

CORSO DI DEGUSTAZIONE VINI

Dedicato ad appassionati,
futuri intenditori ed amanti del buon bere,
che desiderano scoprire
cosa si cela dietro un calice di vino.

5 incontri che riproducono un viaggio nel mondo del vino:
le origini, la tecnica di degustazione,
saper leggere un'etichetta, dalla vite, all'uva al mosto,
le tecniche di vinificazione in rosso in bianco e in rosato,
i vini spumanti e quelli speciali.

DEGUSTAZIONE DI 3 VINI SERATA

15 - 22 - 29 Novembre 6 - 13 Dicembre

Dalle 21.00 alle 23.00

TENUTA VANDELLI
Via Circonvallazione San Michele, 6
41049 loc. San Michele dei Mucchietti
Sassuolo (MO)

UNICA QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 100,00
chiusura Iscrizioni 7/11/2018



Il gusto della comunicazione

PER INFO E ISCRIZIONI:
info@bitescom.it
Francesca 338 1992480

In partenza un nuovo Corso di Degustazione di Vino

5 incontri a cadenza settimanale, dal 15 Novembre al 6 Dicembre, che riproducono un viaggio nel mondo del vino, dedicato ad appassionati, futuri intenditori o amanti del buon bere, che desiderano scoprire cosa si cela dietro un calice!
Insieme ad esperti docenti, andremo a percorrere i diversi argomenti con una presentazione dettagliata e formativa ed una degustazione di 3 vini a serata.

Il programma del corso prevede:

Lezione 1 (15 Novembre 2018 ore 21:00)

La storia del vino: dal vino alla viticoltura, dal passato ad oggi.
I sensi e la tecnica di degustazione: quanti sensi coinvolgiamo nell'atto di degustare? Quando la percezione diventa parola.
Applichiamo la tecnica di degustazione: assaggiamo 3 vini!

Lezione 2 (22 Novembre 2018 ore 21:00)

La legislazione e l'etichettatura: perché ogni bottiglia porta con sé la sua carta d'identità!
Dalla vite al mosto: La vite, la nostra pianta devota, si descrive, nel suo ciclo di vita e nelle sue malattie. E ancora, dalla vendemmia, alle tecniche di cantina, fino al nostro fiore, il mosto!
Ripassiamo la tecnica di degustazione: assaggiamo 3 vini!

Lezione 3 (29 Novembre 2018 ore 21:00)

Dal Mosto al vino: La fermentazione alcolica, la vinificazione in rosso. La vinificazione in bianco e in rosato: perché vinificare in bianco significa produrre un vino bianco
La macerazione carbonica
La conversione malolattica
L'affinamento dei vini: il vino riposa in legno o in acciaio!
Ormai siamo competenti: degustiamo 3 vini!

Lezione 4 (6 Dicembre 2018 ore 21:00)

I vini speciali: gli spumanti.
Dal mito di Perignon, passando per il vino dei nostri nonni, fino ai metodi classici e charmat!
Bollicine: degustiamo 3 vini!

Lezione 5 (13 Dicembre 2018 ore 21:00)

I vini speciali: i vini passiti e quelli fortificati.
Cenni sull'abbinamento dei vini.
Degustiamo con 3 vini speciali!

Vi aspetteranno 5 serate di formazione, degustazione, apprendimento ma soprattutto divertimento.
Contributo: Il corso completo ha un costo di €100,00 per 5 serate e degustazione di 15 vini.
Iscrizione obbligatoria via mail o telefono a: Francesca 338 1992480 – info@bitescom.it
Chiusura iscrizioni: 7 Novembre 2018

Sede del Corso: Tenuta Vandelli - Via Circonvallazione San Michele, 6 - Sassuolo (MO)



Il gusto della comunicazione

PER INFO E ISCRIZIONI:
info@bitescom.it
Francesca 338 1992480