

*Sommelierský kurz pro milovníky italského vína*

Objevte a poznejte nejlepší vína Itálie v doprovodu excelentních sommelierů a pronikněte spolu s námi do tajů světa vinařů.

Záčátek: 18:00 v restauraci La Finestra, Platněská 13. Praha 1

Večeře je při kurzu zahrnuta v ceně.

Poukázky jsou k zakoupení v našich restauracích nebo v obchodě La Bottega. Více informací naleznete na [www.lafinestra.cz](http://www.lafinestra.cz).

*Sommelier course for lovers of Italian wine*

Discover some of the best wines of Italy in the company of our experienced sommeliers and uncover the mystical world of wine producers.

Start: 18:00 in restauraci La Finestra, Platněská 13. Praha 1

Dinner is included in the price of the course.

Vouchers are available in our restaurants or at La Bottega shop. Find more information on our website: [www.lafinestra.cz](http://www.lafinestra.cz)

*Block 1*

**Date: 8th February 2011** **Price: 2.350,- / 1 person**  
**LE DONNE DEL VINO – Ženy ve vinařství** **Sommelier: Flemming Laugesen**  
**LE DONNE DEL VINO – Ladies in the winery**

Elizabetta Foradori "Myrto"  
Arianna Occhipinti Bianco  
Arianna Occhipinti Il Frappato  
Dora Forsoni VINO Nobile di Montepulciano, Sanguinetto I & II  
Giovanna Morganti Chianti Classico, Le Boncie  
Elisa Sesti Brunello di Montalcino, Castello di Argiano  
Maria Teresa Mascarello Barolo, Bartolo Mascarello

**Date: 8th March 2011** **Price: 2.890,- / 1 person**  
**PIEMONTE – Tradice nebo moderní pojetí...** **Sommelier: Jiří Markuzzi**  
**PIEMONTE – Traditions or modern conception...**

DOLCETTO D'ALBA: Bartolo Mascarello  
Conterno Fantino  
BARBERA D'ALBA: Giacomo Conterno  
Cordero di Montezemolo  
NEBBIOLO LANGHE: Giuseppe Finaldi  
Conterno Fantino  
BAROLO: Giuseppe Mascarello "Monprivato"  
Cordero di Montezemolo "Monfalletto,"

**Date: 5th April 2011** **Price: 3.950,- / 1 person**  
**"SUPERTOSKÁNCI" proti BORDEAUX** **Sommelier: Pavel Kramář**  
**"SUPERTUSCANS" vs. BORDEAUX**

Villa Donoratico, Tenuta Argenteria, Bolgheri  
Château Preuillac Cru Bourgeois, Médoc  
Guardavigna, Podere Forte, Orcia  
Château Le Thil Comte Clary, Pessac Léognan  
Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri  
Domaine de l'A, Côtes de Castillon  
Tenuta di Trinoro, Orcia  
Château Larcis Ducasse, Saint Emillion Grand Cru Classé

**Date: 19th April 2011** **Price: 3.650,- / 1 person**  
**"GRAND CRU" ITALIA** **Sommelier: Jiří Markuzzi**

Isonzo Rive Alte - Pinot Grigio "Gris", Lis Neris  
Conca d' Oro - Chianti Classico, Fontodi  
Cascina Francia - Barolo Cascina Franca Giacomo Conterno  
Etna - Faro Palari  
Vulture - Elena Fucci  
Taurasi - Pietra Cupa  
Sassella - Sassella Vigna Regina, AR.PE.PE.

*Block 1 price: 11.900,- / 1 person*

*Mr. Fleming*

☞ „Ekologické, biodynamické nebo jiné přírodní metody výroby nepodporujeme jen kvůli charakteristikám jako takovým, ale spíše je chápeme jako prostředek k dosažení dokonalosti ve tvaru výrazu terroir. I přesto, že pro lidskou bytost nemůže být tato nebeská snaha nikdy zcela završena.“

☜ „Organic, biodynamic, or other natural methods of production do not support only the features as such, but are rather understood as a means to achieve perfection in the shape of terroir expression. Even though a human being will never achieve this.“

*Block 2*

**Date: 10th May 2011** **Price: 2.750,- / 1 person**  
**"BE ORGANIC" Vinařství a životní prostředí** **Sommelier: Pavel Kramář**  
**"BE ORGANIC" Winery and environment**

