

Scritto da Giulia Sabia  
Giovedì 26 Febbraio 2015 11:02

---



E dove non è vino non è amore; né alcun diletto hanno i mortali. Euripide 480 a.C. – 406 a. C.

Ed è dedicata all'emozione del vino, l'iniziativa – ideata dall' **“Associazione Turistica del Vino”** presieduta da

**Leo Giovinazzo**

– concernente un corso base sommelier, degustazione e conoscenza del vino, che si tiene ogni mercoledì sera, presso il ristorante

Scritto da Giulia Sabia  
Giovedì 26 Febbraio 2015 11:02

---

### **Ambrosia**

, sito in via Flora 13/15.

“**È una esperienza collaudata** sia sul territorio gioiese che su quello nazionale [...]. Il compito è quello di avvicinare – attraverso questi corsi base – tutti coloro che vogliono scoprire l'affascinante prodotto del vino. Gli iscritti dei corsi precedenti, infatti, hanno voluto approfondire la tematica, frequentando **corsi di perfezionamento**”, così afferma lo stesso Leo Giovinazzo.

In più aggiunge: “Abbiamo scelto come *location* il ristorante ‘Ambrosia’ sia per dare fiducia ad



una nuova attività e sia perché la cucina internazionale, che offre il bravissimo chef **Wladimir Ballester**, che è anche il proprietario della struttura, ci sembra un ottimo connubio tra cucina e degustazione vini [...].”

**Ospite d'eccezione** della seconda lezione, tenutasi nella serata di giovedì 19 febbraio, **Bruno Bertolotti**

, produttore autorevole di un prosecco definito ‘superiore’, perché proveniente dalla proficua zona del Valdobbiadene. In effetti nel suo discorso incipitario, Bruno Bertolotti, pone subito l'attenzione sulla sua terra: “Più che di aziende, mi piace parlare di territorio e di prodotti del territorio. Credo che il punto di riferimento e di partenza sia la fisicità del luogo [...]. Ho la fortuna di venire da una zona ricca che ha saputo, nel dopoguerra, ripartire con tenacia dalla costruzione del mondo agricolo”.

Scritto da Giulia Sabia  
Giovedì 26 Febbraio 2015 11:02

---

**Si parla così del prosecco** e di co



me quel termine sia conosciuto in tutto il mondo: un termine che, “dal punto di vista enologico, è di certo un punto di riferimento [...]”. “Prosecco” – continua Bruno Bartoletti – “è una qualità di vite che per l’enorme successo è diventato sinonimo di bollicina”. E se questo di certo è motivo di pregio, dall’altra parte ha creato difficoltà nell’identità del prodotto.

“Noi come azienda ci proponiamo di ritornare alle origini. Mio padre – che dal ’47 ha fondato il nostro marchio – è stato capace di sviluppare una tecnologia specifica, offrendo ai nostri consumatori un vino di alta qualità”.

**Un corso**, quindi, **volto ai cenni storici e anche mitologici riguardanti il mondo del vino**, ai principi di viticoltura, alle tecniche di vinificazione, agli aspetti salutistici e nutrizionali del vino che, come sottolinea il coordinatore del corso

**Salvatore Tatullo**

, esperto enogastronomico, “è a tutti gli effetti un alimento contenente 1000 sosta

## CORSO BASE PER SOMMELIER CON OSPITI D'ECCEZIONE-foto

Scritto da Giulia Sabia

Giovedì 26 Febbraio 2015 11:02

---

