

Vino: dal bere al saper bere



prezzo

175 euro

 13 ore

 1 giorno a settimana 19.30 - 22.00

 5 lezioni di laboratorio

 docente FISAR

 materiale fornito in omaggio:
dispensa

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso dedicato alla scoperta del mondo del vino attraverso degustazioni guidate e approfondimenti teorici. Un percorso per conoscere vitigni, territori, tecniche di vinificazione e metodo di degustazione, sviluppando una scelta più consapevole e informata. L'obiettivo è fornire le conoscenze fondamentali per comprendere il mondo del vino e sviluppare un approccio consapevole alla degustazione, imparando a riconoscerne le principali caratteristiche, a interpretare le informazioni riportate in etichetta e a scegliere il vino con maggiore sicurezza.

Programma

- dalla vite al vino: viticoltura, vinificazione e principali tipologie
- la degustazione: metodo di analisi visiva, olfattiva e gustativa
- i principali vitigni e i territori del vino italiano.
- come leggere un'etichetta, acquistare, servire e conservare correttamente il vino
- degustazione guidata di vini rappresentativi per consolidare le conoscenze acquisite e affinare la capacità di riconoscerne le caratteristiche.



Certificazione

- attestato di frequenza

Prerequisiti

- maggiore età

L'ultima lezione si terrà dalle 19.30 alle 22.30.