

# L'Arte del **Vino** nei Caffè dell'Arte **2009**

## L'Arte del **Vino** nei Caffè dell'Arte **2009**

*Degustazioni guidate nelle Caffetterie dei Musei*

L'Arte del Vino 2009,  
nuovo viaggio enologico per  
apprendere con semplicità i  
“fondamentali” del nettare di Bacco.

Che cos'è il vino, come si degusta,  
come si abbina.

Viticultura ed enologia: il magico  
percorso che dalla vite porta alla  
bottiglia.

All'analisi organolettica  
del vino segue, per ogni incontro,  
l'approfondimento della tecnica  
della degustazione, secondo i principi  
fondamentali dell'abbinamento  
cibo-vino.

## Come partecipare

Gli appuntamenti sono riservati a un numero  
limitato di partecipanti, **esclusivamente**  
**su prenotazione.**

E' possibile prenotare telefonando  
al n. **0415209070**,

oppure dal sito [www.museiciviviceneziiani.it](http://www.museiciviviceneziiani.it)  
Prenotazione e pagamento si possono anche  
effettuare presso le biglietterie del Museo  
Correr e di Ca' Rezzonico.

Le prenotazioni saranno accolte,  
compatibilmente con i posti disponibili,  
fino a 24 ore prima.

Il costo è di € 10,00 a persona  
per appuntamento.

## I Caffè dell'Arte

Palazzo Ducale - *Piazza San Marco*

Museo Correr - *Piazza San Marco*

Ca' Rezzonico, Museo del Settecento Veneziano  
*Dorsoduro 3136*

Ca' Pesaro, Galleria Internazionale d'Arte Moderna  
*Santa Croce 2076*

*in collaborazione con*



**Non Solo Vino**  
wines & delights  
Cannaregio 4393 - Calle del Duca  
30191 VENEZIA  
Tel. +39 041 5221009

*con la partecipazione di*





CAFFÈ DELL'ARTE  
VENEZIA

# L'Arte del **Vino nei Caffè dell'Arte 2009**

*Degustazioni guidate nelle Caffetterie dei Musei*

## GLI APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA

### APRILE 2009

#### CA' REZZONICO

Mercoledì 22, ore 18.00

**Veneto - BISOL**

*Tra Prosecco e Cartize, quattrocento anni di storia*

*Vini*

Prosecco Crede Bisol

Vigneti del Fol Bisol

Cartize di Bisol

*Abbinamenti*

Vol-au-vent

Émincée di vitello

Biscotti esse buranelli

#### PALAZZO DUCALE

Mercoledì 29, ore 18.00

**Toscana - SAN FELICE**

*Nella magica terra del Chianti*

*Olii e Vini*

Olio Extra Vergine d'oliva San Felice

Ancherona IGT San Felice

Chianti Classico Riserva DOCG

*Abbinamenti*

Il pinzimonio

Pecorino giovane

Pecorino stravecchio

### MAGGIO 2009

#### CA' REZZONICO

Mercoledì 6, ore 18.00

**Veneto - MASI**

*La cultura della vite dai romani ai giorni nostri*

*Vini*

Soave Classico Colbaracca Masi

Masianco Bianco Masi

Amarone Costasera Masi

*Abbinamenti*

Asparagi

Petto di pollo

Formaggio Monteveronese

#### MUSEO CORRER

Mercoledì 13, ore 18.00

**Friuli Venezia Giulia - PIGHIN**

*Tra il Grave e il Collio*

*Vini*

Sauvignon Grave del Friuli Pighin

Pinot Grigio D.O.C. del Collio Pighin

Rosso Riserva Villa Agricola IGT

*Abbinamenti*

Asparagi

Spiedino di gambero e zucchini

Frico