



Fondazione Minoprio ITS Academy
Ciclo di degustazioni
ottobre 2025

In collaborazione con:

EMME-EFFE SA
consulenza fiduciaria



Slow Food
Como e Lecco APS

Ciclo di degustazioni

 2 appuntamenti, 2 temi

 17 19 e 26 ottobre

 Ore 16:45 – 18:45, domenica pomeriggio

 4 assaggi + 1 “vino del cuore” scelto dal sommelier

 Al termine, piccolo piattino di salumi e formaggi

- ✓ Max 60 posti
- ✓ Prenotazione obbligatoria (eventbrite)
- ✓  Quota per singola degustazione o pacchetto completo disponibile



Calendario & Temi

1. Domenica 19 ottobre – Sauvignon: Italia vs Francia e ...

- Alto Adige (Italia)
- IGT Terre Lariane (Italia)
- Stellenbosch (Sud Africa)
- Marlborough (Nuova Zelanda)
- Vino del cuore: Loira (Francia)

3. Domenica 26 ottobre – Pinot Nero: Italia, Francia e ...

- Alto Adige (Italia)
- IGT Terre Lariane (Italia)
- Marlborough (Nuova Zelanda)
- Franconia (Germania)
- Vino del cuore: Borgogna (Francia)

Le degustazioni saranno guidate da Ivano Antonini, miglior Sommelier d'Italia AIS, nel 2008



Italia vs Francia e ...

Ivano Antonini nasce a Varese nel 1973, E' stato sommelier per ristoranti stellati, con la responsabilità di gestione di una cantina con migliaia di referenze.

Nel 2001 miglior sommelier della Lombardia, nel 2008 vince il concorso Miglior Sommelier d'Italia, nel 2010, a Santo Domingo, arriva quarto al concorso di Miglior Sommelier del Mondo.

Grande appassionato di Francia, di nebbiolo Piemontese, di bollicine, di Pinot Nero e di Riesling. Da anni è docente per i corsi AIS, membro di giurie ed assaggiatore professionista. Oggi lavora come Key Account Manager per la AVU Luxury Wines in Svizzera.



— Italia vs Francia e ...

Le degustazioni proposte giocano prevalentemente sul dualismo tra vini francesi e vini italiani.

Talvolta l'equilibrio tra i due principali produttori mondiali viene però messo in discussione, con l'inserimento di etichette provenienti da altri paesi produttori, sia del vecchio che del nuovo mondo.

La scelta delle bottiglie in degustazione è attenta alle realtà provenienti dal territorio locale, con la proposta di alcune IGT Terre Lariane di particolare pregio ed interesse.

Un viaggio appassionante nel mondo del vino, con un approccio didattico che mette in risalto gli aspetti culturali, legati alle tradizioni ed al territorio.

La prima data, il 19 ottobre, è dedicata al sauvignon, la seconda, il 26 ottobre, è dedicata al pinot nero.



Slow Food
Como e Lecco APS

EMME-EFFE SA
consulenza fiduciaria