



Corso di avvicinamento al vino



INIZIO CORSO: lunedì 5 luglio 2021

durata: 9 ore

Prezzo: 180,00 € (219,60 € + IVA)

Il **vino** è da sempre **testimone della storia di un territorio**, divenendo parte della sua identità. **Sergio Olivetti, responsabile di sala e sommelier del ristorante La Locanda Di Piero**, guiderà i partecipanti alla scoperta delle ricchezze e delle suggestioni del nostro Paese e non solo, in un percorso di degustazione che attraverso i colori, i profumi e i sapori dei vini vi accompagnerà in un affascinante viaggio tra percorsi sensoriali e identitari.

Calendario corso: lunedì 5-12-19 luglio 2021.

Obiettivi:

Gli incontri consentiranno agli appassionati di scoprire l'Italia e i Paesi oltre confine attraverso i propri vini. Un viaggio nell'eccellenza delle zone vitivinicole del nostro territorio, alla scoperta di percorsi, sentieri e prodotti.

Contenuti:

Principali vitigni e vini italiani e i più famosi oltre confine.

- Come giudicare un vino
- Analisi organolettica: olfattiva, visiva, gustativa
- Significati della terminologia
- Esercitazione pratica

Come si serve correttamente un vino

- Stappatura, temperatura di servizio, bicchieri, successione
- Esercitazione pratica

Gli spumanti: dal prosecco allo champagne

- Regole di abbinamento cibo/vino
- Esercitazione pratica

Calendario

Lunedì 5 luglio 2021

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 28 giugno 2021

Destinatari:

Lezione aperta a tutti coloro che desiderano intraprendere un percorso di scoperta e conoscenza di alcuni dei migliori vini.