



Slow Food® - *MONTEREGIO*

Propone per i Soci un corso in 6 serate 20-22-27-29 Novembre e 4-6 Dicembre 2006 il Master of Food **VINO 2° LIVELLO** alle ore 21 nei locali dell'Osteria PACIANCA (g.c.) Via Lamarmora 70 - Palazzi rossi - Follonica GR

Questo Master rappresenta un'occasione unica di approfondimento di tutte le tematiche basilari affrontate in un qualsiasi corso propedeutico sul vino: la viticoltura di alta qualità, le vinificazioni all'avanguardia e quelle tradizionali, ma soprattutto un affinamento delle capacità di degustazione. Le particolarità di questo approfondimento sta tutta nel metodo: gli incontri prendono in considerazione il mondo del vino per grandi famiglie, insegnando a distinguere a riconoscere gli stili, le filosofie produttive, il rapporto tra uva e territorio. Sei occasioni per avvicinarsi al complesso mondo dei grandi vini: una lezione sui vini spumantizzati, una sui vini dolci due lezioni sui grandi bianchi, due lezioni sui grandi rossi. Ogni lezione comprende l'assaggio guidato di 5 tipologie di vini italiani ed internazionali. La quota comprende la dispensa del corso ed il libro "Vitigni internazionali" di Slow Food Editore. L'ultima sera ci sarà anche l'abbinamento cibo/vino (offerto dalla Condotta del Monteregio) con stuzzicanti proposte cucinate dall'Osteria Pacianca.

Programma del Master

Primo incontro – Lunedì 20 Novembre ore 21,00

LE BOLLICINE – Spumanti e Champagne analisi sensoriale e degustazione guidata di 5 vini

Secondo incontro – Mercoledì 22 Novembre ore 21,15

I VINI DOLCI – Passiti, muffati, bottrizzati analisi sensoriale e degustazione guidata di 5 vini

Terzo incontro – Lunedì 27 Novembre ore 21,15

I GRANDI BIANCHI SENZA LEGNO analisi sensoriale e degustazione guidata di 5 vini

Quarto incontro – Mercoledì 29 Novembre ore 21,15

I GRANDI BIANCHI CON LEGNO analisi sensoriale e degustazione guidata di 5 vini

Quinto incontro – Lunedì 4 Dicembre ore 21,15

I GRANDI ROSSI GIOVANI analisi sensoriale e degustazione guidata di 5 vini

Sesto incontro – Mercoledì 6 Dicembre ore 20,15

I GRANDI ROSSI INVECCHIATI

analisi sensoriale e degustazione guidata di 5 vini - abbinamento cibo vino

Le serate saranno condotte dai docenti Slow Food : **DANIELE BARTOLOZZI** (Bollicine e Vini passiti) **STEFANO FERRANTE** (Vini bianchi) **STEFANO FERRARI** (Vini rossi)

Per i non soci, la quota annua d'iscrizione Slow Food è OBBLIGATORIA: Socio sapiente (comprensiva di invio omaggio libro e 12 riviste annue) € 58 - Socio familiare (comprensiva di piccolo omaggio) € 21 - Socio giovane sino 30 anni (comprensiva di invio omaggio libro e 12 riviste annue) € 43

MINIMO 20 – MAX. 25 PARTECIPANTI Quote: Soci Slow Food € 210 – (Giovane € 178,50)
Per informazioni o per associarsi a Slow Food contattare il Fiduciario Slow Food di zona Tel. 349 0710478 o la Segreteria Soci Tel. 339 7693375
Per confermare la prenotazione/iscrizione, entro il 17/12/06 deve essere depositato l'anticipo di € 110 presso l'Osteria Pacianca o presso il Fiduciario Slow Food. Il saldo avverrà in occasione della prima serata