



Slow Food®
Ferrara Terre e Sabbie

**I CORSI
2019**



MASTER OF FOOD-VINO

**Cinque giovedì dal
31 GENNAIO al 28 FEBBRAIO**

Costo 165,00 + 25,00 € Tessera Slow Food

La quota comprende: Guida Slow Wine 2019; Il piacere del Vino; 6 calici da degustazione; dispense del corso.
Con la partecipazione di **Annalisa Barison**, agronoma specializzata in viticoltura ed enologia.

Prodotti da forno dell'azienda agricola **F.lli Billo**



Un nuovo approccio al mondo del vino, con particolare attenzione al concetto del buono, pulito e giusto e coniugando piacevolezza organolettica, sostenibilità ambientale e il rapporto virtuoso del vignaiolo con il proprio territorio.

Il corso sarà articolato in sei lezioni, ciascuna delle quali prevede una degustazione tecnica di alcuni vini.

- 1 - terreno, clima, vitigno, terroir. Esame organolettico: la vista.
- 2 - dalla raccolta dell'uva al vino, la vinificazione. Esame organolettico: l'olfatto.
- 3 - maturazione e invecchiamento del vino, vini dolci e passiti. Esame organolettico: il gusto.
- 4 - vini frizzanti e spumanti.
- 5 - i vini in Italia e in Europa, abbinamento cibo-vino.
- 6 - visita a un'azienda vitivinicola del territorio.

In aula **Fabio Giavedoni**, formatore slow food curatore guida Slow Wine

Gli incontri si terranno a **Copparo, Galleria Civica Alda Costa** via Roma 36, con inizio alle ore **ore 20:00**

Per Informazioni e iscrizioni: **Francesco** 347 3205273



Comune di Copparo

