



CORSO TEORICO – PRATICO DI DEGUSTAZIONE VINI II LIVELLO

DOCENTE Andreato

OBIETTIVI L'obiettivo del corso è quello di aumentare la propria cultura enologica e la conoscenza dei diversi territori su cui viene allevata la vite nelle varie regioni italiane

ARGOMENTI

- Approfondimenti delle nozioni sulla viticoltura, sui sistemi di vinificazione, e sulla legislazione vitivinicola;
- Approfondimenti circa la Tecnica della Degustazione e la sua terminologia;
- Enografia Italiana con conoscenza dei diversi territori, climi, produttori, ecc...;
- Durante le varie lezioni verranno dati anche cenni a riguardo del legame dei vini con i piatti gastronomici del territorio dove sono prodotti.

METODOLOGIA Ogni lezione prevede una parte teorica in cui verranno affrontati degli argomenti del corso a cui seguirà (da concordare con i partecipanti per il costo) una degustazione guidata di almeno due vini in linea con l'area geografica o con l'argomento trattato. Due lezioni saranno dedicate alla visita di due cantine, per avere una visione pratica del terroir su cui vengono allevati i vitigni dell'azienda, i sistemi di vinificazione e produzione adottati, con degustazione dei vini prodotti (da concordare con i partecipanti per il costo). Le due lezioni di visita alle cantine si effettueranno entrambe nelle giornate di sabato.

N.B. Ad ogni lezione verrà inviata tramite email la dispensa sugli argomenti trattati. Ogni corsista dovrà portare ad ogni lezione n° 2 calici per effettuare le degustazioni dei vini che saranno da concordare con i partecipanti per il costo.

Sede del corso: Camponogara

Orario: Giovedì 20.40-22.40 (Andreato)

N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione: 12 lezioni da 2 h - € 185,00

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