

**IL VINO? SE NE DISCUTE NEL "SUO" MUSEO CON INCONTRI AD HOC**  
DAL 12 APRILE AL 21 GIUGNO 2014 - LITTLE DAVID - FI

[back](#)

**CONVINUM**  
INCONTRI SIMPOSIALI FRA GUSTO E CULTURA

Wine Tasting at **WINEX**

<b>12 Aprile</b> <b>CORTE DEI VENTI</b> con 17.00 euro biglietto al posto del vino con 17.00 € - <b>NOVINO DEL SOMMELIER</b> Incontro con sommelier Paola Caroti Ghelli 1. Degustazione 2. Novino: Prigioni, Prigioni, Prigioni, Prigioni, Prigioni 3. Novino di Montepulciano, Corti dei Venti, Corti con 18.00 buffet con specialità toscane	<b>26 Aprile</b> <b>KAVALERINO</b> Incontro con Annalisa Busani 1. Degustazione 2. Storia di Montepulciano, Corti dei Venti, Corti 3. Novino di Montepulciano, Corti dei Venti, Corti con 18.00 buffet con specialità toscane
<b>10 Maggio</b> <b>ETRUSCELLO</b> con 17.00 euro biglietto al posto del vino con 17.00 € - <b>ETRUSCELLO</b> Incontro con Annalisa Busani 1. Degustazione 2. Storia di Montepulciano, Corti dei Venti, Corti 3. Novino di Montepulciano, Corti dei Venti, Corti con 18.00 buffet con specialità toscane	<b>24 Maggio</b> <b>POGGIO AMORELLI</b> con 17.00 euro biglietto al posto del vino con 17.00 € - <b>POGGIO AMORELLI</b> Incontro con Annalisa Busani 1. Degustazione 2. Storia di Montepulciano, Corti dei Venti, Corti 3. Novino di Montepulciano, Corti dei Venti, Corti con 18.00 buffet con specialità toscane
<b>9 Giugno</b> <b>MORMORAIA</b> con 17.00 euro biglietto al posto del vino con 17.00 € - <b>MORMORAIA</b> Incontro con Annalisa Busani 1. Degustazione 2. Storia di Montepulciano, Corti dei Venti, Corti 3. Novino di Montepulciano, Corti dei Venti, Corti con 18.00 buffet con specialità toscane	<b>21 Giugno</b> <b>TERRE NERE</b> con 17.00 euro biglietto al posto del vino con 17.00 € - <b>TERRE NERE</b> Incontro con Annalisa Busani 1. Degustazione 2. Storia di Montepulciano, Corti dei Venti, Corti 3. Novino di Montepulciano, Corti dei Venti, Corti con 18.00 buffet con specialità toscane

Biglietto biglietto al posto del vino, con 17.00 € - **ETRUSCELLO**, con 17.00 € - **POGGIO AMORELLI**, con 17.00 € - **MORMORAIA**, con 17.00 € - **TERRE NERE**



**INFORMAZIONI**  
Indirizzo: Little David - via Martelli 4r, Firenze - Firenze FI  
orario: 17-19,30  
€: 20 euro

**CONTATTI**  
0552302695  
info@littledavid.it  
http://www.winex.fi.it  
proposto da **mascagni**

**CONDIVIDI L'EVENTO**  
Facebook | Twitter | Email | Like

Un'occasione di avvicinarsi al mondo del vino in maniera completa e multidisciplinare, per scoprire non solo i dettagli tecnici – l'esame visivo, olfattivo e gustativo – ma anche in prospettiva storica, dalle origini del vino degli etruschi, romani e attraversando la Firenze medievale. E ancora, in una carrellata di elementi che orbitano intorno al bicchiere: la vigna, il mondo del sommelier e i vini biologici. E' Convinum, il ciclo di incontri simposiali a metà strada tra gusto e cultura che si terrà dal 12 aprile al Daviddino in via Martelli 14/r, a Firenze. Gli incontri andranno avanti fino al 21 giugno, in orario pomeridiano e della durata di due ore: ogni appuntamento è preceduto da una visita a Winex, la struttura museale dedicata al mondo della viticoltura italiana, poi inizierà il simposio tematico vero e proprio con una serie di incontri – con la sommelier Paola Caroti Ghelli, la produttrice Annalisa Busani, la direttrice del museo nazionale archeologico Carlotta Cianferoni, l'agronomo Marco Mazzarrini, l'enologo Mirko Niccolai e Giovanni Roncaglia (Soprintendenza archeologica della Toscana) – seguiti da una degustazione di tre diversi vini legati al contesto forniti da prestigiose case vinicole. Infine, il buffet di specialità regionali per approfondire la discussione su quanto si è appena scoperto. Ecco l'elenco degli incontri, con le aziende partecipanti: 12 aprile – "Il mondo del sommelier", az. Corte dei Venti 26 aprile – "Vini biologici", az. Cavalierino 10 maggio – "Storia del vino", vini a marchio Etruscello 24 maggio – "La vigna", az. Poggio Amorelli 9 giugno – "L'esame visivo, olfattivo, gustativo", az. Mormoraia 21 giugno – "Il consumo del vino nella Firenze medievale", az. Terre Nere Gli incontri si terranno nella sala conferenze del locale, arricchito da un giardino interno dove si trova una statua in pietra serena ispirata al David di Michelangelo (da cui prende il nome il Daviddino, inserito tra due coppie di cariatidi del XVII secolo). All'interno del locale c'è anche Winex, l'esposizione permanente dedicata al ciclo di lavorazione della vite e del vino, con oltre 500 oggetti storici, a partire da alcuni autentici reperti etruschi, romani e medievali concessi dal Museo Archeologico Nazionale di Firenze.