



Slow Food® - **MONTEREGIO**

Propone un corso in 6 serate 5-7-12-15-19-21 Febbraio 2007
il Master of Food **VINO 2° LIVELLO** alle ore 21 nei locali
dell'Osteria PACIANCA Via Lamarmora 70 - Follonica GR

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

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 Montereio) con stuzzicanti proposte cucinate dall'Osteria Pacianca.

Programma del Master

Primo incontro – Lunedì 5 Febbraio ore 21,00

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

Secondo incontro – Mercoledì 7 Febbraio ore 21,15

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

Terzo incontro – Lunedì 12 Febbraio ore 21,15

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

Quarto incontro – Giovedì 15 Febbraio ore 21,15

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

Quinto incontro – Lunedì 19 Febbraio ore 21,15

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

Sesto incontro – Mercoledì 21 Febbraio ore 20,15

I GRANDI ROSSI INVECCHIATI

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

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 2 Febbraio deve essere depositato l'anticipo di € 110 presso l'Osteria
Pacianca o presso il Fiduciario Slow Food, il saldo avverrà alla prima serata