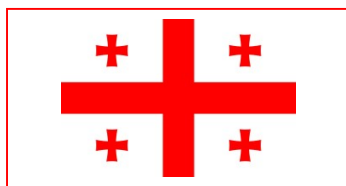




Il Santuccio



Georgia:
dalle Origini del Vino ai Qvevri
Analisi della Viticoltura e
Degustazione Guidata di 4 vini



**Ristorante de' Bardi, Via de' Bardi 23R
Lunedì 2 Maggio Ore 21.00**



La Georgia è la nazione con la più importante tradizione millenaria ininterrotta di viticoltura e vinificazione. Oltre all'eccellente microclima, al suolo e ai metodi tradizionali di vinificazione, l'unicità del vino georgiano è anche condizionata da una quantità straordinaria di varietà di vitigni autoctoni, (quasi 600). Tra le varietà utilizzate oggi spiccano quelle a bacca rossa come il Saperavi e il Tavkveri e quelle a bacca bianca come il Rkatsiteli e il Mtsvane kakhuri. "Il metodo Qvevri" (o Kvevri: grandi anfore interrate utilizzate per la fermentazione/vinificazione/affinamento del vino) è il metodo principale della vinificazione adottato ancora oggi e dal 2013 l'UNESCO gli ha concesso lo status di patrimonio culturale immateriale. Avremo con noi la Sommelier Tamar Tchitchiboshvili. Quota di partecipazione 25 euro per coloro che hanno i bicchieri dell'Associazione; 35 per gli altri. (per eventuali problematiche contattare Leonardo al 3473353985)

Prenotazione obbligatoria via mail a info@ilsantuccio.it o via sms al 3473353985