



## 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

 #incontro8


Lunedì 6 aprile

## L'APPASSIMENTO PER I VINI DOLCI

In pianta, graticci, uva appesa, fruttajo, stili e territori



RELATORE - MARIANO FRANCESCONI

 #incontro6


Lunedì 20 aprile

## I GRANDI VITIGNI ROSSI INTERNAZIONALI

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



RELATORE - MAURIZIO ZANOLLA

 #incontro9

Lunedì 11 maggio

## ABBINAMENTI TRADIZIONALI E INNOVATIVI

LE BEVANDE ALTERNATIVE



RELATORE - GIAN CARLO MONDINI

 #incontro7

Lunedì 8 giugno

## STILI DI BIRRA E I SUOI ABBINAMENTI



RELATORE - RICCARDO RAVAIOLI