Associazione Italiana Sommelier
AIS Modena

Biologici, biodinamici, naturali e sostenibili: rispettare l'ambiente non è solo una moda

Gli argomenti verranno trattati con la solita competenza da **Costanza Fregoni** con la partecipazione del produttore **Werner Morandell** che ci racconterà la sua filosofia produttiva e ci farà degustare alcuni dei suoi vini

16 novembre 2016 - ore 20,30

presso

TAVERNA NAPOLEONE - Via S. Lorenzo, 44A
Castelnuovo R. (Modena)

In degustazione 6 vini dell'Azienda Lieselehof di Caldaro (Bz)
Al termine della degustazione seguirà un momento conviviale con assaggi a buffet.

Per informazioni e **prenotazioni entro 11 novembre 2016:**
eventi.aismodena@gmail.com

Quota a persona 38€

La serata sarà effettuata a fronte di un minimo di 40 adesioni

Associazione Italiana Sommelier
AIS Modena

Biologici, biodinamici, naturali e sostenibili: rispettare l'ambiente non è solo una moda

LieseleHof

Conduce la serata **Costanza Fregoni** – Partecipa il produttore **Werner Morandell**

16 novembre 2016 - ore 20,30

presso
TAVERNA NAPOLEONE - Via S. Lorenzo, 44A – Castelnuovo R. (Modena) Tel: 059 537623

Tra la fine degli anni Ottanta e gli inizi degli anni Novanta una rivoluzione importante ha luogo nell'agricoltura europea e in quella italiana, investendo anche la viticoltura.
Il mercato chiede con decisione alimenti più sani e sicuri per la propria salute, e il vino non fa eccezione. Dai regolamenti sull'agricoltura biologica agli attuali vini certificati sostenibili, passando per i biodinamici e i naturali, quali sono oggi i vini codificabili come green?

Vini in degustazione previsti:

Clarice 2014 (spumante methode Lieselehof, da uve Souvignier Gris)
Julian 2014 (bianco da uve Bronner e Johanniter)
Julian 2008 (bianco da uve Bronner e Johanniter)
Amadeus 2014 (rosso da uve Schiava)
Feldherr 2012 (rosso da uve C.Sauvignon, C.Franc, Carmenere)
Sweet Claire 2014 (passito da uve Bronner)

COSTANZA FREGONI
Laureata in Scienze Agrarie presso l'UCSC di Piacenza, è giornalista pubblicista e dal 2001 si dedica al giornalismo tecnico in ambito agricolo e agroalimentare. Nel 2005 ha fondato il periodico tecnico di viticoltura ed enologia VQ Vite, Vino & Qualità, edito da Tecniche Nuove. E' Socia Fondatrice dell'Associazione Le Donne della Vite. Docente di Viticoltura ed Enologia nei Corsi Superiori ALMA di Sala, Bar & Sommellerie e nei Master Sommelier ALMA-AIS.

WERNER MORANDELL
Nato nel 1954 a Bolzano, vive con la sua famiglia a Caldaro/Alto Adige e lavora con grande impegno nella sua Tenuta biologica Lieselehof. E' noto per aver avuto l'audacia di coltivare vitigni resistenti alle malattie fungine su larga scala, al fine di creare dei vini puri, naturali, senza l'uso di anticrittogamici (i cosiddetti hyperbio). E' socio di coltura dell'Istituto Nazionale di Viticoltura di Freiburg (D) e da anni persegue una ricerca "ecologica" nella coltivazione della vite e in alcune varietà, come il Bronner, ha praticamente eliminato ogni tipo di trattamento. Alcuni vigneti sono invece coltivati con il sistema biodinamico, sono tutti inerbiti e tra le vigne crescono fiori e cinque tipi di grano. Un campo sperimentale s'innalza fino al Passo della Mendola a 1.300 m/slm. Infine, nella sua azienda è presente e visitabile un "museo delle viti" con circa 300 tipi di piante. Per info più dettagliate: http://lieselehof.com/it.