



Il vino ed i suoi misteri

Seminari illustrativi con degustazione illustrati dal sommelier Giorgio Salmi

19 aprile - venerdì - 1° lezione:

Cenni di enologia e vinificazione - Tecnica della degustazione: esame visivo, esame olfattivo, esame gusto-olfattivo

I vini proposti per la serata sono:

Colli Bolognesi Pignoletto Docg e Gutturnio Doc

3 maggio - venerdì - 2° lezione:

Principali regioni vitivinicole dell'Italia e della Francia

I vini proposti per la serata sono:

Franciacorta metodo classico Doc e Spumante Cava metodo classico

17 maggio - venerdì - 3° lezione:

Tecnica di abbinamento cibo e vino - Analisi sensoriale

I vini e gli abbinamenti proposti per la serata sono:

1° Valpolicella Superiore Docg abbinato a formaggio di fossa Sogliano al Rubicone

2° Colli Euganei Fiori d'Arancio Docg abbinato a crostata ai frutti di bosco;

la quota di iscrizione ad ogni lezione per la partecipazione al corso è di:

Soci dipendenti 10,00 euro

Soci esterni 15,00 euro

I seminari sono tenuti dal sommelier Giorgio Salmi e si svolgeranno nella Nostra sede del Circolo in via Scienze 29/A dalle 19,45 alle 22,00 circa.

Si possono scegliere anche una o più serate e dandone tempestivamente conferma per organizzare al meglio la lezione.

Poiché lo spazio previsto può contenere al massimo 25 allievi a lezione, nel caso gli iscritti fossero più numerosi cercheremo di intensificare le lezioni in accordo con i partecipanti ed il referente dei seminari.

Le prenotazioni sono previste entro il 09 Aprile 2019 per avere agio nell'organizzazione tecnica del programma.

Per informazioni e iscrizioni rivolgersi a:

GABRIELE BARIANI

Email: gabriele.bariani@unife.it

Cell. 338.8393986

LUCA BANI

Ufficio Reti e Sistemi – via Saragat, 1

Email: luca.bani@unife.it

Tel. 0532.455126