



Programma didattico 2019 - 2020

A story about wine & passion ...

 #incontro1

Lunedì 14 ottobre

I GRANDI BIANCHI AUTOCTONI ITALIANI

Verdicchio, Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Vermentino, Friulano, Grechetto


 RELATORE - FEDERICO GRAZIANI

 #incontro2

Venerdì 8 novembre

TERRITORI PER GRANDI ROSSI DI TOSCANA

Montalcino, Bolgheri, Chianti Classico, Montecucco, Montepulciano

 RELATORE - CRISTIANO CINI


 #incontro3

Lunedì 9 dicembre

CONFRONTO TRA I GRANDI DEL METODO CLASSICO

Franciacorta, Trento, Alta Langa, Oltrepò Pavese Champagne, Cava


 RELATORE - ROBERTO BELLINI

 #incontro4


Venerdì 17 gennaio

I GRANDI ROSSI AUTOCTONI ITALIANI

Lagrein, Teroldego, Amarone della Valpolicella, Primitivo di Manduria, Nero d'Avola, Cannonau

 RELATORE - NICOLA BONERA



 #incontro5


Lunedì 17 febbraio

I GRANDI VITIGNI BIANCHI INTERNAZIONALI

Chardonnay, Sauvignon, Chenin blanc, Gewurztraminer, Riesling, Viognier



RELATORE - ROBERTO GARDINI

 #incontro6

Lunedì 9 marzo

I GRANDI VITIGNI ROSSI INTERNAZIONALI

Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Shiraz, Grenache, Tempranillo



RELATORE - MAURIZIO ZANOLLA


 #incontro7

Lunedì 30 marzo

STILI DI BIRRA E I SUOI ABBINAMENTI



RELATORE - RICCARDO RAVAIOLI

 #incontro8


Lunedì 6 aprile

L'APPASSIMENTO PER I VINI DOLCI

In piana, graticci, uva appesa, fruttai, stili e territori



RELATORE - MARIANO FRANCESCONI

 #incontro9

Lunedì 27 aprile

ABBINAMENTI TRADIZIONALI E INNOVATIVI

LE BEVANDE ALTERNATIVE



RELATORE - GIAN CARLO MONDINI