

"Inverno & Primavera al Bistrot 2009 - 2010"
è stato realizzato con la collaborazione di:

EMANUELE HORODNICEANU
ANDREA ZACCARELLI
PAOLO RUFFILLI
MICHELA DAL BORGO
TIZIANA TURCHETTO
ANNA LOMBARDO
ANTONELLA BARINA
LUCIA GUIDORIZZI
CHIARA VALERIO
LINDA MAVIAN
ENZO DE' STRASSER
ENRICO D'ANGELO
EDIZIONI DEL LEONE
PAOLA BRUNA
GIORGIO CROVATO

A.I.S. VENETO
SUPERNOVA EDITORE
MAURO LORENZON
CONFRATERNITA RABOSO
TRIPLE "A" - VELIER
CANTINE SELLA
PROPOSTA VINI
CAPOVILLA DISTILLATORI
LINA URBAN
ADRIANA LONGO
CARLA COCO
CIRCOLO FOTO. LA GONDOLA
CONSOLATO ON. D'UNGHERIA
CONSOLATO ON. ROMANIA
VENEZIAVIVA.BE

AL TERMINE DI OGNI INCONTRO CULTURALE POMERIDIANO,
LA DIREZIONE DEL BISTROT DE VENISE SARÀ LIETA DI OFFRIRE
AGLI OSPITI INTERVENUTI "OMBRE E CICHETI".

La Direzione del "Bistrot de Venise" informa i propri affezionati Clienti ed Amici, che da tempo, lo Chef , propone una rivisitazione di alcuni piatti "Storici" della cucina veneziana dal XIV° Sec. in poi, tra questi: il "Bramagere", il "Agnelo Aranzato", il "Ombrina in Sapor de Ua", i "Macaroni de Cascio...", i " Cento risi co' la Quajeta", la " Menestra de Roselli" ed altri ancora, oltre ad alcuni dolci Rinascimentali quali, la "Fricelle da Imperador.." e la "Torta Bianca".

Ricordiamo inoltre che al banco del Bistrot é presente una selezionatissima scelta di Vini veneti , aperitivi e stuzzichini vari.

E' nostra ferma intenzione, continuare nella ricerca e nella riscoperta di antichi sapori e ricette della cucina popolare veneta da valorizzare, per soddisfare le Vostre e nostre curiosità enogastronomiche.

Giovedì 1 Ottobre 2009 VINO Ore 16.00 – ingresso libero	<i>Thursday 1 October 2009</i> WINE 4.00 p.m. – free admission
--	--

LAGUNA NEL BICCHIERE - LE VIGNE RITROVATE

Associazione No Profit di Flavio Franceschet, Mauro Lorenzon, Cesare Benelli e l'Enologo GianAntonio Posocco.

Si gioca in casa finalmente...Uno straordinario incontro con i promotori di un prezioso recupero di vini e vigne lagunari di antica consolidata memoria, ma oramai quasi scomparsa, tradizione vitivinicola insulare. Dalla giocosa esperienza didattica di alcune Scuole veneziane, guidate da Flavio Franceschet, che hanno praticato vendemmia e micro-vinificazioni, nasce questa iniziativa senza scopo di lucro, che vede coinvolti, insegnanti, ristoratori, osti ed enotecnici oltre a varie associazioni culturali cittadine. Vini che provengono dai conventi di San Francesco della Vigna, dai Carmelitani Scalzi, dalla vigna del Cimitero di San Michele, da Mazzorbo e Sant'Erasmus nonché da un orto della Giudecca. Inizia così il programma del Bistrot 2009-2010 "Venezia Capitale del Vino" partendo proprio dalle ns radici, dalla Malvasia, dalla Dorona, dal Raboso insulare, dal Trebbiano lagunare ed altri ancora...tutti in assaggio!! per apprezzarne genuinità e franchezza. Difendiamo ad oltranza questo "Mestier", può rappresentare il perpetuarsi di una concreta e tuttora viva venezianità!!!

Coordinatori: Flavio Franceschet ed il Sior Oste... Mauro Lorenzon

Giovedì 15 Ottobre 2009 VINO A VENEZIA Ore 16.00 – ingresso libero	<i>Thursday 15 October 2009</i> WINE IN VENICE 4.00 p.m. – free admission
---	---

I VINI "TRIPLE A" – VELIER EXPLORER

Introduce Luca Gargano, Responsabile di Velier Italia

Manifesto dei Vini "Triple A".. Agricoltori Artigiani Artisti

La maggior parte dei vini attualmente prodotti nel mondo sono standardizzati, cioè ottenuti con tecniche agronomiche ed enologiche che mortificano l'impronta del vitigno, l'incidenza del territorio e la personalità del produttore. La standardizzazione sta generando vini simili in ogni angolo del pianeta, appiattiti nei caratteri organolettici e incapaci di sfidare il tempo. L'utilizzo della chimica nel vigneto e l'utilizzo dei lieviti selezionati in laboratorio sono le due cause principali di questa standardizzazione. I grandi vini emozionanti, sono frutto di un lavoro agricolo ormai quasi scomparso e di vinificazioni le meno interventiste possibili. Il vigneto coltivato come un orto.

