

CORSO DEGUSTAZIONE VINO

TUTTO CIÒ CHE POTETE SAPERE PER GUSTARE A FONDO UN BUON CALICE DI VINO (...DIVERTENDOSI)

MERCOLEDÌ 29 SETTEMBRE
6, 13, 20, 27 OTTOBRE 2010
INIZIO ORE 20.30



Sede:

Ristorante Enoteca IL COPPIERE

Via XX Settembre 48/B - San Martino Buon Albergo (VR)

tel 045 8820199

PROGRAMMA

1. LA DEGUSTAZIONE - mercoledì 29/09/2010

Tecniche e regole di degustazione. Conoscere i propri sensi e riconoscere gli aromi.

2. I VINI BIANCHI - mercoledì 6/10/2010

Origine e composti dei vini bianchi. Gli aromi, i profumi e il gioco.

3. I VINI ROSSI - mercoledì 13/10/2010

Origine e composti dei vini rossi. Vini giovani e vini invecchiati. Scopri... il vino

4. LA VINIFICAZIONE E LA CONSERVAZIONE - mercoledì 20/10/2010

La lavorazione del vino e la sua conservazione. La cantina ideale.

5. GLI SPUMANTI E I VINI DA DESSERT - mercoledì 27/10/2010

Gli spumanti e i vini dolci. I processi di lavorazione.

Ogni incontro di circa 2 ore comprende la parte teorica e la degustazione a tema di almeno 4 vini

Costo: 185,00 euro

Promozione coppia: 350,00 euro

Comprensivo di materiale didattico, Valigetta con bicchieri spiegelau per degustazione tecnica,
Diploma corso di degustazione VINANDO

Info e iscrizioni: Tel/fax 02 39844074 - @mail: info@vinando.com - www.vinando.com

Il corso si terrà al raggiungimento minimo di partecipanti