

CORSO BASE DI DEGUSTAZIONE VINO

a partire dal 25 gennaio 2022

VINO MI PIACI!

**MA PRIMA DI CONTINUARE A VEDERCI FORSE
DOVREMMO CONOSCERCI MEGLIO...**

corso base di degustazione del vino

con il sommelier Giacomo Solimene



In principio c'erano i bianchi, i rossi e le bolle. Oggi invece entri al bar e ti chiedono se vuoi provare un vino naturale, un rifermentato, un rosè o un arancione, e chissà quante altre variabili tra cui barcamenarsi. Se sei tra quelli che avevano appena iniziato a memorizzare che lo chardonnay ti piace ma il sauvignon no, e ora ti senti di nuovo in un territorio poco conosciuto, questo è il corso che fa per te! Capiremo insieme cos'è esattamente e come si fa il vino, cercheremo di districarci tra nomi e simboli che tutti abbiamo visto e sentito senza avere un'idea chiara di cosa si stesse parlando e, ovviamente, assaggeremo diversi vini, perché in questo settore, più che in altri, bisogna "toccare con mano". E poi per uscire il giovedì sera ci sarà pur bisogno di una spintarella emotiva, o capita solo a noi?



**ENOTECA
MEDITERRANEA**

**I CORSI
DEL GUSTO**



CORSO BASE DI DEGUSTAZIONE VINO

DETTAGLI DEL CORSO:

numero di lezioni: 5

in degustazione: 3 vini per ogni lezione

durata della lezione: 1 ora e 30'

giorno e ora: martedì alle ore 21.00

costo: 100 euro con tessera "viadelcarmine" / 110 euro senza tessera

LE 5 SERATE:

25/1 Dai Fenici a James Bond.

Storia di un succo di frutta che è diventato un successo planetario!

1/2 Dal contadino al tuo bicchiere: cosa succede in mezzo?

Da frutto a nettare alcolico: non è un miracolo, anche se sembra!

8/2 Sentori di ribes, mela, scoglio bagnato, noce macadamia?!

Allenare il naso, ma senza lasciarsi prendere troppo la mano!

15/2 Supermercato, enoteca o contadino amico della zia?

Convenzionale, bio, naturale, garage wine. Muoversi in una selva di definizioni.

1/3 Liscio, naturale o gasato?!

Tra il prosecco e lo champagne: mille sfumature di bolle.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

EVENTBRITE ENOTECA MEDITERRANEA (con piccola commissione richiesta dall'esercente)

Oppure senza sovraccosti: **BONIFICO BANCARIO**: IBAN: IT48P0533612143000046529732 INTESTATO A
LAFORMADELVIAGGIO.IT SRL, causale: cognome più corso frequentato

oppure: presso la nostra sede di via del Carmine 6 corsi@laformadelibro.it 0499817459

www.laformadelibro.it - www.enotecamediterranea.it



**ENOTECA
MEDITERRANEA**

**I CORSI
DEL GUSTO**



CORSO BASE DI DEGUSTAZIONE VINO

a partire dal 25 gennaio 2022

VINO MI PIACI!

**MA PRIMA DI CONTINUARE A VEDERCI FORSE
DOVREMMO CONOSCERCI MEGLIO...**

corso base di degustazione del vino

con il sommelier Giacomo Solimene



In principio c'erano i bianchi, i rossi e le bolle. Oggi invece entri al bar e ti chiedono se vuoi provare un vino naturale, un rifermentato, un rosè o un arancione, e chissà quante altre variabili tra cui barcamenarsi. Se sei tra quelli che avevano appena iniziato a memorizzare che lo chardonnay ti piace ma il sauvignon no, e ora ti senti di nuovo in un territorio poco conosciuto, questo è il corso che fa per te! Capiremo insieme cos'è esattamente e come si fa il vino, cercheremo di districarci tra nomi e simboli che tutti abbiamo visto e sentito senza avere un'idea chiara di cosa si stesse parlando e, ovviamente, assaggeremo diversi vini, perché in questo settore, più che in altri, bisogna "toccare con mano". E poi per uscire il giovedì sera ci sarà pur bisogno di una spintarella emotiva, o capita solo a noi?



**ENOTECA
MEDITERRANEA**

**I CORSI
DEL GUSTO**



CORSO BASE DI DEGUSTAZIONE VINO

DETTAGLI DEL CORSO:

numero di lezioni: 5

in degustazione: 3 vini per ogni lezione

durata della lezione: 1 ora e 30'

giorno e ora: martedì alle ore 21.00

costo: 100 euro con tessera "viadelcarmine" / 110 euro senza tessera

LE 5 SERATE:

25/1 Dai Fenici a James Bond.

Storia di un succo di frutta che è diventato un successo planetario!

1/2 Dal contadino al tuo bicchiere: cosa succede in mezzo?

Da frutto a nettare alcolico: non è un miracolo, anche se sembra!

8/2 Sentori di ribes, mela, scoglio bagnato, noce macadamia?!

Allenare il naso, ma senza lasciarsi prendere troppo la mano!

15/2 Supermercato, enoteca o contadino amico della zia?

Convenzionale, bio, naturale, garage wine. Muoversi in una selva di definizioni.

1/3 Liscio, naturale o gasato?!

Tra il prosecco e lo champagne: mille sfumature di bolle.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

EVENTBRITE ENOTECA MEDITERRANEA (con piccola commissione richiesta dall'esercente)

Oppure senza sovraccosti: **BONIFICO BANCARIO**: IBAN: IT48P0533612143000046529732 INTESTATO A
LAFORMADELVIAGGIO.IT SRL, causale: cognome più corso frequentato

oppure: presso la nostra sede di via del Carmine 6 corsi@laformadelibro.it 0499817459

www.laformadelibro.it - www.enotecamediterranea.it



**ENOTECA
MEDITERRANEA**

**I CORSI
DEL GUSTO**