Il manifesto dei produttori Triple A indica i criteri di selezione fondamentali che accomunano gli ultimi superstiti che producono vini degni di essere un mito come è sempre stato nella storia dell'uomo.

Saranno presenti alcuni vini delle seguenti Az. Agricole: Cascina degli Ulivi-Gavi, Pepe-Montepulciano, Fattoria di Bacchereto Carmignano, La Stoppa-Colli Piacentini, Arianna Occhipinti-Frappato Vittoria, Calabretta-Etna Rosso

Con il condiviso obiettivo di promuovere “Venezia, Capitale del Vino”, per 2 settimane il Bar-Enoteca ed il Ristorante del Bistrot promuoveranno a “prezzo politico” i Vini Naturali “Triple A” con lo scopo di diffondere conoscenze ed esperienze gustative di grande qualità e franchezza. Un caldo invito a frequentarci per godere di straordinarie opportunità di assaggio.

Coordinatori: Graziano Bastianon e Sergio Fragiacomò

Con il patrocinio dell’Associazione Italiana Sommelier – Venezia

Giovedì 29 Ottobre 2009 VINO A VENEZIA Ore 16.00 – ingresso libero	<i>Thursday 29 October 2009</i> <i>WINE IN VENICE</i> <i>4.00 p.m. – free admission</i>
---	---

CAPOVILLA, MAESTRI DISTILLATORI

Gianni Capovilla fondatore della Casa, condurrà conversazione e degustazione dei più rappresentativi distillati della stimatissima “Maison” oramai conosciuta in tutto il mondo.

L’azienda, con sede nelle vecchie cantine della storica Villa Dolfin Boldù a Rosà (Vicenza), nasce dalla passione e da un concetto di qualità che Gianni Capovilla matura frequentando i “Maestri” distillatori Mitteleuropei. Tutta la produzione è effettuata artigianalmente con piccoli alambicchi a bagnomaria, costruiti da un piccolo artigiano tedesco della Foresta Nera, e la scelta delle materie prime è altrettanto rigorosa. Quindi non solo prodotti da “annusare” ma distillati di corpo e spessore che rinnovano il piacere fino all’ultima goccia. Un piccolo cenno anche alle numerose medaglie d’Oro, Argento e Bronzo ottenute negli ultimi anni al concorso “World Spirits” la più importante rassegna mondiale del settore. Occasione unica per gli appassionati ed amici del Bistrot.

Coordinatore: Denny Muraro della Caneva di Mogliano V.

Giovedì 12 Novembre 2009 VINO A VENEZIA Ore 16.00 – ingresso libero	<i>Thursday 12 November 2009</i> <i>WINE IN VENICE</i> <i>4.00 p.m. – free admission</i>
--	--

GRANDI VINI DELL’ALTO PIEMONTE PER DUE SETTIMANE AL BISTROT CON LE STORICHE TENUTE “SELLA”

Presentazione a cura di Gioacchino Sella e Cristiano Garella Enologo
Le Tenute Sella sono una delle più antiche cantine italiane oggi in attività. La famiglia Sella produce vino a Lessona, dai propri vigneti e in coltura specializzata, sin dalla metà del 1600. Ancora oggi l’azienda conserva l’originaria dimensione artigianale, storicamente votata alle piccole produzioni di qualità. Lessona e Bramaterra costituiscono la parte occidentale di una corona di nobilissime denominazioni [su fondi porfirici] che prosegue nelle confinanti Gattinara e Boca. L’Alto Piemonte, insieme alla Langa e alla Valtellina, è una delle tre zone classiche del nebbiolo. In questa zona il nobile vitigno Nebbiolo non è mai in purezza, si trova sempre alternato a qualche filare di Vespolina, Croatina, Uva Rara. Per questo motivo i Lessona e i Bramaterra sono composti da una base prevalente di Nebbiolo e da percentuali minori di questi antichi vitigni locali.”

Con il condiviso obiettivo di promuovere “Venezia, Capitale del Vino”, per 2 settimane il Bar-Enoteca ed il Ristorante del Bistrot promuoveranno a “prezzo politico” i Vini dell’Alto Piemonte con lo scopo di diffondere conoscenze ed esperienze gustative di grande qualità e tipicità. Un caldo invito a frequentarci per godere di straordinarie opportunità di assaggio.

