

# BLUARTE



HOME TASTE & WINEART ARTETURISMO PALCOSCENICO ARTE IN NEWS VIDEO CONTATTI



Sel qui: Home → NEWS → Signorvino e le declinazioni del vino con....

## Signorvino e le declinazioni del vino con....



**Signorvino e le declinazioni del vino con....masterclass, cene con il produttore, wine lessons e...wine&rock'n'roll. Da Signorvino Verona – Affi – Valpolicella inizia la staffetta di eventi all'insegna dei vini d'eccellenza 100% italiani.**

Redazione



Signorvino e le declinazioni del vino. Incontri all'insegna della conoscenza del vino, alla scoperta dei principali territori vitivinicoli italiani e dei produttori che ogni giorno contribuiscono a consolidare l'immagine del Made in Italy nel mondo: questo il tema degli incontri di Signorvino all'interno del Wine Store di Verona, Valpolicella ed Affi. Stanno per iniziare una serie di eventi dedicati a wine lovers e semplici appassionati che vogliono iniziare ad avvicinare il mondo del vino partendo dalle eccellenze ma evitando inutili formalità.

Ad impreziosire le serate di Signorvino Affi non saranno soltanto i più rappresentativi vini italiani con cibi scelti e studiati appositamente, il nuovo abbinamento è: Wine&Rock'n'Roll. Durante le serate, per le quali è possibile prenotare nello store oppure sul sito [www.signorvino.com](http://www.signorvino.com), la prestigiose Masterclass, le Wine lessons e le esclusive Cene con produttore saranno seguite da band, cantanti, gruppi musicali per rendere l'Esperienza Signorvino ancora più completa e sempre più vicina ai giovani, perché il vino è convivialità, condivisione e voglia di stare insieme.

Le serate vogliono essere formative ma divertenti, cariche di contenuti ma anche di leggera piacevolezza, all'insegna del buon vino e del giusto piatto da abbinare ad ogni calice, un format alla portata di tutti e dal linguaggio semplice in perfetto stile Signorvino, in grado di avvicinare anche i non esperti ad un mondo che ancora oggi rischia di rimanere loro troppo lontano e di sembrare complicato.

A Verona il primo appuntamento è previsto per venerdì 10 marzo alle ore 19:30 con una Masteclass di Oddero, storico produttore di Barolo. **Giovedì 16 marzo** si cenerà invece con Walter Massa, celebre per il recupero del Timorasso. **Venerdì 12 maggio alle 19:30** si degusteranno i vini di Speri, famiglia storica della Valpolicella con anche una verticale di Amarone Classico "Monte S. Urbano". Si conclude magnificamente **giovedì 25 maggio** con Ferrari. Il Perlé sarà abbinato ad un Crostone caldo pugliese con pomodoro capuliato siciliano, zucchine alla scapece e filetti di alici di Cetera, il Perlé Rosé con Orecchiette con cime di rapa in olio extra vergine d'oliva, alici e granella di taralli, mentre Carne cruda di manzo con cipolla rossa agrodolce accompagnerà il Perlé Nero.

Anche da Signorvino Affi la prima serata è prevista venerdì 10 marzo, con i vini Mustela, ed in compagnia del Produttore saranno proposti al calice Langhe Chardonnay, Dolcetto d'Alba e Moscato d'Asti seguito dal Sexy Jazz di Jezzica Rabbit dalle ore 20.

Rhythm'n'Blues, Swing e Raggae sono invece i generi di "Vittoria e i Gorilla" gruppo che seguirà l'incontro con Bortolomiol di **venerdì 24 marzo**. **Venerdì 7 aprile** l'incontro sarà con Monte Saline, Azienda specializzata nella produzione di spumanti metodo classico e dal Live Music di "Space Mosquito" dalle 21:30. L'Acoustic Trio "Tulgey Wood" allietterà la serata di **venerdì 21 aprile** a seguito della degustazione con il produttore Olivini ed i suoi eleganti Lugana. **Venerdì 5 maggio** saranno invece degustati i vini di Graziano Prà. Dopo l'incontro con il produttore Caterina Bonafé inizierà il suo spettacolo alle ore 20. L'ultima serata, venerdì 19 maggio, sarà con Tenuta S. Antonio e Lite Orchestra.

