

# SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS

La SVICAT (acronimo etrusco-celtico con derivazione aramaica e rari influssi eporediensi) nasce come un club di soci legati da un profondo rapporto di stima e amicizia e da interessi gastronomici, epistemici, agroalimentari comuni.

Un Club che prevede un'organizzazione per ogni zona della Toscana. Gruppi a cui potranno partecipare tutti i soci con idee, osservazioni e suggerimenti attraverso i vari incontri in programma durante l'anno. Per ogni zona della Toscana sono previsti gruppi di Amici che si premureranno di fare da portavoce per altri.



Estratto dallo Statuto  
dell'Associazione Culturale Enogastronomica "SVICAT"

Art.1 L'Associazione SVICAT è un'associazione senza scopo di lucro di promozione culturale, sociale, autonoma, pluralista, apartitica, a carattere volontario, democratica. Si propone di diffondere e promuovere la cultura, le tradizioni, l'enogastronomia, la storia, l'immagine ed i prodotti tipici, organizzando manifestazioni, corsi di formazione, degustazioni, serate a tema dei prodotti tipici a salvaguardia delle antiche tradizioni e sapori...

Art.2 Lo scopo principale dell'Associazione è quello di promuovere socialità e partecipazione, realizzando attività di promozione sociale, didattica, editoriale, culturale, artistica, sportiva, turistica e ricreativa, nonché servizi ed attività socialmente utili. Sono campi specifici di attività dell'Associazione la divulgazione della cultura enologica ed alimentare attraverso tutti i canali possibili, anche mediante l'organizzazione di incontri, degustazioni, dibattiti, tavole rotonde, viaggi studio, corsi di formazione e aggiornamento, nonché l'individuazione di prodotti alimentari e vinicoli le cui modalità di produzione sono legate a un territorio...

NEC VIVERE CARMINA  
POSSUNT QUAE SCRIBUNTUR  
AQUAE POTORIBUS  
Orazio



ENO-TRATTORIA  
**DA BEPPINO**

Valdicastello Carducci



Per ulteriori info:  
**[www.dabepino.it](http://www.dabepino.it)**  
**[www.dabepino/lamadiamelia](http://www.dabepino/lamadiamelia)**

**[daniele@dabepino.it](mailto:daniele@dabepino.it)**  
**0584 790400 - 335 7350400**

In copertina: una vetrinetta con rete contenente alcune bottiglie storiche di Pergole Torte, Solaia e Sassicaia

# PROGRAMMA **CONVERSAZIONI** E **CENE DIDATTICHE** 2013/2014



ENO-TRATTORIA  
**DA BEPPINO**

Valdicastello Carducci

  
**lamadiAmelia**  
pane&co.

IN COLLABORAZIONE CON

**ASSOCIAZIONE CULTURALE ENOGASTRONOMICA**



## PROGRAMMA

OTTOBRE-DICEMBRE 2013

# CENE E CONVERSAZIONI

### CENA DIDATTICA

1<sup>a</sup> Serata Venerdì 25 Ottobre - ore 20,15  
**IL MENU' DI "LAMADIAMELIA"  
E IL "BIRRIFICIO DEL FORTE"**

### CENA DIDATTICA

2<sup>a</sup> Serata Venerdì 08 Novembre - ore 20,15  
**LA NOSTRA CUCINA E I VINI RUFFINO  
SERATA DEVOLUTA ALL'ASS.NE  
"UN CUORE UN MONDO"**  
Opa - Massa

### CONVERSAZIONE

3<sup>a</sup> Serata Venerdì 22 Novembre ore 21,15  
**LEZIONE CON ASSAGGI  
UMBRIA E LAZIO NEL BICCHIERE**

### CENA DIDATTICA

4<sup>a</sup> Serata Venerdì 06 Dicembre - ore 20,15  
**SERATA FRANCESE  
LA NOSTRA CUCINA CON  
CHAMPAGNE E VINI ROSSI FRANCESI**

Le CONVERSAZIONI SUL BUON BERE  
hanno un costo di € 20,00 ciascuna  
(€ 15,00 per i soci SVICAT)  
Il CORSO SU "LA BIRRA" avrà un costo  
comunicato a parte

Il programma può subire variazioni che verranno comunicate con anticipo. Dati i limitati posti disponibili per le conversazioni (max 20 pers.) chi fosse interessato è pregato di prenotarsi quanto prima.

