

## Avvicinamento al Vino – Corso Base

**Da giovedì 01 febbraio 2024 dalle ore 20:00 alle 22:30**

5 incontri per imparare a degustare il vino partendo dalle basi.

Nei primi 4 incontri verranno degustati 4 vini della sfera nazionale accompagnati da un piatto tris e un dessert, nel 5° incontro verrà servita la cena in abbinamento ai vini in degustazione.

Gli incontri avranno una durata di circa 2,5 ore cad.

Durante i 5 incontri verranno trattati i seguenti argomenti: cenni storici, viticoltura, enografia, tecniche di vinificazione e di affinamento, e si darà ampio spazio alla fisiologia dei sensi con prove pratiche. Nel 5° incontro verrà insegnata la tecnica di abbinamento cibo / vino.

Sede degli incontri: Enoteca **Angolo di...Vino Torino**, via Nicola Porpora, 26/e

Relatore degli incontri sarà condotta da "Paolo Curcio", sommelier FISAR e assaggiatore di vino ONAV.

Quota di partecipazione: € 149,00 (corso, 20 vini in degustazione, piatto tris con dessert e cena finale in abbinamento).

Modalità di pagamento: **Contanti, Bonifico Bancario, Satispay.**

Prenotazione obbligatoria entro il 25 gennaio 2024 (acconto € 50,00, saldo entro il 2° incontro)

Informazioni: Paolo 3473205331, mail: prenotazioni@angolodivinatorino.it

Gli incontri avverranno con un minimo di 10 adesioni fino un massimo di 16 partecipanti.

Disponibilità e orari: giovedì dalle ore 20;00 alle 22;30

Programma degli incontri:

- Giovedì 1° febbraio 2024: storia del vino, viticoltura, fisiologia dei sensi, vista e olfatto; degustazione di 4 vini con piatto tris\* e dessert
- Giovedì 8 febbraio 2024: tecniche di vinificazione, fermentazione, alcolica, affinamenti, affinamenti, fisiologia dei sensi, il gusto; degustazione di 4 vini con piatto tris\* e dessert
- Giovedì 15 febbraio 2024: vini speciali, passiti e spumantizzati; degustazione di 4 vini con piatto tris\* e dessert
- Giovedì 22 febbraio 2024: denominazioni, legislatura dei vini, etichette, conservazione; degustazione di 4 vini con piatto tris\* con dessert
- Giovedì 29 febbraio 2024; tecnica di abbinamento cibo vino; cena con 5 portate\* e 4 vini in degustazione.

\* comunicare eventuali intolleranze e allergie alimentari o vegetariani.