

*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 Merlinò 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**