



e



ARCETRI e VINI IN ANFORA

Mercoledì 12 Dicembre ore 20.45

Il Vino incontra le Stelle; dalla cupola di Galileo Galilei agli anelli di Saturno e concludere con la degustazione dei vini affinati in anfora.

Visita guidata dell'Osservatorio Astronomico di Arcetri appositamente ed esclusivamente aperto per noi con spiegazione e osservazione della Volta Celeste, della Luna, dei pianeti e di Saturno con i suoi anelli.

Il vino in anfora è il più moderno dei vini. Dopo essere stato il più antico dei contenitori, utilizzato ben prima dell'introduzione del vetro, l'anfora di terracotta è oggi il più moderno dei recipienti per l'affinamento del vino. Nell'antichità era solo un contenitore; serviva per contenere, trasportare, mescolare. Oggi si parla di affinamento, ovvero più che di contenimento puro e semplice, fine a sé stesso, di funzione relativa alla maturazione e quindi partecipa alla realizzazione del gusto finale del prodotto.

È difatti corretto parlare di vino invecchiato in anfora, o vino affinato in anfora, esattamente come parliamo di barricato, ovvero invecchiato in barrique, oppure affinato in solo acciaio, cioè di vino che prima dell'imbottigliamento vede solo contenitori in acciaio e mai in legno. La degustazione si terrà dentro la Cupola dell'Osservatorio Astronomico di Arcetri.

Visiteremo un luogo ancora poco conosciuto e spesso inaccessibile; saremo accompagnati dagli astrofisici dell'Osservatorio ed effettueremo la degustazione dei vini affinati in anfora.

Ritrovo in Via Torre del Gallo (Zona Pian dei Giullari): L'accesso alle visite avviene esclusivamente dal cancellino in Via del Pian dei Giullari, 16 r. Poiché la strada è stretta, non è possibile sostarvi o parcheggiare; si suggerisce di effettuare la sosta nello slargo tra Via Torre del Gallo e in Via Pian dei Giullari, raggiungibili facilmente dal bivio di Via del Giramontino, provenendo da Viale G. Galilei, sia in direzione Piazzale Michelangelo che in direzione Porta Romana.

Si consiglia la massima puntualità. Subito dopo l'ingresso del gruppo il cancellino verrà chiuso e non sarà possibile entrare ad un orario diverso da quello prestabilito.

Data la particolarità della serata i posti sono limitati a 35 persone. Per le iscrizioni è necessario lasciare un acconto di 20 € all'Enoteca Vignoli in Via Cimabue 5R o durante le serate dei corsi e ricordarsi di portare i bicchieri da degustazione.

Info: www.ilsantuccio.it tel. 055 5397658 cell. 347 3353985 (quota di partecipazione 30 €)