

A tutti

I Cavalieri e gli Amici

dell'Ordine del Tartufo e dei Vini di Alba

Loro dimore

Carissimi Cavalieri e carissimi Amici,

il noto Enologo Armando Cordero, Amico dell'Ordine, asserisce che il vino, con la sua limpidezza e il suo colore, parla a chi lo sa ascoltare; con il profumo e il sapore racconta la sua storia, la sua origine, la sua età e il suo potenziale di invecchiamento; il vino generoso può piangere di gioia e le sue lacrime, come perle preziose, scorrono lungo le pareti di cristallo del bicchiere; il vino è una bevanda salutare, da godere in moderata quantità, con i cibi e soprattutto con gli amici giusti.

In questi giorni Armando Cordero ha presieduto il Comitato Tecnico di Degustazione composto da tecnici che adottano il metodo di valutazione "Union Internationale des Oenologues" per la degustazione dei vini partecipanti alla XXXV Edizione della Selezione Grandi Vini sotto l'egida dell'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba. Seduta intensa di confronti e discussioni cui ha presenziato anche una rappresentanza di specializzandi di un Master di Enogastronomia alla SDA, presso l'Università Bocconi di Milano.

I vini che nella degustazione hanno raggiunto o superato i 90% e sono quindi i

VINI VINCITORI

della

35° Selezione 2009

saranno presentati al pubblico

nella

Sala delle Maschere

al

Castello di Grinzane Cavour

Domenica 27 settembre 2009 h 11.00

nel corso del

231° Capitolo dell'Ordine

Saranno con noi anche gli Enologi del Comitato Tecnico con il loro presidente Armando Cordero. Terminata la proclamazione ufficiale ci trasferiremo a

Cà del Lupo in Montelupo Albese

per il

CONVIVIO

che ci offrirà preparazioni della tipica cucina langarola.

APERITIVO:

Brut Alta Langa DOC 2004 e raviore rasatà

PRANZO:

insalatina di faraona farcita
acciughe al verde

Brut Alta Langa DOC 2004

Valter Bera

Naviglie

tajarin della mamma ai porcini (secondo mercato)

Nebbiolo d'Alba DOC 2007

Cascina Flino

Diano d'Alba

coniglio al forno

Barbaresco DOCG "Basarin" 2006

Moccagatta

Barbaresco

stinco di maiale arrosto

Barbaresco DOCG "Basarin Vigna Gianmatè" 2005 F.lli Giacosa

Neive

toma e raschera

Barolo DOCG "Cannubio" 2005

Francesco Rinaldi & Figli Alba

pesche ripiene

Moscato d'Asti DOCG 2008

Valter Bera

Naviglie

Tutti i vini che gusteremo hanno superato la Selezione 2009 con 90 e più punti.

Il costo del Capitolo è di € 65,00 pro-capite.

Le prenotazioni devono pervenire alla Segreteria (soliti numeri oppure via fax o e-mail) entro mercoledì 23 settembre p.v. - non saranno accettate eventuali disdette trasmesse dopo tale data.

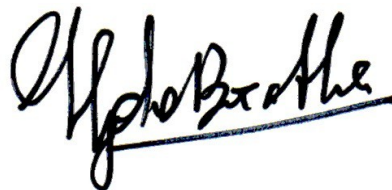
Carissimi, sarò felice di incontrarvi nelle nostre Langhe che, spero, ci accoglieranno con la loro aria fina tanto gradita dopo una torrida estate.

Vi ricordo l'obbligo di indossare le insegne.

Siate puntuali.

Cordialmente

il Vostro Gran Maestro
Alfredo Boratto



Grinzane Cavour, 04 settembre 2009