



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia
Delegazione di Udine
Venerdì 23 Novembre 2018 - ore 20.00
c/o Istituto Stringher, Viale Mons. Nogara UDINE



ALLA SCOPERTA DEL BAROLO

Una serata con Ettore Germano, il Barolo e lo splendido Cru di Serralunga

Figlio di un viticoltore e nipote di un imbottigliatore (il nonno materno), Sergio Germano ha maturato fin da giovanissimo l'ambizione di creare un'azienda vitivinicola completa, per vinificare le proprie uve e imbottigiarle. Nel 1985, appena terminati gli studi, Sergio inizia a lavorare nell'azienda di famiglia a Serralunga e, insieme al padre Ettore, realizza il primo impianto di Chardonnay e mette in piedi una prima struttura che consente di imbottigliare subito da 3 a 5 mila bottiglie (fra cui un migliaio di Chardonnay): erano gli anni della grande "rivoluzione" – spiega Sergio – quando moltissimi viticoltori hanno iniziato a vinificare in proprio».

Fin dagli anni della scuola di enologia Sergio Germano è stato affascinato dal processo di produzione dei bianchi, una passione ereditata dal padre, un uomo molto curioso, che amava sperimentare, come lo descrive Sergio. I numerosi viaggi in Europa gli consentono di conoscere il Riesling e così Sergio si convince a tentare un primo esperimento con un impianto di 300 piante a Serralunga, quasi "per scherzo" come racconta lui. Un paio d'anni più tardi arriva la grande occasione: trovatosi a vinificare del Dolcetto nel Doglianese, gli viene proposto, chiacchierando in amicizia, di piantare qualche pianta di bianco in quella zona. Ed è così che oggi l'azienda Ettore Germano, gestita da Sergio Germano e da sua moglie Elena, possiede, oltre ai 10 ettari di terreno vitato a Serralunga, anche 5 ettari nel comune di Cigliè, in Alta Langa. Sergio ed Elena si occupano della coltivazione dei vigneti, della vinificazione e della commercializzazione, mantenendo intatta la tradizione ereditata dalla famiglia.

Questi i vini in degustazione:

- ALTA LANGA BRUT 2013
- BARBERA D'ALBA SUP. DELLA MADRE 2015
- BAROLO SERRALUNGA 2014
- BAROLO CERRETTA 2012
- BAROLO CERRETTA 2008
- BAROLO LAZZARITO RISERVA 2012 Vino premiato 4 Viti AIS 2019
- BAROLO LAZZARITO RISERVA 2011

A fine serata verrà offerto un piatto in abbinamento.

Prenotazione obbligatoria e vincolante.

Tel. 0432 204688 - info@aisfvg.it

Costo della serata: € 40 soci AIS € 45 non soci AIS