

Wine & Food

Made in Italy
di Giorgio Valentino

Report finale 41° Evento

Mosca, mercoledì 17 Aprile 2019

“Le Eccellenze del Territorio”

Degustazione delle Birre Artigianali di:

TENUTA 

LA VALLE



“Ristorante by Bontempi”

Shlyuzovaya Emb., 4, Mosca 115114

Ore 18,00 – 23,00

Programma:

La presentazione Azienda agli ospiti, sarà fatta dal Titolare dell'Azienda Sig. Gianantonio Paiaro, interprete Elizabetha Rassamakhina, degustazione seduta delle due birre " Bionda " e " Ambrata

Ospiti invitati: Importatori, Esperti, Sommelier e Giornalisti.

Caffè - Fine Lavori

Informativa Birre artigianali :

Agri-birra artigianale di filiera, monomalto, rifermentata, prelevata direttamente dal tino di maturazione. Presenta colore oro chiaro a ricordo delle messi estive, ha schiuma abbondante e persistente e buon grado alcoolico. Ha aromi prevalenti di pane fresco, floreali e speziati, con note di frutta a polpa bianca; dal sapore equilibrato in ingresso, intensifica al palato malto e luppolo, ed è morbida nel finale per un piacevole tocco di freschezza.

Eccellente per l'aperitivo e le bruschette, si accompagna a pizze tradizionali ed a primi e secondi piatti estivi, anche a base di molluschi e crostacei.

E' perfetta sintesi di:

- malto ottenuto da orzo italiano distico non ogm Tenuta La Valle, più chiaro e con azoto leggermente più alto, che dona un sapore pulito, privo di tannino e di note terrose.
luppolo di Hallertau, che impreziosisce il prodotto con aromi delicati, floreali e speziati.
lievito Pilsner che rende il finale asciutto e maltato.
acqua purissima e filtrata naturalmente, dal basso contenuto di sali minerali, con ph 7.0, assai utile a rafforzare gli aromi e sapori degli altri ingredienti.

Alcool 4,9% vol. – 11,5° Plato – Amaro in IBU 18

Agri-birra artigianale di filiera, plurimalto e pluriluppolo, rifermentata e prelevata direttamente dal tino di maturazione.

Dal colore ambrato carico, ha persistente velatura, a ricordo delle brume autunnali. Ricca di schiuma densa e cremosa, ha marcato grado alcoolico.

Presenta al gusto aromi complessi, su cui prevale caffè e caramello, aromi in cui si intrecciano speziato e piccante, erbaceo ed agrumato, nonchè tracce evidenti di frutti rossi.

Non aggressiva al primo sorso, è di gusto deciso ma equilibrato ed aromatico per tutta la degustazione ed è persistente al palato anche nella fase finale.

Assai indicata per primi piatti strutturati, per pesci anche di fondale e carni allo spiedo, formaggi di media stagionatura, pizze complesse e fritti di carne o pesce, ben si abbina ad antipasti anche di cacciagione, terrine e foie gras.

E' perfetta sintesi di:

- Più malti ottenuti da orzo italiano distico non ogm Tenuta La Valle, tra cui spiccano Pils e - Crystal, adatti a donare alla bevanda aromi e sapori piacevoli, oltre al caratteristico colore.
Più luppoli (Hallertau, Czech, USA) che producono, rispettivamente, note floreali e speziati, piccanti ed amare, di frutti dalla polpa bianca e tropicali
lievito specifico per Belgian Ale secco e ad alta fermentazione
acqua purissima e filtrata naturalmente, dal basso contenuto di sali minerali, con ph 7.0, assai utile a rafforzare gli aromi e sapori degli altri ingredienti.

Alcool 7,1 % vol. – 16,2° Plato – Amaro in IBU 35

Nominativi Ospiti

Valentino Giorgio		W & F Made in Italy
Elizabetha Rassamakhina	I	Interprete e Importatore
Gianantonio Paiaro		Titolare Tenuta La Valle
Francesca Mannucci		Tenuta La Valle
Svetlana Politova		Importatore LADOGA
Olga Semenishcheva		Giornalista RIVISTA ITALIA
Alla Absalyamova		Rivenditore IQ WINE
Gabdula Akhmatova		Rivenditore IQ WINE
Igor Sakharov		Giornalista Didgestiv
Igor Chepkasov		Sommelier
Caterina Solomatina		Sommelier
Eugenio Kundush		Agente Russia Italia

Il Menù di accompagnamento alla degustazione

Con la Birra “ La Bionda “

Focaccine di Pinsa:

Con capperi e acciughe, alle verdure, ai formaggi

Con la Birra “ Ambrata “

Formaggi misti

Risotto Carnaroli ai formaggi e cime di rapa

Biscotti della casa

Acqua naturale Ferrarelle

Tè / Caffè



La Valle

Параметры оценки: внешний вид, аромат, вкус **Оценочная шкала :** от 1 до 5

№	Название	Производитель	% алкоголь	Оценка
1	Пиво “ La Bionda “	Tenuta La Valle	% 4,90	4,5
2	Пиво “ Ambrata “	Tenuta La Valle	% 7,10	5,00



Feedback:

Ottima serata, oggi abbiamo degustato due “Signore” Birre artigianali, prodotti eccellenti, soprattutto la birra Ambrata, a giudizio dei presenti a riscontrato l’opinione che potrebbe essere di accompagnamento anche con piatti di pesce ed altro.

Quindi grande entusiasmo da parte degli amici, ospiti e importatori, alla degustazione

Un ringraziamento al lavoro svolto dallo staff di Bontempi, per la **41° Edizione** di Wine & Food Made in Italy nella Città di Mosca, e il ringraziamento va a Valentino.

Un ringraziamento per l’Azienda Tenuta La Valle, che ci ha dato l’opportunità per le degustazioni, un grazie personale al suo titolare Sig. Gianantonio Paiaro, quindi speriamo che il lavoro svolto porti degli ottimi risultati per il mercato russo.

Wine & Food Made in Italy

Valentino Giorgio