

Il Vino: dalla vigna alla tavola

L'obiettivo del corso è ottenere strumenti sufficienti per riconoscere un vino di qualità e saperlo abbinare al cibo in modo da ottenere la migliore armonia.

A CHI È RIVOLTO

Questo corso è dedicato a tutti coloro che vogliono avvicinarsi al mondo del vino, sia per semplice passione e curiosità che per motivi professionali.

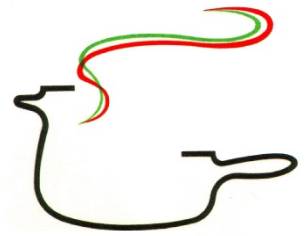
ARGOMENTI

- Nozioni basilari di Viticoltura ed Enologia: il vino nasce nella vigna e quindi importante conoscere le basi della sua produzione
- L'Analisi Sensoriale del Vino: per degustare un vino ci sono molti metodi, ma è possibile riassumerli e semplificarli in pochi e semplici passaggi
- I Vini Speciali (gli spumanti, i liquorosi e gli aromatizzati): un produzione tecnicamente "speciale" per vini che richiedono grande cura e pazienza
- L'Acquisto del Vino: lettura dell'etichetta, conservazione delle bottiglie e servizio del vino: da come "muoversi" entrando in una enoteca o leggendo una carta dei vini fino all'apertura di una bottiglia con semplicità ed eleganza
- L'Abbinamento Cibo-Vino: il modo migliore per gustare il vino è insieme al cibo e i nostri sensi possono aiutarci nella scelta. Impareremo ad assaggiare il cibo

Ogni incontro comprende una parte teorica con supporto visivo di immagini e video e un assaggio da 1 a 3 vini, scelti nell'ampio panorama enologico italiano con particolare attenzione verso i vitigni tradizionali e autoctoni.

DATE

martedì 19 - 26 settembre & 3 - 10 - 17 ottobre 2016 / ore 20:45 – 23:00



SEDE

Il luogo, scelto in funzione del numero di partecipanti, sarà nel Comune di Rosta o paesi limitrofi.

STRUMENTI DIDATTICI

Ad ogni partecipante saranno regalati 2 calici di vetro cristallino di elevata finezza e qualità, adatti a degustare al meglio i vini durante le lezioni e, successivamente, alla tavola di casa propria.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Euro 120,00 comprensivo dei vini in degustazione ogni lezione, i 2 calici da vino in omaggio e i supporti didattici di ogni lezione.

DOCENTE

Costantino Tomopoulos, sommelier, Degustatore Ufficiale e Relatore Corsi A.I.S. (Associazione Italiana Sommeliers), degustatore di olii extravergine di oliva, esperto di distillati e sigari.

NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI

Il corso verrà svolto per un numero minimo di 15 partecipanti e massimo di 30.