

In collaborazione con:



Dopo il successo dell'edizione
2014, torna il corso
**“Esperienze
sensoriali:
l'arte della
degustazione del
vino”**

Programma:

PRIMA LEZIONE

Parte Teorica: Principi Generali di Viticoltura, Enologia e Vinificazione in bianco, rosso e rosato

Parte Pratica: Come aprire e versare correttamente una bottiglia di vino

SECONDA LEZIONE

Parte Teorica: Componenti del mosto, fermentazione alcolica

Tecnica della degustazione: Esame Visivo

Parte Pratica: le tipologie dei bicchieri

TERZA LEZIONE

Parte Teorica: Gli spumanti e gli altri vini speciali

Tecnica della degustazione: Esame Olfattivo

Parte Pratica: le temperature di servizio dei vari vini

QUARTA LEZIONE

Parte Teorica: I vini passiti

Tecnica della degustazione: Esame Gustativo

Parte Pratica: leggere un'etichetta

QUINTA LEZIONE

Parte Teorica: Importanza e regole dell'abbinamento cibo/vino

Parte Pratica: Assaggio di pietanze in abbinamento ai 3 vini in degustazione

Docente: Ramona Scappi, Sommelier

Data: data da definire, dalle 20.30 alle 22.30 (2 h) ogni giovedì presso il Ristorante La Mandragola
(Via Sacco e Vanzetti, 2 Guastalla)

Costo: € 150,00 (La spesa comprende: corso teorico/pratico+3 vini/sera+piccolo cadeaux)

Iscrizione: Far pervenire entro 23/02/2015 la scheda di iscrizione reperibile presso la sede del CFP Bassa Reggiana o scaricabile dal sito www.cfpbr.it

Partenza prevista al raggiungimento di almeno 15 partecipanti

REFERENTE CORSO

ALESSANDRI ELISA

Tel.: 0522/835217 - Int. 16

E-mail: e.alessandri@cfpbr.it

**NUTRILA
TUA
PASSIONE**



CFP BASSA REGGIANA
Via S. Allende 2/1
42016 Guastalla (RE)

☎ 0522/835217
☎ 0522/219797
🌐 www.cfpbr.it
📍 bit.do/cfpbr