

Toscana News 24

Firenze: ecco Convinum, gli incontri sul vino

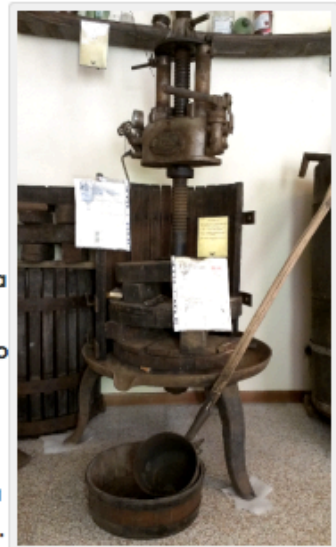
Posted by Redazione on 24 marzo 2014 in Eventi

No comments



Firenze. 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 Etruschello
- 24 maggio – "La vigna", az. Poggio Amorelli
- 7 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.