Corso degustazione vini primo livello

A cura dell'enologo Lorenzo Tablino, ex enologo Fontanafredda

19 marzo ore 20,30 - Prima lezione : LA CIVILTA' DEL VINO. Cenni sulla storia e sulla cultura del vino dall'antichita' ai giorni nostri. Ruolo ed importanza del vino nella società e nell'economia. Notizie generali sull'assaggio.

Degustazione guidata di tre vini bianchi.

26 marzo ore 20,30 - Seconda lezione: LA DEGUSTAZIONE DEL VINO. La fisiologia dei sensi in riferimento alla vista e all'olfatto.

Tecnica della degustazione. Valutazione dei principali profumi e prova pratica.

Degustazione guidata di quattro vini rossi.

2 aprile ore 20,30 - Terza lezione: LA DEGUSTAZIONE DEL VINO. La fisiologia dei sensi con riferimento al gusto.

Assaggio delle quattro soluzioni base.

Degustazione guidata di quattro rossi superiori.

9 aprile ore 20,30 - Quarta lezione: I VINI SPECIALI. Cenni sugli spumanti e sull'enografia mondiale

Il servizio del vino ed abbinamenti cibi e vini.

Degustazione guidata di quattro vini speciali.

PER OGNI LEZIONE:

TEST E PROVE PRATICHE sul vino e sull'assaggio.

Aneddoti e curiosità sul vino e sull'enologia.

FOTOCOPIE -LIBRI E MATERIALI DIVULGATIVI.

OGNI SERATA IN PALIO LIBRI E BOTTIGLIE.

Premio finale per il miglior allievo: Magnun spumante classico CONTESSA ROSA millesimato.

INFINE UN ATTESTATO FINALE A TUTTI ... OVVIAMENTE PROMOSSI!!!

I vini:

1 serata: Arneis - Chardonnay - Sauvignon - Moscato d'Asti

2 serata: Dogliani - Barbera Asti - Rossese Riviera Ponente - Cabernet Trentino

3 serata: Barolo - Barbaresco - Rosso di Montalcino - Nero d'Avola

4 serata: Asti - Brachetto Acqui - Malvasia di Casorzo - Champagne - Moscato passito

Costo del corso: 80,00 euro - Prenotazione allo 334/3995353



