Ristorante - Vineria
Dairago, Via E. Toti, 28 | tel. 0331 432553
www.cieloevino.it

Corso Degustazione e Abbinamento Vini

Conoscere il vino

per apprezzarlo e consigliarlo

5 serate a partire da lunedì 30 settembre 2024 ore 21
Corso per appassionati e principianti
Guidato da enogastronomi ed enotecnici professionisti



Costo complessivo del corso € ~~190,00~~ 180,00

Per gli amici di "Noi del Tosi" acquistando online al link
https://cieloevino.com/prodotto/corso-degustazione-vini-ottobre-2024/
con il codice promozionale TOSI10

La quota comprende:

- opzione di iscrizione con buono nominale
- testo "Il piacere del Vino" edito da Slow food
- 5 lezioni da circa 2 ore ciascuna tenute da esperti professionisti
- degustazione di 1 vino la prima lezione e 4 vini nelle successive, per un totale di 21 vini
- abbinamento di un piccolo appetizer/piatto ad ogni vino degustato
- kit di degustazione di 4 bicchieri ISO (consegnato la prima sera del corso)

Vedi Programma pagina di seguito

Ristorante - Vineria
Dairago, Via E. Toti, 28 | tel. 0331 432553
www.cieloevino.it

Corso Degustazione e Abbinamento Vini

Conoscere il vino per apprezzarlo e consigliarlo

Programma del corso

1° lezione, lunedì 30 settembre, ore 21.00
Tecniche dell'Assaggio

- Cenni di storia del vino e della vite
- Gli organi sensori, stimoli e sensazioni
- I quattro componenti del gusto: dolce, salato, acido e amaro
- Esperimenti con i principali componenti del vino: alcol, glicerina, zucchero, tannino, acido tartarico
- Un metodo per l'analisi organolettica: esame visivo, olfattivo, gustativo
- ***Degustazione di un grande vino rosso***

2° lezione, lunedì 7 ottobre, ore 21
Abbinamento cibo-vino - Vini Bianchi

- La vendemmia e i componenti del mosto
- Introduzione alla tecnica di abbinamento cibo-vino
- I metodi per abbinare cibo-vino: per contrapposizione o per armonia
- La scheda per gli abbinamenti
- ***Degustazione di 4 vini bianchi + abbinamento***

3° lezione, lunedì 14 ottobre, ore 21.00
Vini Rossi

- La vinificazione in rosso, bianco, rosato
- Metodi di produzione, affinamento e provenienza
- Impariamo a leggere un'etichetta: igp, dop e docg
- ***Degustazione di 4 vini rossi + abbinamento***

4° lezione, lunedì 21 ottobre, ore 21.00
Vini – Spumanti – Champagne

- Metodi di produzione, affinamento, lavorazioni: Metodo Charmat – Metodo Classico
- Prova visiva di degorgement
- Apertura e servizio di una bottiglia di spumante
- ***Degustazione di 4 vini: Metodo Charmat, Metodo Classico, Champagne + abbinamento***

5° lezione, lunedì 28 ottobre, ore 21.00
I grandi vini da seduzione e il giro del mondo con un bicchiere

- Successione dei vini a tavola e temperature di servizio
- I bicchieri da degustazione e i bicchieri in tavola: volume e forma
- Metodi di produzione e provenienza
- ***Degustazione di 4 vini + abbinamenti***