Coordinatori: Giovanni Vazzoler e Sergio Fragiaco

Con il patrocinio dell’Associazione Italiana Sommelier - Venezia

Giovedì 26 Novembre 2009 VINO A VENEZIA Ore 16.00 – ingresso libero	Thursday 26 November 2009 WINE IN VENICE 4.00 p.m. – free admission
--	--

ALBINO ARMANI, VITICOLTORI DAL 1607

Presentazione dell’azienda Albino Armani(erede di una famiglia di viticoltori in Val d’Adige sin dal 1607. Introduzione del lavoro di sperimentazione dei vitigni autoctoni nella “Conservatoria” dell’azienda di Dolcè. Il Foja Tonda(nato dall’appassionata opera di recupero di un vecchio vitigno autoctono) e nuova fase di recupero di un’altra vecchia varietà trentina :La Nera dei Baisi. Saranno in degustazione alcune altre esemplari vinificazioni dell ‘Azienda, da territori ed aree ad alta vocazione quali: Colle Ara Pinot Grigio ramato “Albino Armani”dalla Valdadige, il Gewurtztraminer “Maso Michei” da Val dei Ronchi,ai piedi delle Piccole Dolomiti,vigneto coltivato a 840 metri di quota,uno dei più alti d’Italia, il Friulano “Claps”: vino simbolo della tradizione friulana,nasce sui terreni difficili composti da sasso calcareo (claps in dialetto locale) dell’alta Grave friulana, la Valpolicella Ripasso “Egle” prodotto da antichi vigneti nell’alta collina della valle di Marano,a 360mt s.l.m., in appassimento naturale in un fruttai posto a 640 metri di quota

Coordinatore: Sergio Fragiaco

Con il patrocinio dell’Associazione Italiana Sommelier - Venezia

Giovedì 10 Dicembre 2009 VINO A VENEZIA Ore 16.00 – ingresso libero	Thursday 10 December 2009 WINE IN VENICE 4.00 p.m. – free admission
--	--

“ANTICHI – NUOVI” VITIGNI PER LA VITICOLTURA VENETA.

Relazione e degustazione a cura dell’Enologo Enzo Michelet e Dott.ssa Severina Cancellier

Nel nostro lavoro del 2000, che consisteva nel “Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo veneto” abbiamo trovato delle antiche varietà da noi ritenute interessanti, per le quali ci siamo posti la forse ambiziosa domanda se potessero produrre dei vini rossi, con caratteri tali da confrontarsi in modo onorevole con i migliori vini italiani e internazionali.

Dal lavoro enologico, programmato in modo “piramidale”, cioè partendo da micro vinificazioni standard, per poi passare a protocolli sempre più personalizzati, arrivando quindi anche alla conservazione in legno, in questi otto anni abbiamo ottenuto dei prodotti interessanti.

Verranno presentati alcuni vini in purezza come Turchetta e Corbinona, altri come Recantina, Corbinella e Corbinona in taglio confrontandoli tutti con un vitigno internazionale come il Merlot coltivato nei medesimi siti.

La relazione verrà anticipata da una presentazione della struttura della ricerca da parte del dr Stefano Soligo dirigente di Veneto Agricoltura.

Coordinatore. Sergio Fragiaco

Con il Patrocinio dell'Associazione Italiana Sommelier - Venezia

Giovedì 21 Gennaio 2010 VINO A VENEZIA Ore 16.00 – ingresso libero	Thursday 21 January 2010 <i>WINE IN VENICE</i> 16.00 p.m. – free admission
---	---

“ C'E' VITE IN OLTREPO' PAVESE! ”

l'Oltrepò, con la sua caratteristica forma a grappolo, si presenta a Venezia nella sua forma più sfaccettata e variegata. Un gruppo di giovani e piccoli produttori ancorati certo alle tradizioni e alle uve che da sempre conoscono ma con un occhio proiettato al futuro, si propongono al palato ricercato e preparato delle Venezia più curiosa. Le uve di cui parleremo e i vini che verranno proposti apriranno una finestra olfattiva e gustativa nuovo ed intrigante. Alcuni prodotti ormai presenti sul mercato da anni, altri in via di sperimentazione e microvinificazioni, vini aromatici o minerali, bianchi e rossi giovani o strutturati, nicchie enologiche.... Nulla manca, non mancate neanche Voi!!”

