

*Gusti  
di Vini  
in cantina*



## ***CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO***

L'associazione culturale Itinerari del Gusto Friuli Venezia Giulia organizza un corso di degustazione e avvicinamento al vino aperto a tutti coloro che vogliono apprendere i fondamentali della tecnica di degustazione e gli aspetti della viticoltura, dell'enologia e delle principali caratteristiche dei vini in particolare quelli rappresentativi del nostro territorio regionale.

Il percorso prevede un ciclo di 5 incontri per imparare a sviluppare le proprie doti naturali, gustare e saper giudicare, in modo piacevole, le qualità del vino e trasmettere le basi della filosofia del bere bene, permettendo ai partecipanti di accostarsi a questo affascinante mondo, prezioso frutto del nostro territorio reso unico dalle cure del viticoltore.

Il corso sarà condotto dal tecnico viticolo-enologico FRANCESCO SPITALERI dell'azienda Conte d'Attimis-Maniago di Buttrio, esperto della cultura vitivinicola del nostro territorio e verrà svolto in alcune delle più belle e prestigiose cantine della nostra regione, le quali a loro volta ospiteranno per ciascuna lezione i vini di altre rinomate cantine.

### **CALENDARIO DELLE LEZIONI:**

**1a lezione: DATA: Martedì 18 Ottobre 2016**

**LUOGO : Castello di Spessa Via Spessa 1, Capriva del Friuli (GO)**

**Tel. 0481 808124**

**Ospite della serata:**

**1) Azienda vinicola Sancin loc. Dolina 360, Trieste Tel. 329 2126972**

**2) Azienda vinicola Merlino Via G. Carducci 47 Nimis Tel. 0432 797362**

**Partecipa Locanda Ai Tre amici Mortegliano (UD)**

**ARGOMENTO DELLA LEZIONE: Agronomia, vigne e tecniche di vinificazione, esame olfattivo e degustazione**

---

**2a lezione: DATA: Martedì 25 Ottobre 2016**

**LUOGO: Azienda vinicola Villa Parens Via Dante 69, Farra d'Isonzo (Go)  
Tel. 0481 888198**

**Ospite della serata:**

- 1) Azienda vinicola Colmello di Grotta Località Villanova, Via Gorizia, 133, 34070 Farra d'Isonzo (GO) Tel. 0481 888445**
- 2) Azienda vinicola Alessio Dorigo Via Case Sparse Campo 1 Premariacco (UD) Tel. 0432 634161**

**Partecipa Locanda Ai Due fratelli Cormons (GO)**

**ARGOMENTO DELLA LEZIONE: Vini bianchi, vinificazione, classificazione, esame olfattivo e degustazione**

---

**3a lezione: DATA: Mercoledì 2 Novembre 2016**

**LUOGO: Azienda vinicola Castelvechio via Castelnuovo 2, Sagrado (GO)  
Tel. 0481 99742**

**Ospite della serata:**

- 1) Azienda vinicola Specogna Via Rocca Bernarda 4, Corno di Rosazzo (UD) Tel. 0432 755840**
- 2) Azienda vinicola La Viarte Via Novacuzzo 51, Prepotto (UD) Tel. 0432 759458**

**Partecipa Ristorante Villa Nachini Corno di Rosazzo (UD)**

**ARGOMENTO DELLA LEZIONE: Vini rossi, vinificazione, classificazione, esame olfattivo e degustazione**

---

**4a lezione: DATA: Martedì 8 Novembre 2016**

**LUOGO: Azienda vinicola I feudi di Romans Via Cà del Bosco,16, Loc. Pieris San Canzian d'Isonzo (GO) Tel. 0481 76445**

**Ospite della serata:**

- 1) Azienda vinicola Le Favole Via Dietro Castello 7, Caneva  
Tel. 0434 735604**
- 2) Azienda vinicola Casa delle Rose. Fraz. Ruttars 17, Dolegna del Collio. Tel. 347 751 5804.**
- 3) Azienda vinicola Cantarutti Alfieri Via Ronchi 9, S. Giovanni al Natisone (UD) Tel. 0432 756317**

**Partecipa Osteria In Taberna Cormons (GO)**

**ARGOMENTO DELLA LEZIONE: Spumanti, tecniche di spumantizzazione, classificazione, esame olfattivo e degustazione**

---

**5a lezione: DATA: Martedì 15 Novembre 2016**

**LUOGO: Azienda vinicola Butussi c/o Villa Butussi Via San Martino, 29. fraz. Visinale del Judrio Corno di Rosazzo (UD) Tel. 0432 759194**

**Ospite della serata:**

- 1) Azienda vinicola Borgo san Daniele Via S. Daniele 28 Cormons (GO) Tel. 0481 60552**
- 2) Azienda vinicola Terre Petrusa Via Fornalis 50, Cividale del Friuli (UD) Tel. 348 2474544**

**Partecipa Pasticceria L'Oca Golosa Gorizia**

**ARGOMENTO DELLA LEZIONE: Vini da dessert, vinificazione, classificazione, esame olfattivo e degustazione**

---

**SVOLGIMENTO DELLE SERATE:**

**Ore 20.00 Visita facoltativa dell'azienda.**

**Ore 20.30 Inizio delle lezioni. Durante la lezione saranno degustati quattro vini, selezionati tra i vini dell'azienda ospitante e delle aziende ospiti.**

**Il corso avrà luogo con minimo 20 massimo 30 persone.**

**Il costo è di 150.00 euro e comprende:**

- 5 lezioni di ore 2 e 30 ciascuna, per un totale di ore 12 e 30 di insegnamento**
- visita all' azienda vinicola ospitante la lezione**
- degustazione di 4 prestigiosi vini in ogni lezione per un totale di 20 vini**
- degustazione di un abbinamento gastronomico ad ogni lezione**
- tutti i materiali didattici utilizzati nello svolgimento del corso**
- attestato finale di partecipazione**