

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

written by 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](mailto:info@aspi.it).