



## DEGUSTAZIONE VINI CORSO BASE

### 1. LEZIONE

- Cenni storici sul vino
- Cenni sulla vite e la viticoltura
- Approccio alla degustazione: l'esame organolettico e l'utilizzo dei sensi
- Degustazione guidata di 4 vini

### 2. LEZIONE

- Dalla vigna alla Cantina: cenni di viticoltura
- Maturazione dell'uva: tecnologica, aromatica, fenolica
- L'analisi visiva
- Degustazione guidata di 4 vini

### 3. LEZIONE

- Vinificazione, maturazione e affinamento del vino
- L'analisi olfattiva
- Degustazione guidata di 4 vini

### 4. LEZIONE

- I vini speciali: spumanti, passiti, vini liquorosi
- Il bicchiere e la degustazione
- L'analisi gustativa e sintesi qualitativa
- Degustazione guidata di 4 vini

### 5. LEZIONE

- Principi fondamentali abbinamento cibo-vino
- Gli equilibri gusto – olfattivi
- Degustazione guidata di 4 vini con abbinamenti

**Giorni e orari:** il GIOVEDÌ o il VENERDÌ dalle 21.00 alle 23.00

**Durata:** 5 incontri

**Costo:** 140 euro; il corso comprende la degustazione di 20 vini, la consegna della dispensa e di 6 calici di vetro e il rilascio dell'attestato di frequenza.

Per accedere a corsi e attività è necessario essere iscritti a **LA TARTUCA** (tessera annuale 15 euro)