

CORSO DI DEGUSTAZIONE VINO

a partire dal 23 febbraio 2022

VINI NATURALI?

DA ECCENTRICA NICCHIA
A FENOMENO DI COSTUME

con il sommelier Piero Boldrini



Fino a qualche anno fa era quasi automatico associare alla definizione di "vini naturali" dei colori improbabili, torbidezze notevoli e odori poco rassicuranti, oltre ad un gusto quanto meno opinabile. Oggi tutto questo sembra un ricordo lontano, ed è possibile bere ottimi vini che hanno tutte le caratteristiche di artigianalità proprie della categoria. Un mondo tutto da scoprire, fatto di prodotti che ancora oggi, in Italia, non vengono riconosciuti e valorizzati quanto dovrebbero.

E allora partiremo dalle basi per imparare a riconoscerli e definirli, approcciandoci a loro in maniera diretta e senza fronzoli, proprio come questa tipologia di vini. Un percorso che inizia dalla stappatura e prosegue attraverso modalità di degustazione che metteranno in risalto ogni particolarità di questi vini. Un corso base per tutti gli appassionati che si vogliono avvicinare a questo mondo, con una mente aperta e la voglia di scoprire nuove sensazioni nel vino.



**ENOTECA
MEDITERRANEA**

**I CORSI
DEL GUSTO**



CORSO DI DEGUSTAZIONE VINO

DETTAGLI DEL CORSO:

numero di lezioni: 4 in degustazione: 3 vini per ogni lezione
durata della lezione: 1 ora e 30' mercoledì alle ore 20.00
costo: 100 euro con tessera "viadelcarmine" / 110 euro senza tessera

LE 4 SERATE:

23/2 Facciamo un po' di chiarezza.

Cosa sono i "vini naturali", dove e quando sono nati e che differenza c'è tra questi e i prodotti biologici o quelli "normali"?

2/3 Muoversi con naturalezza... nel mondo dei naturali.

Chiavi di lettura per orientarsi in un ambiente "nuovo" e mutevole.

9/3 Orange is the new White.

Una serata dedicata ai vini arancioni e alle loro sfaccettature.

16/3 In Fermento!

Le bolle come non le avete mai conosciute.

Ogni serata prevede l'intervento di un produttore che racconterà direttamente se stesso, il suo vino e la sua filosofia.

cena con noi prima del corso: cicchetti e piccoli piatti

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**

