

VareseNews

“Dalla vigna al bicchiere”: un corso con Slow Food per scoprire l’anima del vino

Pubblicato: Giovedì 24 Aprile 2025



Un viaggio attraverso territori, storie e sapori, guidati dalla voce autorevole di Slow Food. Parte il 6 maggio 2025 il ciclo di quattro incontri intitolato “Dalla vigna al bicchiere”, un corso dedicato alla cultura del vino e alla scoperta delle sue infinite sfumature, rivolto a curiosi, appassionati e degustatori consapevoli.

Gli incontri, condotti da **Stefano Lattarini, sommelier AIS e docente Slow Food per il Master of Food Vino**, si terranno tutti i **martedì di maggio alle 18.30**, e proporranno una riflessione approfondita sulla **biodiversità vitivinicola italiana**, mettendo in luce il legame profondo tra **vitigno, territorio e lavoro dell’uomo**.

Ogni serata prevede la **degustazione guidata di quattro vini**, selezionati per raccontare l’identità dei territori da cui provengono. Gli appuntamenti saranno così strutturati:

- **6 maggio** – *Le quattro facce del Nebbiolo*: Nebbiolo, Barbaresco, Barolo, Sassella
- **13 maggio** – *Le quattro facce del Sangiovese*: Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano
- **20 maggio** – *I grandi autoctoni rossi*
- **27 maggio** – *I grandi autoctoni bianchi*

DALLE VIGNE AL BICCHIERE, ISCRIVITI QUI

Il percorso formativo permetterà ai partecipanti di **apprendere le tecniche base di degustazione**, conoscere le caratteristiche dei grandi vitigni italiani, riflettere sull'importanza di una viticoltura sostenibile e rispettosa del suolo e della biodiversità.

A ciascun partecipante verrà consegnata una **borsa in tessuto con quattro bicchieri da degustazione**. Saranno inoltre messe a disposizione tovagliette, tovaglioli, pane e grissini.

Quote di partecipazione

– € 155 per i soci Slow Food

– € 165 per i non soci

(Pagamento anticipato su conto Banca Etica – IBAN: IT73 S050 1810 8000 0002 0000 274 – causale: *corso vini maggio 2025*). Iscriviti qui per avere tutte le informazioni

DALLE VIGNE AL BICCHIERE, ISCRIVITI QUI

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it