Coordinatore: Flavio Parolin, Sommelier del Bistrot de Venise

A cura della Associazione Italiana Sommelier - Venezia

Giovedì 4 Febbraio 2010 VINO A VENEZIA Ore 16.00 – ingresso libero	Thursday 4 February 2010 <i>WINE IN VENICE</i> 16.00 p.m. – free admission
---	---

“VINI DELLE ISOLE MINORI DEL MEDITERRANEO”

Giampaolo Girardi, Presidente di Proposta Vini Italia. Conversazione e degustazione di alcuni esempi di vinificazioni isolate di grande interesse ampelografico. L'isola è un mondo a sé nel quale ogni essere si meravigliosamente adattato alle più disparate condizioni ambientali, ricavandosi un proprio spazio dove crescere e vivere. Anche le tipologie di viti, presenti da tempi remoti, hanno sviluppato caratteri peculiari, adeguandosi con maestria ai vari climi e alle differenti situazioni geologiche. Nelle **isole minori** questa selezione è stata ancora più dura, i risultati ancor più originali.

Coordinatore: Lorenzo Grassivaro

A cura della Associazione Italiana Sommelier - Venezia

Giovedì 4 Marzo 2010 VINO A VENEZIA Ore 16.00 – ingresso libero	<i>Thursday 4 March 2010</i> <i>WINE IN VENICE</i> <i>16.00 p.m. – free admission</i>
--	---

**I GRANDI RABOSO PIAVE PER 2 SETTIMANE AL BISTROT
CON LA “CONFRATERNITA DEL RABOSO”**

Dal raboso “Rabbioso” alla DOCG, la lunga vita di un grande vitigno. Interventi del Gran Maestro della Confraternita, Dott. Mario Barbieri e del Prof. Vanino Negro dell’Università di Padova. La Confraternita del Raboso Piave è stata fondata il 27 dicembre 1996. Con sede a Vazzola (Treviso), quest’importante realtà si propone, di promuovere la conoscenza, la valorizzazione e la diffusione del vino Raboso Piave, quindi di conservare, sviluppare ed esaltare le migliori tradizioni legate a questo nobile vino e di favorire tutte le iniziative tese all’elevazione culturale dei Confratelli, promovendone l’educazione enogastronomica.

Con il condiviso obiettivo di promuovere “Venezia, Capitale del Vino”, per 2 settimane il Bar-Enoteca ed il Ristorante A la Carte del Bistrot promuoveranno a “prezzo politico” i Vini Raboso Piave Doc con lo scopo di diffondere conoscenze ed esperienze gustative di grande qualità e tipicità. Un caldo invito a frequentarci per godere di straordinarie opportunità di assaggio.

Coordinatori: Giorgio Cecchetto e Sergio Fragiaco

Con il patrocinio dell’Associazione Italiana Sommelier - Venezia

Giovedì 18 Marzo 2010 VINO A VENEZIA Ore 16.00 – ingresso libero	<i>Thursday 18 March 2010</i> <i>WINE IN VENICE</i> <i>16.00 p.m. – free admission</i>
---	--

GRANDI VINI D’UNGHERIA PER 2 SETTIMANE AL BISTROT

In collaborazione con Consolato Onorario d’Ungheria a Venezia.

Grande appuntamento dedicato ai Vini Ungheresi, assolutamente da non perdere!!! con le 3 aree vitivinicole più rappresentative:

-Tóth and Tóth Family Winery dal Nord-Est del paese, regione di Debró, con il Debrói Gohér, Debrói Juhfark, e, Debrói Hárslevelü.

-Götz Cellars dal distretto vinicolo del Tokaj-Hegyalja, Patrimonio dell’Umanità nel cuore dell’Ungheria, produttori del Tokaj da uve Furmint, Muscat giallo, Hárslevelü, e una grande opportunità d’assaggio del Tokaj Aszú 2000, 6 Puttonyos

-Tenuta delle Aquile Kft dal distretto di Kunsagi a Sud-Est di Budapest, produttori di Champenoises et Charmat da uve aromatiche particolarissime quali Cserszegi-Fuzeres e Gruner Veltliner, oltreché di Blauburgunder di estrema eleganza e finezza.

Guideranno le degustazioni: Enologo Enzo Michelet, Götz Pincészet ed un enologo della Azienda Tóth.

Con il condiviso obiettivo di promuovere “Venezia, Capitale del Vino”, per 2 settimane il Bar-Enoteca ed il Ristorante del Bistrot promuoveranno a “prezzo politico” i Vini d’Ungheria con lo scopo di diffondere conoscenze ed esperienze gustative di grande qualità e tipicità. Un caldo invito a frequentarci per godere di straordinarie opportunità di assaggio.

Coordinatore: Sergio Fragiaco

Con il patrocinio dell’Associazione Italiana Sommelier - Venezia

Informiamo i nostri affezionati amici e clienti che il programma "Inverno e Primavera al Bistrot", i Menù, la Carta dei Vini, il Guest Book e tutte le informazioni relative al nostro locale, sono reperibili on-line presso il nostro sito internet.

www.bistrotdevenise.com

We would like to inform our customers and friends that the "Winter & Spring Program of all Events, the Menus, the Wine List, the Guest Book and any other information about us can be found on our website.