## DA IRINA UNIVERSITA' TERZA ETA' MONFALCONE Visita tecnica a San Zanut Azienda GANDIN & Agriturismo "Da IRINA"

Prosegue con crescente interesse da parte degli allievi il corso di "VITIVINICOLTURA ED ENOGASTRONOMIA" che da vari anni l'UTE Monfalcone affida all' agronomo Claudio Fabbro e che consiste in una parte didattica (da quest'anno presso la sede del prestigioso Palazzetto Veneto) integrata da visite ad aziende delle varie zone DOC per approfondimenti di natura pratica.

Gli argomenti trattati spaziano dalla storia alla cultura enoica, gestione della vigna e cantina, conoscenza degli aspetti nutrizionali e salutistici del buon vino, con riflessi positivi o negativi sia sulla salute che nei comportamenti quotidiani (fra questi, non ultimo, mettersi al volante nel rispetto del nuovo codice stradale, dopo un pranzo o una cena).



Nei giorni scorsi un gruppo di partecipanti al corso ha effettuato una visita tecnica all'azienda agricola ed agrituristica *GANDIN* di San Zanut (San Pier d'Isonzo), dove l'enologo **Rodolfo Rizzi** li ha accompagnati fra i

filari per riassumere le varie fasi della coltivazione (impianto, potature, difesa integrata fitosanitaria, vendemmia,) per passare di seguito in

cantina (vinificazione, travasi, imbottigliamenti etc.).



Irina e l'enologo Rodolfo Rizzi,Presidente AEI FVG

Nella degustazione guidata di alcuni vini vendemmia 2018, colti in anteprima dalle botti, da vitigni autoctoni quali (Tocai) Friulano e francesi (Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon e Merlot), la titolare **Irina Gabovitch Gandin**, ha illustrate anche le scelte d'abbinamento con prodotti tipici della tradizione rurale isontina (norcineria e caseifici) per concludere con la classica pinza goriziana ed un memorabile Verduzzo passito, firmato da suo marito e grande enologo **Edi**, prematuramente scomparso e fondatore di questa azienda che sta ritrovando stimoli e diverse proposte innovative.



Cantine Gandin



San Zanut , 21 marzo 2019 info@claudiofabbro.it