ASPI ha ideato una soluzione molto efficace. Prima di ogni tappa, infatti, gli iscritti **riceveranno il vino direttamente a casa** in modo da poterlo assaporare durante la diretta, guidati dai sommelier ASPI e dagli stessi produttori che si collegheranno in videoconferenza.

Il debutto con il Piemonte: 3 tappe settimanali dal 26 maggio

Il viaggio nell'Italia del vino comincia alla grande, con una delle regioni più vocate al nettare di Bacco e la cui tradizione di qualità è riconosciuta in tutto il mondo: il **Piemonte**.

Martedì 26 maggio, alle 20.30, in compagnia di **Davide Canina**, sommelier de **La Locanda del Sant'Uffizio**, ristorante del pluristellato [Enrico Bartolini](#), si approfondiranno **"Le caratteristiche della Barbera"**.

Si parlerà di come questa varietà venga declinata nelle varie zone della regione, da Langa e Roero passando per il Monferrato, astigiano e casalese, fino alla nuova [DOCG del Nizza](#), degustando un **Barbera d'Asti** che esprime le tipicità del vitigno.

Emozioni enoiche in bianco si potranno vivere il secondo martedì (**2 giugno, sempre alle 20.30**), con **Il Timorasso**, un vitigno dalla lunga e affascinante storia che parte dal "salvataggio" di questa varietà da parte di **Walter Massa** fino alla degustazione di **Derthona** che esprime con chiarezza le tipicità del territorio, spiegate dal sommelier Canina.

La terza e ultima tappa del wine travel piemontese, è prevista **martedì 9 giugno** con **Il Nebbiolo in Piemonte**. Anche in questo caso, con un calice di Nebbiolo d'Alba si potrà seguire la lezione **Davide Canina** sulle specificità del vitigno impresse dal terroir e valorizzate dalla mano dei vignaioli.

Si prosegue con la Campania

Il secondo ciclo di **#SommelierAtHome** si focalizzerà sulla **Campania**, in compagnia del sommelier ASPI **Angelo Di Costanzo**, F&B manager e Wine Specialist, eletto Sommelier Italiano dell'Anno per la Guida L'Espresso 2014

Costi di Sommelier at home

I percorsi prevedono una **quota di iscrizione comprensiva dei 3 incontri online e della spedizione a casa dei 3 vini** che verranno degustati durante gli incontri (1 per appuntamento). Per informazioni e iscrizioni: info@aspi.it.