



Corso di Wine Experience.



Pronti per ripartire con la quinta edizione del nostro
CORSO DI WINE EXPERIENCE, DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI AL CIBO.

in Via IV Novembre, 12 Villorba
Cantina Pizzolato

PROGRAMMA DEL CORSO

1° lezione Giovedì 7 marzo dalle ore 20.00

PRIMA LA TEORIA - L'ACIDITÀ: Il senso dell'acidità, l'origine dell'acidità, come riconoscerla e classificarla.

DEGUSTAZIONE GUIDATA di 4 vini biologici alla scoperta del senso dell'acidità

ABBINAMENTO: Pesce crudo con verdure

CURIOSITÀ DELLA SERATA: Il servizio e gli strumenti del mestiere: ad ogni vino la sua azione.

2° lezione Giovedì 14 marzo dalle ore 20.00

PRIMA LA TEORIA - LA SAPIDITÀ: Il senso della sapidità, l'origine della sapidità, come riconoscerla e classificarla.

DEGUSTAZIONE GUIDATA di 4 vini biologici alla scoperta del senso della sapidità.

ABBINAMENTO: Degustazione di crespelle salate

CURIOSITÀ DELLA SERATA: Le temperature di servizio: vietato sbagliare!

3° lezione Giovedì 21 marzo dalle ore 20.00

PRIMA LA TEORIA - LA TANNICITÀ: Il senso della tannicità, come nasce un vino tannico? come riconoscerla e classificarla?

DEGUSTAZIONE GUIDATA di 4 vini biologici alla scoperta del senso della tannicità.

ABBINAMENTO: Stracotto al vino rosso.

CURIOSITÀ DELLA SERATA: Il calice giusto per l'occasione giusta.

4° lezione Giovedì 28 marzo dalle ore 20.00

PRIMA LA TEORIA - LA DOLCEZZA: Il senso della dolcezza, come nasce un vino dolce? come riconoscerla e classificarla?

DEGUSTAZIONE GUIDATA di 4 vini biologici alla scoperta del senso della dolcezza.

ABBINAMENTO: Selezione di formaggi e dolci al cucchiaino

CURIOSITA' DELLA SERATA: Il packaging del vino: dal tappo all'etichetta.

TUTTI I VINI IN DEGUSTAZIONE SONO CERTIFICATI BIOLOGICI.

ADESIONI ENTRO IL 4 MARZO 2019

RELATORI: Leonardo Baldasso e Sabrina Rodelli, sommelier FISAR e wine lovers.
in collaborazione con GeG Gastronomia Catering

COSTO e ISCRIZIONI

Possibilità di acquistare le serate singolarmente e/o di regalare il corso con un coupon personalizzato dal nostro staff:

COSTO A SERATA: 40€

COSTO INTERO: 150€

compresi i materiali didattici, i vini in degustazione e gli abbinamenti.

PAGAMENTO

Potrete iscrivervi pagando anticipatamente:

- Presso il Wine shop di Villorba in Via IV Novembre, 12 Villorba oppure

- tramite il link al nostro sito internet: <https://www.lacantinapizzolato.com/vini/promozioni/>

INFO

welcome@lacantinapizzolato.com

0422928166