VINO 1° LIVELLO

Master of Food - I corsi di approfondimento di Slow Food

Giovedì 29 marzo 2012 alle ore 21.00 presso MilesiLAB, Via Sirtori, 1 a Monza

Master of Food - I corsi di approfondimento di Slow Food

Il vino è una bevanda ricchissima di storia, di tradizione, soggetta a continue sperimentazioni e dunque in continua evoluzione: conoscerlo rappresenta un momento emozionante per la scoperta della cultura materiale... e per il risveglio di gusto e olfatto, i nostri sensi più intorpiditi. Questo corso è rivolto ai tanti che di sè stessi dicono “di vino non capisco nulla, ma vorrei conoscerlo meglio”, ed è un’introduzione teorico-pratica al mondo del vino: i processi produttivi, le nozioni essenziali della viticoltura, la vinificazione, e soprattutto il linguaggio e gli strumenti della degustazione. Ogni incontro è suddiviso in due parti: lezione e degustazione di quattro o cinque vini di diverso stile e tipologia, strettamente collegati agli argomenti trattati nella lezione. Dalla viticoltura al servizio del vino, dall’esame visivo, olfattivo e gustativo fino agli abbinamenti, un ciclo di lezioni per entrare con piacevolezza e competenza nel mondo di Bacco.

Il corso inizierà il 29 Marzo alle ore 21,00 e ogni lezione avrà una durata di circa 2 ore / 2 e 1/2 e continuerà quindi 5 , 11 e12 aprile. La quinta lezione che è opzionale, ma che noi inseriamo nel corso, in data da definire concordemente la terremo presso un'azienda produttrice di vino in cui oltre alla degustazione conosceremo dal vivo le pratiche di cantina. Questa quinta lezione verrà svolta in una data che vada bene a tutti i partecipanti da concordare con il docente e il produttore individuato. Eventuale pranzo presso il produttore da concordare è un costo a parte. Il costo del corso in 5 lezioni compreso il Libro il Piacere del Vino e i 6bicchieri da degustazione, oltre alla dispensa costerà € 140,00 e € 125 per gli Under 30.

info e contatti su:

www.slowfoodmonzabrianza.it

Phoca PDF