



Il XII Corso di degustazione del vino si è svolto presso i locali dell'Istituto di Istruzione Superiore Giotto Ulivi con la partecipazione di 28 studenti delle classi quarte e quinte dell'indirizzo agricolo, ma anche due studenti della quinta liceo scientifico. Le lezioni sono state tenute da esperti dell'Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.) della delegazione di Firenze coordinati dal Dott. Massimo Castellani che ha dato avvio al corso con la prima lezione. Il periodo di svolgimento è stato marzo- maggio, per un totale di 4 lezioni così articolate: tecnica della degustazione; vitigni bianchi a confronto, vitigni rossi a confronto; vini spumanti e passiti. Al termine del corso è stato rilasciato a tutti gli studenti un attestato di partecipazione. Attraverso un test finale, sono stati assegnati dei premi in vino ai primi quattro classificati: Fabiola Berti (5<sup>A</sup>B); Cosimo Lippi (5<sup>A</sup>B); Ilaria Venturini 4<sup>A</sup> L; Andrea Ortolani (4<sup>A</sup> I). (coordinamento prof. Luca Marzi e ATA Vinicio Bandini). Sotto link all'articolo apparso su OK Mugello

<http://www.okmugello.it/borgo-san-lorenzo/vino-studenti-concluso-il-corso-al-giotto-ulivi/>



Il Prof. Marzi ha fornito l'elenco delle aziende che hanno contribuito in modo decisivo alla riuscita del corso fornendo i loro prodotti: Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute – Greve in Chianti FI; Associazione Giotto Ulivi; Azienda Agricola Colognole – Colognole Rufina; Azienda Agricola Frascole – Dicomano FI; Banfi Castello di Poggia alle Mura – Montalcino SI; Cantina Soc. VI.C.A.S. Pontassieve FI; Consorzio Tutela Vini Montefalco – Montefalco PG; Fattoria Il Capitano – Pontassieve FI; Fattoria Il Lago – Dicomano FI; Fattoria I Veroni – Pontassieve FI; Forno Villani – Borgo San Lorenzo FI; Marchesi de' Frescobaldi – Firenze; Podere Fortuna – Scarperia e San Piero a S. FI.