

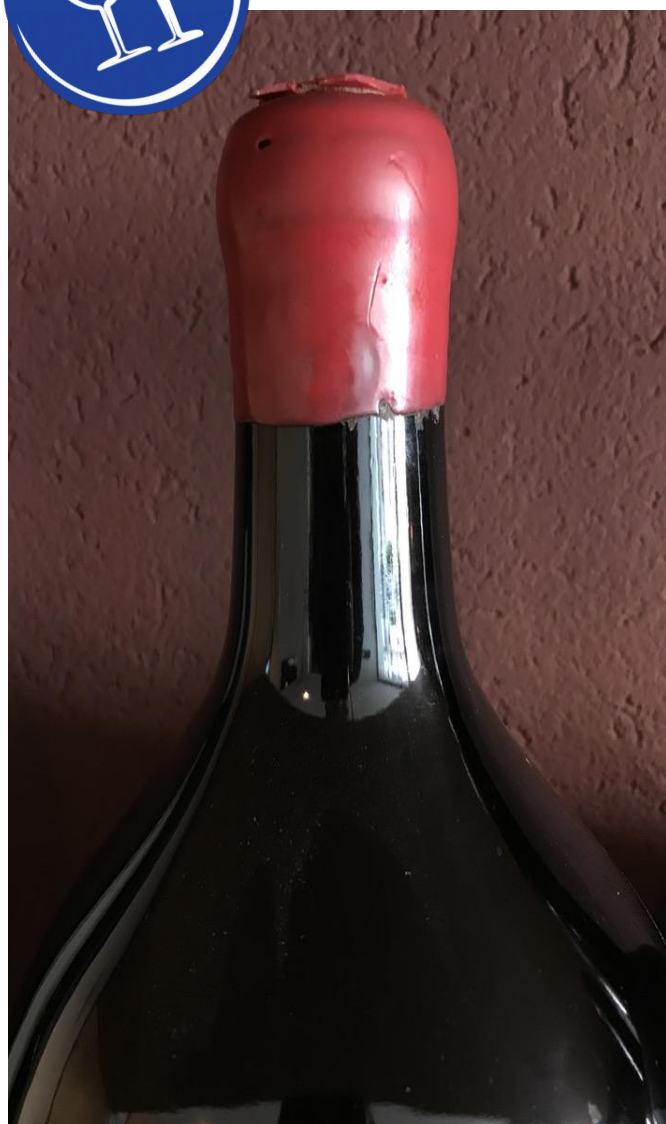
a partire dal 6 ottobre 2022

VINO MI PIACI!

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

corso base di degustazione del vino

con il sommelier Alessio Ghirardelli



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 martedì sera ci sarà pur bisogno di una spintarella emotiva, o capita solo a noi?



CORSO BASE DI DEGUSTAZIONE VINO

DETTAGLI DEL CORSO:

numero di lezioni: 4

durata della lezione: 1 ora e 30'

giorno e ora: giovedì alle ore 21.00

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

LE 4 SERATE:

6/10 Dal contadino al tuo bicchiere: cosa succede in mezzo?

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

Cenni di viticoltura e vinificazione in bianco e in rosso.

13/10 Sentori di ribes, mela, scoglio bagnato, noce macadamia?!

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

La tecnica di degustazione del vino: analisi visiva, olfattiva e gustativa.

20/10 Liscio, gasato, dolce...?! Tra il prosecco e lo champagne, passando per i dessert!

Vini spumanti, dolci, passiti e liquorosi.

27/10 Selvaggina, crudité, formaggi stagionati... Proviamo a comprendere le regole di base dell'abbinamento cibo-vino per evitare figuracce al ristorante!

Elementi teorici della tecnica di abbinamento cibo-vino.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

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**

