

presso Arci Treviso, via Bolzano 3; tel 0422 410590, mail: treviso@arci.it; da lunedì a venerdì, ore 9.00-12.30 e 15.00-19.00.

Degustazione vini, Approfondimento - APRILE

4 incontri / 8 ore

Mario Pegorer

In questo approfondimento del corso base verranno trattati quattro vitigni autoctoni, ovvero quei vitigni, nati e sviluppati in un preciso luogo geografico, che si sono adattati al territorio che li ha ospitati fin quasi a identificarsi con questo. In Italia vantiamo un patrimonio di oltre un centinaio di uve autoctone di consolidata tradizione, alcune molto conosciute, altre meno o in via di estinzione. Ogni serata prevede la degustazione guidata di tre vini. Il corso è rivolto a tutti.

- 1** Verdicchio. Il Verdicchio Bianco è un vitigno a bacca bianca coltivato quasi esclusivamente nelle Marche. Si tratta di un vitigno piuttosto eclettico che viene utilizzato per produrre, generalmente in purezza, sia vini freschi e di pronta beva, sia vini molto strutturati e capaci di notevole longevità. Degustazione guidata.
- 2** Nebbiolo. Il Nebbiolo è un vitigno autoctono a bacca nera del Piemonte, considerato di pregio e adatto per vini da invecchiamento di alta qualità (D.O.C. e D.O.C.G.). Degustazione guidata.
- 3** Garganega. Il Garganega è un vitigno a bacca bianca, il più importante delle province di Verona e Vicenza, varietà che domina le colline della DOC Soave. Degustazione guidata.
- 4** Sangiovese. Il Sangiovese è un vitigno italiano a bacca nera. È tra i più diffusi (le aree coltivate coprono l'11% della superficie viticola nazionale); viene coltivato dalla Romagna fino alla Campania ed è tradizionalmente il vitigno più diffuso in Toscana. Entra negli uvaggi di centinaia di vini, tra i quali alcuni dei più prestigiosi vini italiani: Carmignano, Rosso Piceno Superiore, Chianti e Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Montefalco rosso, Sangiovese di Romagna, Morellino di Scansano e molti altri meno conosciuti ma altrettanto pregevoli. Degustazione guidata.

Inizio: martedì 1 aprile (iscrizioni entro sabato 23 marzo).

Frequenza: il martedì, ore 20.00 - 22.00, una volta alla settimana.

Costo: € 120 comprensivo divini, materiali degustazione, dispensa e tessera Arci 2025 (ridotto € 115).