

# A Frosinone/ Corso Borgogna

Otto Lezioni da Giovedì 27 Gennaio 2022 fino a Giovedì 05 Maggio 2022, unico turno dalle ore 19,30 alle 22,00 presso la nostra sede, Via Enrico Fermi, 14 a Frosinone

*Giovedì 27 Gennaio 2022*

*Lazio - Frosinone*

I monaci benedettini, nel VI secolo, introdussero il termine **finage** per identificare un'area di produzione di vini dalla tipicità spiccata, arrivando persino a determinare e selezionare, all'interno di ciascun *finage*, i **climats**, parcelle delimitate da un'unità geologica e microclimatica capaci di dar vita a vini dalla personalità inconfondibile.

Comprendere la **Borgogna** significa percorrerne i territori attraverso l'ancestrale esasperazione del concetto di **terroir**, perlustrando questo incomparabile mosaico di crus gerarchici per apprezzare la miriade di sfumature espressive che **Pinot Noir** e **Chardonnay** riescono a donare in base alla composizione dei terreni, alla complessità dei suoli, alla posizione dei climats rispetto a venti, disponibilità idrica, capacità di drenaggio, altimetria, microclima, età del vigneto e molto altro ancora.

Guidati dalla passione e dalla competenza di **Paolo Lauciani** (tra l'altro appena nominato Chevalier della Confrérie des Chevaliers du Tastevin) villaggio per villaggio, *appellation* per *appellation*, *climat* per *climat*, conosceremo il lavoro straordinario di vignaioli ancestrali, focalizzati da sempre nella produzione pressoché esclusiva dei vini del proprio *finage*. I loro vini sono testimoni privilegiati e autentici del luogo e del genius loci, così come è maturato e si è evoluto nel corso di 16 secoli di storia.

## Ecco il programma del Corso:

**1a Lezione > Giovedì 27 Gennaio 2022 >** Il fascino e il mito della Borgogna. Introduzione generale al territorio.

**2a Lezione > Giovedì 3 Febbraio 2022 >** Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Vosne Romanée.

**3a Lezione > Lunedì 28 Febbraio 2022 >** Nuits-Saint-Georges, Pernand Vergelesses, Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny, Chorey-Les-Beaune, Savigny-Les-Beaune.

**4a Lezione > Lunedì 28 Marzo 2022 >** > Beaune, Pommard, Volnay, Monthelie, Auxey-Duresses, Saint-Romain.

**5a Lezione > Lunedì 11 Aprile 2022 >** Meursault, Puligny–Montrachet, Saint–Aubin, Chassagne–Montrachet, Santenay, Maranges.

**6a Lezione > Lunedì 18 Aprile 2022 >** I Terroir di Chablis e Grand Auxerrois.

**7a Lezione > Lunedì 2 Maggio 2022 >** L'eccellenza del territorio: i grandi rossi Premiers e Grands Crus da uve Pinot Nero.

**8a Lezione > Giovedì 05 Maggio 2022 >** L'eccellenza del territorio: i grandi bianchi Premiers e Grands Crus da uve Chardonnay.

**Il materiale didattico in dotazione**

**Quaderno vademecum con le schede per l'analisi sensoriale dei vini**

**Attestato di partecipazione al Corso**

### **PER ESSERCI**

**I costo dell'intero corso è di 700 Euro.**

**La prenotazione al corso potrà essere garantita solo dietro al versamento di un acconto pari a 100 euro oppure con il saldo dell'intero importo del corso. In caso di versamento del primo acconto, il saldo di 600 Euro è da corrispondere in due rate da 300 Euro, la prima rata entro la seconda lezione e la seconda rata entro la quarta lezione del Corso.**

**Metodi di pagamento:**

**In contanti o assegni presso la nostra sede di Frosinone**

**Con bonifico bancario intestato a:**

**ACVO – Unicredit spa –**

**IBAN: IT16J0200814803000105526112**

**causale: [Nome e Cognome] – Corso Borgogna**

**Prima di effettuare il pagamento, accertarsi della disponibilità dei posti al numero 349 2226991 o [fondazionesommelier.frosinone@gmail.com](mailto:fondazionesommelier.frosinone@gmail.com)**

**Inviare copia del bonifico effettuato via mail a**

**[fondazionesommelier.frosinone@gmail.com](mailto:fondazionesommelier.frosinone@gmail.com)**

---

**L'iscrizione ai Corsi è strettamente personale, pertanto, in caso di assenza, non è assolutamente possibile farsi sostituire da qualcun altro. Per partecipare al corso bisogna essere iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier.**