

# L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI  
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ionaz'io Fruguele

**ECOSTAMP** **CA DEL BOSCO**  
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO  
TEL. (02) 76.110.317 r.a.  
FAX (02) 76.110.316 - 76.111.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO  
C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA

Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

11 0325 05T 23F 1S 45GHET46

LA PROVINCIA PAVESE

VIA TASSO 47

27100 PAVIA PV

quotidiano

Dir. Resp. SERGIO BARALDI

Data: 31.10.1991

Voghera



La titolare de «La Enoteca» (a destra nella foto)

## Corsi sul vino di qualità organizzati a Salice

DOPO IL successo ottenuto con gli "incontri con i 5 vini rossi classici" e con gli "incontri con l'istituto italiano dello spumante classico", "Enotime" (associazione di enologi) sta organizzando una nuova serie di corsi sul vino di qualità, denominati "incontri con il vino", che si svolgeranno tra il novembre '91 e il maggio '92 a Salice Terme, Milano, Padova, Bolzano, Udine, Genova, Montecatini, Roma, Palermo e Catania. A Salice Terme il corso si svolgerà al President Hotel Terme ogni giovedì dal 14 novembre al 5 dicembre alle ore 21. Per informazioni e preiscrizioni è possibile rivolgersi a "La Enoteca" via Plana 59/61 Voghera.

Le 4 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, neozelandesi, austriache, cilenne, californiane, spagnole e portoghesi. Ogni lezione vedrà la degustazione guidata di 8 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, oltre agli enologi di "Enotime" Fabrizio Penna ed Elisabetta Fezzi, interverranno Beppe Colla della "Prunotto", Marco Felluga dell'azienda omonima, Alvaro Pecorari della "Francesco Pecorari", Maddalena Mazzeschi di Pietrafitta, Maurizio Zanella di Cà del Bosco, Emanuela Stucchi di Badia a Coltibuono e Paolo Saracco dell'azienda omonima. La quota di iscrizione è di 170.000 lire e comprende una valigetta con 8 bicchieri da degustazione, materiale vario di supporto didattico, un testo dispensa e un attestato di partecipazione. (f.m.).