

CORSO BASE DI DEGUSTAZIONE VINO

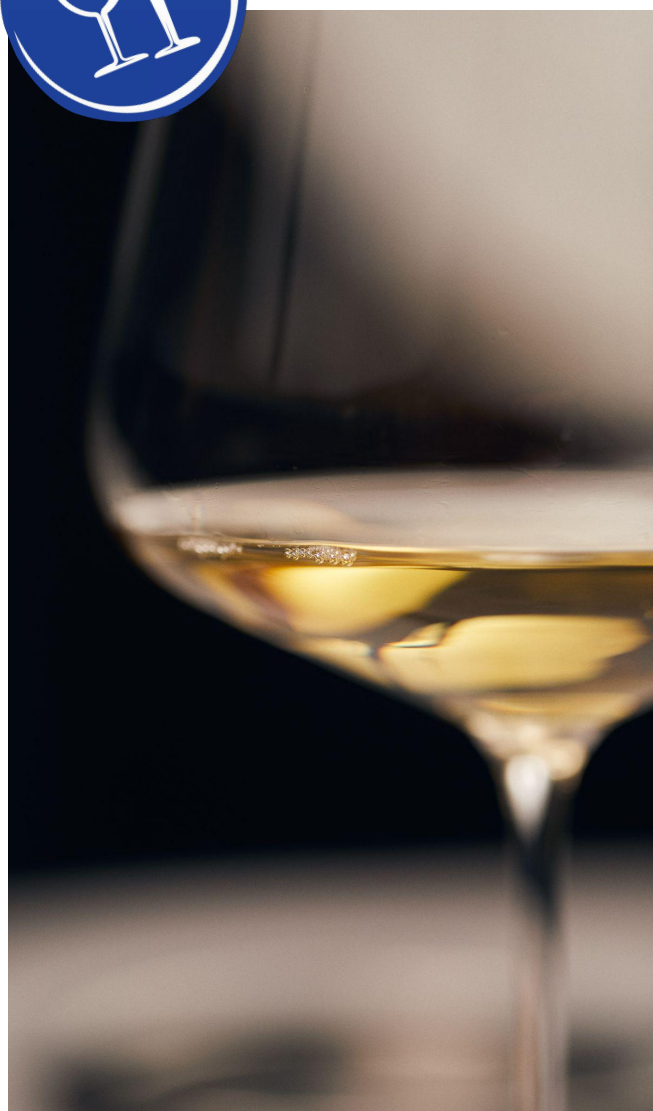
a partire dal 16 marzo 2023

**VINO MI PIACI!**

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

**corso base di degustazione del vino**

**con il sommelier Alessio Ghiraldelli**



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: 4

durata della lezione: 1 ora e 30'

giorno e ora: giovedì alle ore 20.45

costo: 120 euro con tessera "viadelcarmine" / 130 euro senza tessera

## LE 4 SERATE:

16/03 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.

23/03 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.

30/03 Liscio, gasato, dolce...?! Tra il prosecco e lo champagne, passando per i dessert!

Vini spumanti, dolci, passiti e liquorosi.

06/04 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: IT81J0623012143000015102915 INTESTATO A LAFORMADELVIAGGIO.IT SRL,

causale: cognome più corso frequentato

oppure: presso la nostra sede di via del Carmine 6 [corsi@laformadelibro.it](mailto:corsi@laformadelibro.it) 0499817459

[www.laformadelibro.it](http://www.laformadelibro.it) [www.enotecamediterranea.it](http://www.enotecamediterranea.it)



**ENOTECA  
MEDITERRANEA**

**I CORSI  
DEL GUSTO**

