

Avvicinamento al Vino – Corso Base

Da giovedì 19 ottobre 2023 ore 20.15

5 incontri per imparare a degustare il vino partendo dalle basi.

Nei primi 4 incontri verranno degustati 4 vini della sfera nazionale accompagnati da un piatto tris e un dessert, nel 5° incontro verrà servita la cena in abbinamento ai vini in degustazione.

Gli incontri avranno una durata di circa 2,5 ore cad.

Durante i 5 incontri verranno trattati i seguenti argomenti: cenni storici, viticoltura, enografia, tecniche di vinificazione e di affinamento, e si darà ampio spazio alla fisiologia dei sensi con prove pratiche. Nel 5° incontro verrà insegnata la tecnica di abbinamento cibo / vino.

Sede degli incontri: Enoteca **ANGOLO DI... VINO TORINO**, via Nicola Porpora, 26/e

Relatore degli incontri sarà Paolo Curcio, sommelier FISAR e assaggiatore di vino ONAV.

Quota di partecipazione: € 149,00 (corso, 20 vini in degustazione, piatto tris con dessert e cena finale in abbinamento).

Modalità di pagamento: Contanti, Bonifico Bancario, Satispay.

Condizioni di pagamento: acconto di € 50,00 a persona alla prenotazione, saldo entro il 2° incontro.

Prenotazione obbligatoria entro il 13 ottobre 2023 con acconto.

Informazioni: Paolo 3473205331, mail: prenotazioni@angolodivinatorino.it

Gli incontri avverranno con un minimo di 10 adesioni fino un massimo di 16 partecipanti.

Programma degli incontri:

- Giovedì 19 ottobre: storia del vino, viticoltura, fisiologia dei sensi, vista e olfatto; degustazione di 4 vini con piatto tris* e dessert
- Giovedì 26 ottobre: tecniche di vinificazione, fermentazione, alcolica, affinamenti, affinamenti, fisiologia dei sensi, il gusto; degustazione di 4 vini con piatto tris* e dessert
- Giovedì 3 novembre: vini speciali, passiti e spumantizzati; degustazione di 4 vini con piatto tris* e dessert
- Giovedì 10 novembre: denominazioni, legislatura dei vini, etichette, conservazione; degustazione di 4 vini con piatto tris* con dessert
- Giovedì 17 novembre; tecnica di abbinamento cibo vino; cena con 5 portate* e 4 vini in degustazione.

* comunicare eventuali intolleranze e allergie alimentari o vegetariani.