



presenta

also



Presentazione gratuita Lunedì 16 Ottobre ore 19

La vita del vino e la vita dell'umanità si sono evolute una accanto all'altra nel corso dei secoli, una meravigliosa favola di convivenza e di amore.

La vite frutto della terra e del cielo è dunque parte integrante della storia di ognuno di noi, eppure sappiamo ben poco del suo ciclo di sviluppo che dal vitigno porta al bicchiere, delle sue caratteristiche organolettiche, del suo carattere e dei suoi rituali.



Per avvicinarci con emozione e leggerezza al mondo del vino, abbiamo deciso di intraprendere una collaborazione con la fondazione also i cui membri sono sommelier, coach, esperti di enogastronomia, e costruire insieme un percorso strutturato su cinque incontri della durata ciascuno di due ore, nei quali impareremo non solo a degustare i vini proposti, ma faremo un viaggio nella storia e nelle tecniche di produzione, conosceremo le caratteristiche di alcuni territori e dei vitigni in esso presenti e impareremo le tecniche base per l'abbinamento cibo-vino.

Il Programma

1° incontro: Pillole di storia: il vino dentro le civiltà - La vinificazione in bianco - Tecnica della degustazione: esame visivo - Degustazione di due vini bianchi;

2° incontro: Cantine, bicchieri e temperature di servizio - La vinificazione in rosso - Tecnica della degustazione: esame olfattivo - Degustazione di due vini rossi;

3° incontro: Dalla vigna l'uva, dall'uva il vino. Varietà e sapori - Tecnica della degustazione: esame gustativo - Degustazione di tre vini di diversa tipologia;

4° incontro: La spumantizzazione - Storia e tecnica produttiva - Degustazione di due vini spumanti;

5° incontro: Le logiche dell'abbinamento cibo-vino - Tecnica della degustazione: Come abbinare il cibo al vino, trucchi ed errori - Degustazione di tre vini in abbinamento a tre assaggi.

Presentazione Gratuita Lunedì 16 Ottobre ore 19 Viale Anicio Gallo, 3 c/o Inforidea

Per informazioni e prenotarsi alla presentazione puoi rivolgerti a:

Mura Cristina cell. 3332734945 – 0693575476

Mail mura.cristina@gmail.com