

Corso avanzato degustazione vini

DURATA

il corso si articola in 8 lezioni a cadenza settimanale della durata di circa due ore (al termine dell'ultima lezione avrà luogo il test di verifica finale e verrà rilasciato un attestato di partecipazione)

CONTENUTI

oggetto del corso avanzato saranno i grandi vini. Verranno degustati i vini di maggiore tradizione storica, italiani soprattutto ma anche francesi, senza trascurare le nuove realtà produttive del Sud Africa, della California, del Cile, dell'Australia che si stanno facendo largo nel mercato con prodotti di qualità. Verrà inoltre dato risalto agli abbinamenti più classici tra questi vini ed i cibi della tradizione culinaria italiana ed estera.

ALTRE INFORMAZIONI

ciascuna lezione prevede una parte teorica ed una parte pratica in cui verranno degustati 3 vini accompagnati da prodotti tipici. Nella prima lezione verranno consegnati la tessera annuale *ecceVinum*, i testi ed un set professionale per la degustazione (valigetta, bicchieri, cavatappi).