



Emozioni di vino



INIZIO CORSO: lunedì 23 maggio 2022

durata: 9 ore

Prezzo: **219,60 € (180,00 € + 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 affascinoso viaggio tra percorsi sensoriali e identitari.

Calendario corso: lunedì 23-30 maggio e 6 giugno 2022.

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:

1. 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

2. Come si serve correttamente un vino

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

3. Gli spumanti: dal prosecco allo champagne

- Regole di abbinamento cibo/vino
- Esercitazione pratica

Calendario

Lunedì 23 maggio 2022

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 16 maggio 2022

Destinatari:

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