

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuale

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051
Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA

Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964



(quotidiano)

10 1559 07T 1992 2S132ROTT29

IL GIORNO **OSCO**

PIAZZA CAVDUR 2

20121 MILANO MI

Dir. Resp. PADLO LIGUORI

Data: 7 Ottobre 1992

Ed. Brescia

Enotime organizza sabati di studio in Franciacorta

Ecco come gustare il buon vino

di MAGDA BIGLIA

BRESCIA - Di questa stagione è particolarmente affascinante il clima delle colline di Franciacorta che sembra profumare di mosto per gli allegri riti della vendemmia. Ben lo sa l'associazione Enotime, organizzazione di enologi che ha per scopo la diffusione della cultura del vino e dei distillati di qualità. «Appuntamenti di Franciacorta» si chiama, infatti, un corso di due giornate, sabato prossimo e sabato 24 ottobre, con lezioni teoriche al mattino al Golf Hotel di Paratico, via XXIV Maggio, e due «applicazioni pratiche» con pranzo e degustazione in altrettanti ristoranti: le Maschere di Iseo e Bertoli di Erbusco. Completerà il tutto la visita alle principali cantine della zona: Villa, Ricci Curbastro, La Montina, Monte Rossa, Bellavista, Castellino, Guarischi, Cavalleri, Berlucchi, Cà del Bosco, Boschi.

Nella prima mattinata si parlerà del metodo di rifermentazione in bottiglia recentemente ribattezzato «Franciacorta» per fissare, in assenza di una legislazione adeguata, i parametri qualitativi del prodotto di alto livello e contemporaneamente «prendere le distanze dal caotico mondo delle bollicine nazionali e delle diciture varie, tipo spumante o metodo classico champenois». Nella seconda si presenteranno, invece, i bianchi e i rossi della zona, vini giovani e immediati oppure corposi e longevi; il tutto con relativi assaggi.

L'orario degli incontri va dalle 9 alle 19.30 ed è necessario preiscriversi, versando un acconto di 100mila lire, mentre l'intera quota è di 200mila lire. Per qualsiasi informazione ci si può rivolgere all'associazione, telefonando allo 039-570530.