



DA BUOSI APPUNTAMENTI GOLOSI IN UN'ATMOSFERA DI STILE

Una nuova enoteca tra cultura e savoir faire

Forte di un'esperienza di sedici anni nel mondo del vino, la famiglia Buosi ha allargato la propria enoteca alla mescolta e al servizio di piccola ristorazione per il pranzo, con la supervisione di Paola Buosi, completando così la sua offerta che varia dall'aperitivo agli incontri a tema e a quelli con i produttori sino ad arrivare ai particolarissimi corsi di sciabolatura, un vero must in Torino.

Un ambiente confortevole in cui ci si trova immediatamente a proprio agio, grazie all'accoglienza di Alessandro Buosi e alla convivialità che riesce a creare stando insieme a parlare di vino.

La selezione enologica si concentra sul territorio piemontese e sulle sue eccellenze, dai mostri sacri Gaja, Ceretto, Cordero di Montezemolo, Oddero e molti altri, alle piccole realtà non troppo conosciute, ma di grande spessore qualitativo. Naturalmente le bollicine sono protagoniste e vengono presentate in una zona dedicata, in cui



champagne, metodo classico italiano e Martinotti sono illustrati e raccontati con passione e professionalità. A completare quest'offerta vi sono altre proposte italiane che rendono la produzione vinicola del nostro paese un'eccellenza riconosciuta a livello mondiale.

L'armonia data dall'ambiente ha reso questa enoteca uno dei punti preferiti dai produttori per presentare le loro aziende e le loro nuove annate. Un esempio: il prossimo 21 febbraio ci sarà una serata in cui l'azienda Fiorenzo Nada proporrà una verticale del suo Barbaresco Rombone. Un evento davvero eccezionale con posti limitati, durante il quale si potrà degustare questa riserva di Barbaresco, partendo con il 2011, e a seguire il 2010, 2009, 2008, 2007, per terminare con il 2006. Per informazioni e prenotazioni 011/722.479, 335/766.42.22, enoteca@buosi.com.

Il 21 febbraio sarà anche l'occasione per ammirare una nuova installazione dei quadri della giovane artista torinese Elena Bertini. Formatasi nel capoluogo sabauda, ha esposto in numerose fiere nazionali e internazionali (Milano, Bologna, Montecarlo, Innsbruck e altre ancora...).

Il dialogo sul mondo del vino è incentrato su un approccio sereno e rilassato, come ama dire Alessandro Buosi ai suoi avventori: «Benvenuti... adesso lasciatevi coccolare e godetevi questo momento di relax tutto per voi». Infatti l'argomento vino è presentato con termini semplici ed immediati, altro punto di forza di questa enoteca, che organizza periodicamente anche corsi di avvicinamento al vino.

Durante questi corsi tutti gli attori sono coinvolti: i partecipanti, i produttori, gli esperti del settore e chiaramente i vini in degustazione. Quindi «la classe» si trasforma in un tavolo conviviale per rendere meno ostico e distante il mondo della degustazione. Il prossimo corso partirà il 28 febbraio e prevede un minimo di 12 partecipanti. Iscrizioni entro venerdì 24.

La ricerca della materia prima e la voglia di condivisione sono il motore sia dei pranzi sia di altre serate particolari, come l'Aperibolla dedicato alle ostriche e al Salmone Upstream. Un appuntamento mensile che in febbraio si terrà proprio questa sera, venerdì 10.

Nell'Enoteca Buosi la qualità è sempre protagonista: non strillata, ma proposta con stile ed eleganza.

Gli spazi dell'enoteca Buosi sono perfetti anche per organizzare serate private, cene di club o presentazioni aziendali.

Per rimanere sempre aggiornati sui nostri appuntamenti consultare il sito www.buosi.com.

ENOTECA

B

BUOSI

L'enoteca che non c'era ora c'è



STILE E PERSONALITÀ

Un'attenta selezione di vini del territorio piemontese ed altre eccellenze italiane, senza dimenticare i grandi champagne francesi. Proposte per la vostra cantina dei sogni o per un regalo esclusivo.



EASY TABLE

Una proposta per il vostro pranzo e per i vostri aperitivi di stile: dal classico tagliere ad un piatto gourmet. I nostri spazi sono a disposizione anche per eventi privati e cene aziendali o di club.



DEGUSTAZIONI

Dagli incontri con i produttori ai corsi di sciabolatura e non solo...
10/2: Aperibolla speciale ostriche
21/2: Verticale barbareschi
28/2: Corso di avvicinamento al vino

Vi invitiamo a scoprire la nostra realtà.

A febbraio 10% di sconto sugli acquisti in enoteca e a pranzo il calice di bollicine lo offriamo noi.

B