

“Degustare è.....Corso per Aspiranti Assaggiatori di Vino”

INIZIO DEL CORSO: Lunedì 14 Marzo ore 21.00:

Ormai siamo alla 21^a edizione!

9 lezioni teorico-pratiche per chi vuole approfondire la conoscenza della cultura vitivinicola siciliana, unendo la professionalità al divertimento!!

Più di 20 vini in degustazione, spesso accompagnati da abbinamenti gastronomici particolari e stuzzicanti..

Ogni partecipante riceverà un set da degustazione, il materiale didattico e un attestato di partecipazione!!

Per info e prenotazioni visita il sito www.spaziosensoriale.it o contattaci al 3285320945-3397507353-3358282455.

Le iscrizioni sono già aperte!!!Affrettati a spargere la voce...

Costo a persona: 200,00 euro

Per gruppi superiori a 4 persone: 150,00 euro

N.B. Il Corso inizierà solo al raggiungimento di minimo 20 partecipanti.

PROGRAMMA DEL CORSO

LEZIONE n.1

Introduzione al corso. Elementi di fisiologia dei sensi. L'esame visivo, olfattivo e gustativo.

Brindisi di inizio corso

LEZIONE n.2

Tecnica di degustazione dei vini. La scheda di degustazione.

Degustazione

LEZIONE n.3

Concetti elementari di viticoltura, la vite ed il vino nel mondo.

Degustazione

LEZIONE n.4

Vinificazione in rosso. Tutte le fasi del processo. I vini rosati ed i vini novelli.

Degustazione

LEZIONE n.5

Vinificazione in bianco. Tutte le fasi del processo. Affinamento in legno ed in bottiglia dei vini bianchi e rossi ... legno o non legno?

Degustazione

LEZIONE n.6

Vini Spumanti (metodo Classico e Charmat)

Degustazione ed abbinamento

LEZIONE n.7

Vini Dolci e da Meditazione (passiti, moscati, marsala, vendemmie tardive, ecc.)

Degustazione ed abbinamento

LEZIONE n.8

I difetti, alterazioni e le malattie dei vini. Le D.O.C. siciliane ed i disciplinari di produzione.

Prove olfattive per il riconoscimento dei difetti .

Degustazione ed abbinamento

LEZIONE n.9

Verifiche ed autovalutazione finale.

Prova scritta e prova di degustazione

Materiale in dotazione: set da degustazioni, materiale didattico, attestato di partecipazione

Partecipanti max: 30 unità

Ore totali di lezione: 20 h.

Vini in degustazione: 20-25 circa