

7 INCONTRI PER AFFINARE I VOSTRI SENSI



CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO

Primo incontro

Introduzione al vino, cenni storici. - I bicchieri
L'Esame visivo - Degustazione: 2 bianchi e 2 rossi.

Secondo incontro

Cenni di anatomia e fisiologia della vite. - Le bottiglie
L'esame olfattivo - Degustazione: 2 bianchi e 2 rossi

Terzo incontro

La vinificazione in bianco e in rosso.
L'uso della barrique. Gli strumenti del Sommelier
L'esame gustativo - Degustazione: 2 bianchi e 2 rossi

Quarto incontro

La metodologia produttiva degli spumanti.
Temperature di servizio - Degustazione: 4 spumanti

Quinto incontro

Passiti, muffati e liquorosi: storia e metodologia
produttiva dei "vini da meditazione"
Ordine di servizio - Degustazione: 4 vini dolci

Sesto incontro

Come scegliere un vino, l'accostamento cibo e vino,
le diverse tipologie di vino.
Degustazione: 4 vini con piccole specialità alimentari.

Settimo incontro

Visita di un'azienda vitivinicola del Lazio

Le lezioni inizieranno il 09/04/2009
e si terranno tutti i giovedì dalle 20.00 alle 22.00

Iscrizioni entro il 02/04/2009.

140 Euro per i soci Enoclub Roma
160 Euro per i non soci.

info e prenotazioni: 339.57.28.595
www.enoclubroma.it info@enoclubroma.it



Il Corso si terrà presso il "Ristorante Consolini"
Via Marmorata, 28 - Roma