**Eno-Trattoria Da Beppino - 0584 790400**  
**Daniele Lazzerini - 335 7350400**  
**Leone Ramacciotti - 339 5836254**  
**www.dabepino.it**

## PROGRAMMA

GENNAIO-MAGGIO 2014

# CENE E CONVERSAZIONI

### CONVERSAZIONE

5<sup>a</sup> Serata Venerdì 24 Gennaio ore 21,15  
**LEZIONE CON ASSAGGI  
VENETO NEL BICCHIERE**

### CENA DIDATTICA

6<sup>a</sup> Serata Venerdì 07 Febbraio - ore 20,15  
**LA NOSTRA CUCINA E  
IL TERRITORIO DI MONTALCINO  
CON I VINI COL D'ORCIA**

### CONVERSAZIONI su "LA BIRRA"

1<sup>a</sup> Serata Venerdì 21 Febbraio ore 21,15  
2<sup>a</sup> Serata Mercoledì 26 Febbraio ore 21,15  
3<sup>a</sup> Serata Venerdì 07 Marzo ore 21,15  
4<sup>a</sup> Serata Mercoledì 12 Marzo ore 21,15  
5<sup>a</sup> Serata Mercoledì 19 Marzo ore 21,15  
presso il "Birrifificio del Forte"

### CENA DIDATTICA

7<sup>a</sup> Serata Venerdì 28 Marzo - ore 20,15  
**LA NOSTRA CUCINA E IL VINI DI  
MONTEFALCO DI ARNALDO CAPRAI  
"CANTINA EUROPEA dell'anno 2012"**

### CENA DIDATTICA

8<sup>a</sup> Serata Venerdì 11 Aprile - ore 20,15  
**LA NOSTRA CUCINA e il vini  
dell'Az. SALCHETO di Montepulciano**

### DEGUSTAZIONE DIDATTICA

9<sup>a</sup> Serata Venerdì 16 Maggio - ore 21,15  
**LE VIE DEL RUM**  
di Marco Graziano - Capitolo Primo

Le CENE DIDATTICHE avranno un costo che verrà  
comunicato anticipatamente insieme al menù.

## PROGRAMMA 2013/2014

# CONVERSAZIONI SUL BUON BERE

## CENE DIDATTICHE

Riprendono in autunno le **cene didattiche** e **le conversazioni sul buon bere** con un nuovo programma che vede alternarsi le "lezioni sul buon bere" a delle vere e proprie "cene degustazione". Sia l'una che le altre seguiranno un percorso legato di volta in volta ad un tema o ad un argomento specifico.

Le **conversazioni sul buon bere** verteranno ciascuna sull'enologia di una particolare regione italiana che verrà ripercorsa in senso vitivinicolo dalle origini storiche ai giorni nostri seguendo gli sviluppi e le evoluzioni dei vini e dei propri vitigni, evidenziando nel contempo le peculiarità enologiche, le eccellenze, le cantine più importanti. Verranno degustati in merito alcuni vini tra i più rappresentativi abbinati a piccoli assaggi dedicati.

Le **cene didattiche** che si alterneranno saranno vere e proprie cene degustazione a tema che, a fianco alla proposta culinaria, vedranno la partecipazione di produttori con i propri vini, piuttosto che particolari tipologie di vini e vitigni o le immancabili e fasciose degustazioni orizzontali.

Naturalmente non mancherà, in queste occasioni, il necessario ed essenziale commento tecnico ai vini proposti e alle sensazioni legate agli abbinamenti e le conclusioni finali spesso accompagnate da piacevoli discussioni tecniche... proprio per questo vengono chiamate cene didattiche...

Novità di quest'anno sono **le conversazioni sulla birra** un vero e proprio corso sulla birra in collaborazione con l'ass.ne "ARS BIRRARIA" sviluppato in 4 serate: 1a "Produzione e Tecniche di degustazione" - 2a "Stili e Storia" - 3a "Tecniche di servizio" - 4a "Abbinamenti" ed una eventuale 5a serata con la visita al birrifificio. Per ogni serata è previsto l'assaggio di alcune birre (3/4 di tipo diverso) degustate e commentate in abbinamento a piccoli assaggi.

La direzione Eno-Trattoria Da Beppino.