

CORSO INTRODUTTIVO ALLA DEGUSTAZIONE DEL VINO

a cura di
Massimo Biagini

Il corso si propone di invitare i partecipanti ad entrare nell'appassionante mondo dei vini

Dopo aver appreso i segreti che si nascondono nei chicchi di uva, analizzeremo le basi delle diverse tecniche di vinificazione. Quindi affronteremo l'arte della degustazione che, attraverso una analisi condotta utilizzando tutti i nostri organi di senso, ci consente di conoscere e capire il vino che stiamo bevendo.

Il corso sarà strutturato in quattro lezioni serali. In tutte le serate, a una prima parte teorica, seguirà una prova pratica di degustazione di alcuni vini.

I principali argomenti trattati saranno:

- Cos'è il vino, tecnica di degustazione, esame visivo
- Viticoltura, vinificazione in rosso, esame olfattivo
- Vinificazione in bianco e in rosato, spumanti, esame gustativo
- Vini speciali, abbinamenti

Ai partecipanti saranno fornite le dispense delle lezioni e i bicchieri per la degustazione.

Date: 1, 8, 15, 22 aprile

Inizio lezioni: ore 20.30

Costo: 120,00 euro

Prenotazione obbligatoria entro il 29 marzo

Per informazioni e prenotazioni, contattare
Massimo Biagini, tel. 3200733915, mbiagini@libero.it

Il programma può subire modifiche per cause di forza maggiore
Il numero di posti disponibili per le serate è limitato: le iscrizioni saranno accolte in ordine di arrivo

micamale ristorante & banqueting

cibus s.r.l.

via corte d'appello, 13 - 10122 torino tel/fax: 011.4362288 p. iva 09407790014
www.ristorantemicamale.com info@ristorantemicamale.com