

1 Il segreto del calice

2 Il vino dei produttori naturali

3 Il vino si fa nella vigna

4 Il vino si fa in cantina

5 Il vino e... oltre



PORTHOS
ribelle nobile disperato

via Laura Mantegazza 60-62
00152 Roma

 porthos.it

 associazione.porthos.racconta

 porthosracconta

per informazioni rivolgersi a
Luciana Reyes
porthosracconta@gmail.com
0653273407

Le lezioni, sempre di martedì, cominciano alle 19:30 e durano
circa due ore e mezza.

Il relatore dei cinque incontri è Sandro Sangiorgi.

Porthos si occupa di vino, cibo e cultura. Al lavoro editoriale per la pubblicazione di una rivista e di libri affianca l'impegno didattico, attraverso l'organizzazione di corsi e di serate a tema. La nostra convinzione è che l'indipendenza da ogni forma di interesse economico e politico permetta una cronaca e una critica libere. Per questo Porthos rappresenta, nel panorama editoriale di settore e non solo, una **cellula di resistenza creativa**.

La conoscenza del **liquido odoroso** è un percorso di condivisione. La tavola è il luogo in cui si afferma la sua qualità. Questa serie di lezioni è dedicata a chi vuole imparare ad accogliere la bellezza, come un esploratore disposto a scoprire la varietà delle emozioni. Nessun timore di sentirsi ignoranti, saremo noi a guidarvi.

I corsi di **Porthos racconta...** si distinguono per i contenuti e per l'alto profilo dei vini. La classe prevede venti iscritti, perché vogliamo rendervi partecipi di un'appagante reciprocità e dare a ciascuna persona la possibilità di essere ascoltata. Gli incontri vivono nella relazione tra la teoria e la pratica del vino. Le bottiglie dei campioni da assaggiare, quattro per ogni lezione, sono servite coperte.

25 gennaio 2022

Il segreto del calice, dove il vino nasce per la terza volta e dove impariamo a conoscerlo e a rispettarlo. Il primo contatto con un approccio nuovo; essere delicati ripaga.

1 febbraio

Il vino dei produttori naturali, perché lo abbiamo scelto. La sua differenza con il convenzionale e col biologico, prima di tutto è una questione sensoriale.

8 febbraio

Il vino si fa nella vigna, è un dono della natura. Il triangolo virtuoso tra i luoghi, i vitigni e le mani delle persone che ci lavorano.

15 febbraio

Il vino si fa in cantina, è un'invenzione dell'umanità. Come nasce un vino che restituisce il gusto di un territorio e il temperamento di un'annata.

22 febbraio

Il vino e... oltre, i segnali diventano percezioni, descriviamole e, nella condivisione, si trasformano in nutrimento dello spirito. Impariamo a raccontare i sentimenti provocati dal vino e ne sapremo di più su di noi.

Epigramma n° 5

Mi piace la goccia d'acqua che sta in equilibrio
sulla foglia rasa, tremando al vento.

Tutto l'universo, nell'oceano dell'aria, segreto vibra:
ed essa resiste, nell'isolamento.

Il suo cristallo semplice reprime la forma, nell'attimo incerto:
pronto a cadere, pronto a rimanere – limpido ed esatto.

E la foglia è un piccolo deserto
per l'immensità dell'atto.

Cecilia Meireles

da *Donna allo specchio e altre poesie*
Via del Vento edizioni



PORTHOS
ribelle nobile disperato

**L'approccio al vino
alla scoperta della bellezza**