

### Eventi

Eventi

Calendario 4

**I vini biologici, biodinamici e naturali sono realtà**

Compleanni

Scopri

Eventi organizzati 4

Crea evento



## GEN 30 I vini biologici, biodinamici e naturali sono realtà

Publico · Organizzato da Arte & Gusto

Mi interessa

Condividi

Mercoledì 30 gennaio 2019 dalle ore 20:00 alle 23:00

Arte & Gusto  
Via Emilia Est, 87, 43123 Parma

Mostra mappa

Organizzato da Arte & Gusto  
Di solito risponde entro un'ora

Invia un messaggio all'organizzatore

Invito ricevuto da Raffaele D'Angelo

Informazioni

Discussione

Partecipanti: 45 · Persone interessate: 822



Messaggio

Massimiliano, Fabrizio e altri 24 hanno risposto Parteciperò o Mi interessa

Amici suggeriti



Katarzyna Jazowska

Invita



Augusto Gentili

Invita



Giorgio Vizioli

Invita

Condividi

### Dettagli

Da Arte & Gusto un convegno dal titolo "I vini biologici, biodinamici e naturali sono realtà" per discutere, con esperti del settore, di uno dei temi più sensibili dell'universo enologico contemporaneo.

Mercoledì 30 gennaio 2019 alle 20:00 presso Arte & Gusto, via Emilia Est 87, si terrà il convegno "I vini biologici, biodinamici e naturali sono realtà".

La giornalista Costanza Fregoni interverrà con una presentazione dal titolo: Biologici, biodinamici, naturali e vegani: conosciamo l'approccio agricolo ed enologico, le differenze e le leggi che ne governano le filiere. Nel mondo dei vini green, la sostenibilità è davvero tale? In cosa consiste la certificazione?

La discussione affronterà in maniera esaustiva il tema dei vini artigianali e naturali attraverso storia, tecnica produttiva e legislazione, senza tralasciare i diversi stili di comunicazione.

A seguire Matteo Gallelo, profondo conoscitore del movimento dei vini naturali in Italia e all'Estero e redattore di Porthos, progetto editoriale e didattico che da quasi vent'anni si occupa di vino naturale, guiderà una degustazione durante la quale verranno assaggiati i seguenti vini:

1. Mastru (nuragus) 2017 Sa Defenza (Donori, Cagliari)
2. La mia Malvasia (malvasia aromatica di Candia) 2017 Camillo Donati (Arola, Parma)

Eventi correlati

Le tue Pagine

Altri



**Corso sui Vini Naturali**  
Gio 24 gen presso Teatro Garde...  
Condiviso su Raccomandi da Mauro, Giacomo Bertoli 1



**Sorgente del vino**  
Sab 9 feb presso Palazzo Fattoruso  
organizzato da Sorgente del vino.it



**Percorso Formativo**  
Sab 9 feb presso Teatro di Gioi...  
296 partecipanti



**VinNatur Tasting**  
Sab 6 apr presso Via Formigosa...  
2132 partecipanti



**Natural Wines Open & Friends**  
Dom 26 mag presso Castello di...  
740 partecipanti



**VINoi 2019 - Firenze**  
Dom 17 feb presso Palazzo...  
3187 partecipanti

Italiano · English (US) · Română · Español · Português (Brasil)

Privacy · Condizioni · Pubblicità · Scegli tu...  
Cookie · Altro  
Facebook © 2019

- 3. Gattaia (chenin con piccolo saldo di sauvignon blanc e sauvignon gris) 2015 Michele Lorenzetti (Vicchio, Firenze)
- 4. Montepulciano d'Abruzzo 2016 Emidio Pepe (Torano Nuovo, Teramo)
- 5. Teroldego 2016 Foradori (Mezzolombardo, Trento)
- 6. Cirò Rosso Classico superiore 2015 'A Vita (Cirò Marina, Crotone)



Dopo la degustazione Arte & Gusto sarà lieta di offrire un light buffet a cura dello Chef Alfonso Francese.

COSTO SERATA: € 40.  
 Scontato a € 35 per soci: AIS, FISAR, ONAF, ONAV










[Mostra meno](#)

[Bevande](#)

Le tue Pagine

-  italiadelvino.com
-  Mauro Giacomo Bertoli 1

**CONTATTI**

-  Lazzaro Fattoruso
-  Alessandro Faganel
-  Toto La Muraya
-  Soufiane Ait Driss
-  Julgen Tadias Jarr  
In uso EverWing
-  Fouzia Benaissa
-  Irakli Zumbadze
-  Giancarlo Barbieri Di...
-  Viviana, Ralitsa, Cate...

**Post recenti**

-  **Arte & Gusto** — Recensione di uno dei vini in degustazione:  
<http://www.consulentedelgusto.it/2019/01/06/montepulciano-dabruzzo-2016-emidio-pepe/>  
 15 ore fa
-  **Arte & Gusto** — Rassegna Stampa:  
[https://www.tigulliovino.it/dettaglio\\_articolo.php?idArticolo=17412](https://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=17412)  
 16 ore fa
-  **Arte & Gusto** — invitiamo tutti coloro che sono realmente interessati a questa masterclass sui vini naturali di prenotarsi alla mail: [info@wineandfoodacademy.it](mailto:info@wineandfoodacademy.it) i posti stanno per finire. Saluti  
 3 gennaio 2019 alle ore 12:43

[Vedi tutti i post](#)

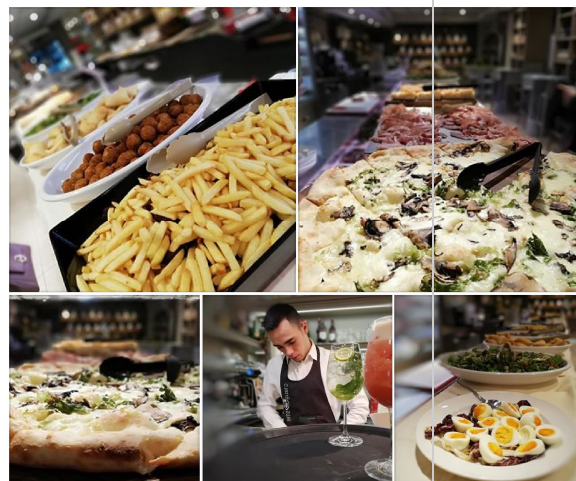
**Informazioni sulla location**




 +75

[Accedi alla Pagina](#)

**Foto scattate presso Arte & Gusto**



[Vedi tutte le foto](#)

  
 4 post nella discussione.

[Vedi la discussione](#)

Cerca