

Corso di avvicinamento al vino

Taberna Recina e **Andrea Petrini**, sommelier AIS e collaboratore Slow Food Vino, sono lieti di invitarvi al primo corso di avvicinamento al vino.

Attraverso il nostro percorso formativo imparerete la tecnica di degustazione, i metodi di vinificazione e tutto quanto possa mettervi nelle condizioni di riconoscere ed abbinare a tavola un buon vino.

Aiutati dalle nostre dispense intraprenderete un viaggio enologico diviso in sette comode lezioni dove si degusteranno quattro importanti vini.

Il programma del corso è il seguente:

1° Incontro: Introduzione al vino, cenni storici – I bicchieri – L'esame visivo - Degustazione tre vini;

2° Incontro: Cenni di anatomia e fisiologia della vite – Il Terroir – Le Bottiglie – L'esame olfattivo - Degustazione tre vini;

3° Incontro: La vinificazione in bianco e in rosso, i vini rosati e il vino novello – Gli strumenti del sommelier – L'esame gustativo - Degustazione tre vini;

4° Incontro: Gli spumanti – Temperature di servizio – Degustazione tre spumanti;

5° Incontro: Passiti, muffati e liquorosi: storia e metodologia produttiva dei “vini da metidazione” – Ordine di servizio – Degustazione tre vini;

6° Incontro: Come scegliere un vino, l'abbinamento cibo-vino. Cena didattica (facoltativa);

7° Incontro: Visita in cantina!

Le lezioni inizieranno il 20 aprile 2011 dalle ore 18,00 alle ore 20,00.

Info e iscrizioni: Taberna Recina Via Elvia Recina 22/24/26 tel. 067000413

Costo dell'intero corso: 170.00€

In collaborazione con **Percorsi di Vino Wine Blog** <http://percorsidivino.blogspot.com>