Champagne Guy Charlemagne Le Mesnilésime  
Dona Blanc, Hartmann Dona  
Elisabetta Foradori "Granato"  
Chianti Classico, Tenuta La Novella  
Barolo Marenda, Luigi Pira  
Brunello di Montalcino, Plan dell'Orino  
Munjabel Rosso, Frank Cornelissen

**Date: 7th June 2011** **Price: 2.950,- / 1 person**  
**BAROLO, BARBARESCO...** **Sommelier: Flemming Laugesen**  
**Rozdílnost a identity terroir**  
**Diversity and identity of terroir**

**BAROLO:**  
BAROLO - Bartolo Mascarello  
LA MORRA - Cordero di Montezemolo  
SERRALUNGA D'ALBA - Luigi Pira  
CASTIGLIONE FALLETO - Giuseppe Mascarello  
MONFORTE D' ALBA - Conterno Fantino Sori Ginestra  
**BARBARESCO:**  
Rivella  
Martinenga, Marchesi di Gresy

**Date: 6th September 2011** **Price: 3.850,- / 1 person**  
**GRANDI VINI DI PICOLE ANNATE** **Sommelier: Flemming Laugesen**

Soave Contrada Salvarenza 2002, Gini  
Barolo Monprivato 2002, Giuseppe Mascarello  
Brunello 2002, Sesti  
Rosso di Veo 2002, Paolo Bea  
Barolo 1994  
Barolo 1992

*Block 2 price: 8.900,- / 1 person*

*Cena při zakoupení místa na celý kurz 29.000,-  
Special price for all blocks in one course 29.000,-*



☞ „Vinařské technologie 21. století, různorodost přírodních krás země, více než 1000 původních odrůd, společně s vrozenou individualitou a kreativitou Itálie, znamená několik milionů permutací stylů vín, jejichž poznávání je vzrušující!“

☜ „Wine Technology of the 21st century, diversity of the natural beauty of the country and more than 1,000 native grape varieties, together with individuality and Italian creativity means several million different styles of wines. That is exciting!“



☞ „Práce s vínem mi dělá stále větší radost a potěšení. Především vnímat jeho vývoj v čase, dle jednotlivých ročníků, pojetí vinařů, odrůd a oblastí. Itálie mi nejvíce učarovala svou pestrostí a komplexností, společně s italskými vinaři, jejichž srdečnost nemá ve světě obdoby.“

☜ „Working with wine gives me more and more joy and pleasure. To see its development in time, according to individual years, the concept of wine-growers, varieties and regions. Italy has captured my heart by its diversity, complexity and human passion for wine growing.“

*Block 3*

**Date: 4th October 2011** **Price: 5.250,- / 1 person**  
**KLASICKÉ ROČNÍKY piemontu a burgundská** **Sommelier: Flemming Laugesen**  
**CLASSIC YEARS from Piemont and Burgundy**

1999  
Barbaresco Galun, Marchesi di Gresy  
1996  
Clos de Vougeot Grand Cru Collection Bellenum  
Barolo Monprivato, Giuseppe Mascarello  
1990  
Pommard Les Vauxmuriens Collection Bellenum  
Barolo, Bartolo Mascarello  
Puligny Montrachet 1er Cru Combettes Collection Bellenum  
Chardonnay Langhe Cordero di Montezemolo

**Date: 8th November 2011** **Price: 2.750,- / 1 person**  
**SPUMANTI ITALIANI – ŠUMIVÁ VÍNA ITÁLIE** **Sommelier: Jiří Markuzzi**  
**SPUMANTI ITALIANI - Sparkling wines from Italy**

Gini Soave Classico La Frosca  
Prá Soave Classico Monte Grande  
Brigaldara Valpolicella Classico  
Tedeschi Valpolicella Classico Superiore Ripasso Capite San Rocco  
Speri Amarone della Valpolicella Classico Vigneto San Urbano  
Quintarelli Amarone della Valpolicella Classico  
Allegrini Recciotto della Valpolicella Classico

**Date: 6th December 2011** **Price: 3.750,- / 1 person**  
**GRANDI UVE D'ITALIA:** **Sommelier: Flemming Laugesen**  
**Významné původní odrůdy Itálie**  
**Original significant varieties from Italy**

Garganega Gini  
Trebiano Valentini  
Sangiovese Montevertine  
Nerello Mascalese Passopisciaro  
Nebbiolo Rivella  
Chiavennasca AR.PE.PE.  
Grillo Marco de Bartoli

*Block 3 price: 9.990,- / 1 person*

*Mr. Kramář*

*Mr. Markuzzi*