

Vini, birre, cocktail & company

Un blog che parla di vino, birra, cocktail, cantine, corsi, concorsi, sommelier, ricette, eventi, degustazioni

You are here: [Home](#) [2014](#) [marzo](#) [24](#) [Incontri al museo del vino](#)

Incontri al museo del vino

Published by [vinipassione1](#) on [24 marzo 2014](#) | [Leave a response](#)

[Email](#) [Like](#) [Share](#) [Send](#) [g+1](#) [Share](#) [my Share](#) [Tweet](#)



Il vino? Se ne discute nel “suo” museo con incontri ad hoc Dal 12 aprile un ciclo di sei appuntamenti tra storia, tecnica e gusto per scoprirne i segreti e degustare rossi e bianchi made in Tuscany

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

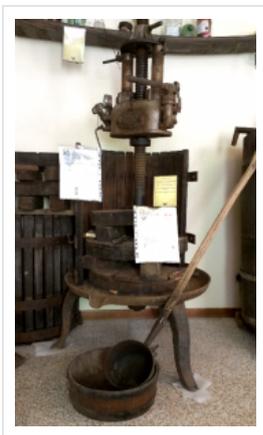
serie di incontri – con la sommelier Paola Caroti Ghelli, la produttrice Annalisa Busani, la direttrice del museo nazionale archeologico Carlotta Cianferoni, l'agronomo Marco Mazzarrini, l'enologo Mirko Niccolai e Giovanni Roncaglia (Soprintendenza archeologica della Toscana) – seguiti da una degustazione 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:

Search

Categories

- [1 ...chi siamo](#) (1)
- [ABC](#) (7)
- [Aforismi e frasi famose](#) (37)
- [Annunci di lavoro](#) (6)
- [Aziende](#) (17)
- [Birra](#) (7)
- [Cantine](#) (15)
- [Card e sconti](#) (1)
- [Carne](#) (25)
- [Cocktail](#) (31)
- [Come degustare suggerimenti](#) (1)
- [Come servire il vino](#) (1)
- [Concorsi](#) (13)
- [Corsi](#) (27)
- [Degustazioni](#) (40)
- [Distillati](#) (5)
- [Dolci](#) (20)
- [Enotecche](#) (1)
- [Eventi](#) (301)
- [Eventi enogastronomici](#) (249)
- [Feste](#) (13)
- [Fiere](#) (14)
- [Friuli Venezia Giulia](#) (2)
- [Frutta e vino](#) (19)
- [Grappe](#) (5)
- [Impegno sociale](#) (24)
- [Itinerari gastronomici](#) (23)
- [La Rubrica del Lambrusco](#) (23)
- [La rubrica di Cristina](#) (66)
- [Le regioni e i suoi vini](#) (9)
- [Libri e vino](#) (5)
- [Liquori](#) (13)
- [Liquori fatti in casa](#) (2)
- [Lo sai che](#) (19)
- [Mangiare e bere nei locali](#) (33)
- [Marmellate e confetture](#) (1)
- [Musei](#) (6)
- [Nozioni basilari](#) (4)
- [Offerte](#) (1)
- [Pesce](#) (4)
- [Primi piatti](#) (7)



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.

Per info e prenotazioni:

info@littledavid.it

370.1297403 – Paola

Suggerito da Cristina

Posted in [Eventi](#), [Eventi enogastronomici](#), [La rubrica di Cristina](#)

Leave a Reply

You must be [logged in](#) to post a comment.

[← Previous](#)

- [Produttori](#) (2)
- [Puglia](#) (1)
- [Ricette](#) (92)
- [Sagre](#) (1)
- [Scuola di sommelier](#) (7)
- [Scuola Europea Sommelier](#) (13)
- [Secondi piatti](#) (27)
- [Segnaliamo...](#) (107)
- [Senza categoria](#) (2)
- [Serate a tema](#) (4)
- [Sicilia](#) (5)
- [Sommelier](#) (6)
- [Spumanti](#) (2)
- [Spumanti secchi](#) (1)
- [Umbria](#) (2)
- [Vigna Nera](#) (2)
- [Vini](#) (43)
- [Vini bianchi](#) (11)
- [Vini fermi](#) (13)
- [Vini frizzanti](#) (4)
- [Vini rosati](#) (1)
- [Vini rossi](#) (21)
- [Vini secchi](#) (6)
- [Vinitaly](#) (24)
- [Vino e cibo](#) (5)
- [Vino e gastronomia](#) (8)

Commenti recenti

- [Free Piano](#) - Blog o Sito www.grand-piano.m106.com su [Master of Food Birra](#)
- [Free Japan](#) - Blog o Sito www.japan.m106.com su [Premio Casato Prime Donne 2012 al sindaco del coraggio Maria Carmela Lanzetta](#)
- [Vini passione](#) - Blog vinicompany su [1 ...chi siamo](#)
- [Annette Lizotte](#) su [Miglior vino bianco “Friulano 2012” delle Tenute Tomasella val concorso “Gusto Cortina”](#).
- [mezzapadella](#) - Blog [ristoranteicastelli](#) su [Miglior vino bianco “Friulano 2012” delle Tenute Tomasella val concorso “Gusto Cortina”](#).

Archives

- [marzo 2014](#)
- [febbraio 2014](#)
- [gennaio 2014](#)
- [dicembre 2013](#)
- [novembre 2013](#)
- [ottobre 2013](#)
- [settembre 2013](#)
- [agosto 2013](#)