



BREVE CORSO BASE DI DEGUSTAZIONE VINI

DOCENTE Bettin

OBIETTIVI Portare a conoscenze di base il corsista sul mondo della produzione di vino e degustazione sensoriale per un bere piacevole e consapevole.

ARGOMENTI

durante il corso saranno trattati i seguenti argomenti:

- storia del vino;
- nozioni di viticoltura, enologia e sistemi di vinificazione;
- legislazione vitivinicola e le classificazioni principali (I.G.T., D.O.C., D.O.C.G.)
- **tecnica della Degustazione:** "perché si degusta il vino-saper raccontare cosa c'è nel bicchiere";
- gli strumenti del degustatore;
- vinificazione spumanti, vini passiti, e vini speciali;
- tecniche di conservazione delle bottiglie anche in appartamento;

Ad ogni lezione sono previste delle prove pratiche di degustazione (da concordare con i partecipanti per il costo). A fine corso (ultima lezione) si effettuerà una visita ad una cantina per avere una visione "pratica" dei sistemi di vinificazione e produzione, affinamento e conservazione del vino, la quale ci ospiterà con delle degustazioni di vino in abbinamento a dei piatti preparati dal loro cuoco (da concordare con i partecipanti per il costo).

MATERIALE facoltativo: dispensa completa degli argomenti trattati, valigetta con 3 bicchieri per degustazione.

METODOLOGIA lezioni frontali con Slide, dispensa a disposizione del corsista, degustazione di alcuni vini ad ogni incontro, uscita presso una cantina per vedere il sistema di vinificazione.

N.B. Eventuali incontri per abbinare il Vino con il Cibo

Sede del corso: Camponogara

Orario: Sabato 10.00-12.00 (Bettin)

N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione: 6 lezioni da 2 h - € 95,00

Desideri iscriverti a questo corso? [Clicca qui](#)