Da Signorvino Valpolicella il primo appuntamento è per **mercoledì 29 marzo** con Brigaldara, con una Masterclass di Amarone Case Vecie. Ad aprile sarà possibile partecipare a quattro Wine Lessons seguire dal Modern Jazz Contest in collaborazione con la scuola MMI di Verona:

### Altri articoli



**Grande distribuzione, acquisti di vini DOC e spumanti up**

Grande distribuzione, aumentano gli acquisti di vini DOC e spumanti. Le anticipazioni della ricerca

IRI... [Leggi ►](#)



**Art Vs Wine for kellerer Kaitem con etichette d'autore**

Art Vs Wine for kellerer Kaitem. Interpretare "l'orgoglio di Caldaro": al via il concorso di...

[Leggi ►](#)



**Asta solidale da chef con Giancarlo Perbellini**

Asta solidale da chef con Giancarlo Perbellini. Da Casa Perbellini a casa vostra: Giancarlo Perbellini...

[Leggi ►](#)



**Partnership tra Villa Sandi e Duca di Salaparuta**

Firmato l'accordo di partnership tra Villa Sandi e Duca di Salaparuta. La distribuzione di Casa...

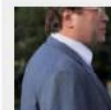
[Leggi ►](#)



**Lefay Resort Dolomiti e Provincia di Trento. Accordo negoziale**

Lefay Resort Dolomiti e Provincia di Trento. Accordo negoziale la realizzazione di un nuovo resort...

[Leggi ►](#)



**Konstantin Nikoiaev businessman russo investe a Bolgheri**

Konstantin Nikolaev uomo d'affari russo tra i più ricchi al mondo per Forbes , è...

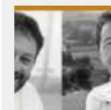
[Leggi ►](#)



**Packaging in mostra al 21° Concorso Internazionale di Vinitaly**

Packaging in mostra per il 21° Concorso Internazionale di Vinitaly. Etichetta dell'anno 2017" al vino...

[Leggi ►](#)



**Cene Stellate Eataly Cooking Stars al Rosa Grand Milano**

Cene Stellate Eataly Cooking Stars. Cinque appuntamenti di gusto firmati Eataly in omaggio all'alta cucina...

[Leggi ►](#)

mercoledì 12 aprile: Non chiamatelo Prosecco – Metodo Classico vs Metodo Charmat;  
 mercoledì 19 aprile: Giro d'Italia in 3 calici  
 mercoledì 26 aprile: Servizio e abbinamento cibo-vino.  
 Mercoledì 10 maggio invece sarà la volta della Mastedclass di Soave Runcata di Dal Cero.

Durante le serate sarà possibile usufruire di particolari promozioni come ad esempio una scontistica sulle bottiglie dei vini in degustazione.

Redazione  
 (10/03/2017)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1



Emilio Pedron AD Bertari Domains. La tipicità premia



Wine Project Collisioni Barolo



International guests for Progetto Vino Collisioni



Kate Singleton racconta Mister Amarone



Premio Masi. Civiltà Venete in the World.



Vino negli Usa. Non si arrestano le spedizioni dirette

Mi piace 2

Tweet

0

Condividi 2

Condividi 0



NEWS barolo, farrari, Mastedclass, Signorvino, valpolicella, Verona, vini italiani, vino, Wine, wine



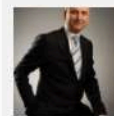
**L'importanza di essere materia. Gourmandia 2017**  
 L'importanza di essere materia a Gourmandia 2017. La materia come veicolo del gusto con i... [Leggi](#) ▶



**Gusto filatelico. Il bacalà alla vicentina diventa francobollo**  
 Gusto filatelico. Il bacalà alla vicentina diventa francobollo. La prima volta per una ricetta. L'emissione... [Leggi](#) ▶



**KOKS awarded by the 2017 Michelin Guide Nordic Countries**  
 KOKS awarded by the 2017 Michelin Guide Nordic Countries. KOKS prima stella Michelin delle Isole... [Leggi](#) ▶



**Pietro Monopoli Direttore Marketing e Vendite per CSP**  
 Pietro Monopoli Direttore Marketing e Vendite per CSP International Fashion Group. Le dinamiche di una... [Leggi](#) ▶



**Starbucks coffee and more e Milano, per iniziare**  
 Starbucks coffee and more a Milano per iniziare. la prima tappa di un'espansione italiana che... [Leggi](#) ▶