INIZIO CORSO
24/10/2024

Segreti in bottiglia

Corso base di degustazione e avvicinamento al mondo del vino

Durante i **sei incontri bisettimanali**, uniremo teoria e degustazione, esaminando tre vini in ogni sessione.
Il corso include anche due visite a cantine locali nel territorio friulano.
È adatto sia ai principianti che a coloro che hanno già una certa conoscenza del vino. Approfondiremo le tecniche di vinificazione, prestando attenzione alla classificazione dei vini e alle etichette. Affinerai le tue capacità di degustazione e imparerai a creare abbinamenti cibo-vino accurati, il tutto in un'atmosfera rilassata e coinvolgente.

Per maggiori informazioni: 0432 821111

Prima lezione

L'arte della degustazione del vino

Parte teorica:
- introduzione all'analisi sensoriale, esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo
- utilizzo di una scheda di valutazione dei vini

Parte pratica:
- degustazione di 3 vini significativi

Seconda lezione

La vite, la storia e il suo territori

Parte teorica:
- storia del vino, territorio, vitigni autoctoni e internazionali
- cenni sui vini Biologici, Biodinamici, vini PIWI e sui vini naturali

Parte pratica:
- degustazione 3 vini rossi significativi

Terza lezione

I segreti della vinificazione

Parte teorica:
- le tecniche di vinificazione in bianco e in rosso
- i vini bianchi macerati e la macerazione carbonica
- le pratiche in cantina e l'affinamento del vino

Parte pratica:
- degustazione 3 vini bianchi significativi

Quarta lezione

Bollicine, Il Fascino degli Spumanti

Parte teorica:
- tecniche di spumantizzazione: metodo charmat e metodo classico

Parte pratica:
- degustazione 3 vini spumante significativi

1^ Visita in Cantina

Quinta lezione

Classificazione e le etichette del vino

Parte teorica:
- guida alla classificazione dei vini e decodifica delle indicazioni in etichetta

Parte pratica:
- degustazione di 3 vini alla cieca significativi

Sesta lezione

Abbinamento Gourmet

Parte teorica:
- Principi dell'abbinamento cibo-vino

Parte pratica:
- degustazione di 3 vini significativi

2^ Visita in Cantina

La quota di partecipazione è di €185,00.

Le visite in cantina potrebbero prevedere dei costi per le degustazioni, queste non sono comprese nel prezzo del corso.

In collaborazione con: Le Cantine di Secondo – Regali da stappare

cefap