

Porthos racconta...

a Toara

## L'approccio al vino e la scoperta della bellezza

a cura di sandro sangiorgi



La conoscenza del *liquido odoroso* è un percorso di condivisione. Il vino vive nel rapporto tra le persone e trova a tavola la sua magica realizzazione. Questa serie di lezioni è dedicata a chi vuole tenere in mano un bicchiere imparando ad accogliere la bellezza, come un esploratore disposto a scoprire la varietà delle emozioni. Nessun timore di sentirsi ignoranti, saremo noi a guidarvi. I corsi di *Porthos racconta...* si distinguono per la qualità dei contenuti e per l'alto profilo dei vini. Le classi non sono numerose, massimo 24 partecipanti, perché vogliamo arrivare al cuore di ognuno e rendervi partecipi di un'appagante reciprocità. Gli incontri sono suddivisi tra una parte teorica e una dedicata alla degustazione e al confronto su ogni assaggio. I vini, cinque per ogni lezione, saranno serviti alla cieca. Il prezzo del corso è 180 euro. Alla fine del corso, si potrà acquistare il volume *L'invenzione della gioia: educarsi al vino* al costo scontato di 25 euro (prezzo di copertina 35 euro).

*Prima lezione, 19 marzo, mercoledì, ore 20*

L'approccio al vino: il *liquido odoroso* è un amico da custodire. Il segreto del calice: è qui che il vino nasce per la terza volta, ed è attraverso il bicchiere che impariamo a conoscerlo e a rispettarlo.

*Seconda lezione, 26 marzo, mercoledì, ore 20:15*

Il vino si fa nella vigna, è un dono della natura. Il significato del termine territorio. La differenza tra vigneto, vite e vitigno. Buccia, polpa e succo, e la maturazione dell'acino.

*Terza lezione, 2 aprile, mercoledì, ore 20:15*

Il vino si fa in cantina, è un'invenzione dell'umanità. La fermentazione spontanea e la vinificazione naturale. Come nasce un vino che restituisce il gusto di un territorio e il profumo di un'annata.

*Quarta lezione, 9 aprile, mercoledì, ore 20:15*

Il vino è ministro della tavola, impariamo a conservarlo, servirlo e accostarlo al cibo. Il senso della bottiglia e il valore dell'etichetta. Ma non dimentichiamo la dignità e il valore del vino sfuso.

**Prenotazioni e informazioni:**

**Tomaso Piovene Porto Godi**

Via Villa 14, Toara di Villaga (VI) tel 0444/885142

www.porthos.it – info@porthos.it – 06/53273407