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 accompegnerà in un fascinoso 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 termologia
• 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:
Luned? 16 maggio 2022

Destinatari:

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