Incontri con il vino al Duchessa Isabella

Dopo il successo ottenuto con gli «Incontri con i 5 vini rossi DOCG» e con gli «Incontri con l'Istituto italiano dello Spumante Classico», Enotime sta organizzando una nuova serie di corsi sul vino di qualità, denominati «Incontri con il vino», che si svolgeranno contemporaneamente a Ferrara, Parma, Firenze, Milano e Bergamo nei mesi di marzo e maggio '91.

Dir.Resp.ENRICO PIRONDINI Data:20 FEBBRAIO 1991

A Ferrara il corso si svolgerà all'Hotel Duchessa Isabella ogni lunedì dal 4 al 28 marzo al re 21.00. Per informazioni e prescrizioni Enoteca Al Brindisi, sig. Fedérico Pellegrini, vià Adelardi 11 tel. 20.91.42, o sig. Giovanni Vitali tel. 20.92.98-55.045.

a

n-E

ii-

ne

ne

ta

re

TE

di

e

te

ıl-

La

e-

ca

Le quattro lezioni avranno come tema i vini rossi, i bianchi, gli spumanti champenois, i vini da dessert e da meditazione: ogni serata, oltre a diapositive realizzate in cantina per spiegare come nascono le varie tipologie merceologiche, fornirà una panoramica delle principali realtà enologiche italiane

con alcuni riferimenti ad importanti produzioni francesi, australiane, californiane, svizzere e portoghesi. Ogni lezione vedrà la degustazione guidata di otto vini diversi, italiani ed esteri scelti in modo da rappresentare le diverse categorie tipologiche ed in grado di fornire delle memorie di tipicità. Come relatori, olter agli enologi di Enotime Fabrizio Penna ed Elisabetta Fezzi, interverranno Pio Boffa della Pio Cesare, Albano Ardessi della Bindella Italia, Alvaro Pecorari della Francesco Pecorari; Stefano Cappelli di Cà del Bosco, Enrico Tomalino della Contero e Alberto di Gresy della Martinenga. Infine una presenza di eccezione nella Signora Michelle Oltman, responsabile per l'Europa della californiana Mondavi Winery.

La quota di iscrizione è di L. 170.000 e comprende una valigetta con 8 bicchieri da degustazione, materiale vario di supporto didattico, un testo dispensa e un attestato di partecipazione.