Seminario di Degustazione Enoclub Portogruaro

written by Rivista di Agraria.org | 27 aprile 2016

"*Se il vino adatto versi nel bicchiere con l'Enoclub diverrai un bravo coppiere*". Questo è il motto del seminario organizzato dal circolo enogastronomico Portogruarese articolato in quattro serate guidate dagli esperti enologi Orazio Franchi e Stefano Piazza. Gli incontri, che avranno inizio alle ore 19.00, prevedono, inoltre, l'accostamento cibo/vino con piatti della tradizione locale.

Il primo appuntamento, intitolato "Lo sviluppo della coltivazione della vite dalle origini ai vitigni resistenti ai parassiti fungini", si è tenuto mercoledì 20 aprile: l'enologo Franchi ha fatto degustare lo Chardonnay DOC dell'Az. Agr. La Pracurte, il Tai DOC dell'Az. Agr. Paolo Lazzarini e un Rosso IGT dell'Az. Agr. Prabedoi. Questi vini saranno accompagnati da crostini con baccalà e ragù.

Sono previsti altri tre appuntamenti: mercoledì 27 aprile, incontro dal titolo "Vini senza solfiti aggiunti"; mercoledì 4 maggio, "Vini affinati in legno"; e mercoledì 11 maggio, "Prosecco: il vino che in un lustro ha cambiato le regole del mercato e il modo di bere".

Per informazioni e iscrizioni è possibile contattare Enoclub Portogruaro ai seguenti numeri telefonici: 0421 72244 e 348 0062304.