



Enoteca
letteraria



Corso base di conoscenza del Vino

in collaborazione con l'Associazione
vinoinrete.it

Cinque incontri della durata di due ore circa ciascuno per acquisire la conoscenza del vino e della tecnica di abbinamento con il cibo.

In un'atmosfera conviviale in ogni incontro si susseguiranno fasi di teoria e di pratica riferite alla degustazione del vino, al suo abbinamento con il cibo e al suo servizio. Durante ogni incontro verranno degustati 4 vini specificamente selezionati in funzione della conoscenza delle principali zone, uve e tecniche di vinificazione.

Argomenti:

- Viticultura ed enologia
- i territori e i sistemi di allevamento
- i vitigni principali
- la vinificazione e le tipologie di vino
- i principali vini italiani ed internazionali

Degustazione

- temperature di servizio
- esame visivo, olfattivo e gustativo

Tecnica di abbinamento cibo-vino

- le sensazioni da valutare
- prove pratiche di abbinamento

Ogni incontro sarà organizzato secondo i seguenti argomenti:

Viticultura ed enologia

- I territori e i sistemi di allevamento della vite
 - I vitigni principali
- La vinificazione e le tipologie di vino
- I principali vini italiani ed internazionali

Degustazione

- Temperature di servizio
- Esame visivo, olfattivo e gustativo

Tecnica di abbinamento cibo-vino

- Le sensazioni da valutare
- Prove pratiche di abbinamento

Il prezzo di € 175 a persona comprende:

- 4 lezioni di 2 ore ciascuna + Cena di fine corso
- Degustazione di 4 vini in ogni lezione, per un totale di 20 vini
Ogni vino verrà accompagnato da una pietanza in abbinamento
- 1 copia del libro "Il piacere del vino" Collana manuali – Editore Slow Food
- Una confezione di 6 bicchieri da degustazione
- Tutti i materiali didattici utilizzati nello svolgimento del corso
- Attestato finale di partecipazione

1^a lezione 12 aprile 2013: **i vini spumante** 

2^a lezione 19 aprile 2013: **i vini bianchi** 

3^a lezione 10 maggio 2013: **i vini rossi** 

4^a lezione 17 maggio 2013: **i vini dolci** 

24 maggio 2013: **cena finale**