

Ma il vino biologico è anche buono?

Incontro a suon di bicchieri con vignaioli biologici!

La condotta di Como vi propone una serie di incontri che avranno lo scopo di migliorare la capacità nell'uso della tecnica dell'analisi sensoriale nella degustazione dei vini e di cominciare a conoscere il mondo del vino biologico.

E' una realtà molto complessa che comporta per gli imprenditori scelte difficili sia in campo agronomico che enologico e che ha inevitabilmente una ricaduta a livello economico.

Alcuni vignaioli italiani che hanno avviato la produzione di questi vini saranno nostri ospiti e ci racconteranno la loro esperienza, le difficoltà che hanno incontrato ma soprattutto ci accompagneranno nell'assaggio dei loro vini.

Giorgio Esposti, insieme a loro, condurrà la degustazione dei vini nel corso di ogni serata.

Durante ogni incontro il ristorante servirà un piatto caldo e un dolce entrambi abbinati ai vini della serata.

*Gli incontri si svolgeranno c/o il ristorante **Crotto del Sergente**, in via Crotto del Sergente, 13 - Località Lora - Como (CO), con inizio alle ore **20.30**. Il prezzo per partecipare a tutti gli incontri è di **120 €** (per i soci Slow Food) e **160 €** per gli aspiranti soci. Il prezzo per la partecipazione ad un singolo incontro è di **30 €** per i soci Slow Food e di **35 €** per gli aspiranti soci.*

Il prezzo comprende le dispense, il vino e il piatto con il dolce preparato dal ristorante in ogni incontro.

Per iscrizioni è possibile inviare una mail a giorgioesposti60@gmail.com.

A conclusione della serie di incontri è prevista una cena (extra corso) che avrà un tema specifico che verrà successivamente comunicato e che sarà aperta anche ad amici dei partecipanti al corso.

Per chi vuole iscriversi a Slow Food ed usufruire dello sconto la tessera per associarsi ha un importo di 25 €.

Programma

19 gennaio 2017 giovedì

16 febbraio 2017 giovedì

23 marzo 2017 giovedì

20 aprile 2017 giovedì

25 maggio 2017 giovedì