



WINE TASTING

LEZIONE SULLA DEGUSTAZIONE E COMPrensIONE DEL VINO

(sommelier del Castello - iscritto AIS)



Informazioni generali sul mercato del vino
I vini più costosi
Mercato italiano e francese
I mercati stranieri più vivaci e mercati emergenti

Gestione del territorio
Nuove tendenze del mondo del vino

DAVANTI AL BICCHIERE

esaminare le caratteristiche di un vino per valutarne la qualità, individuarne gli eventuali difetti e comprendere il migliore utilizzo e abbinamento al cibo.

- Analisi con i quattro sensi: VISTA, OLFATTO, GUSTO, TATTO.
- Comprendere le modalità di abbinamento del vino a cibo e piatti
- Servizio del vino, gestione e creazione di una buona cantina
- A ciascun partecipante verrà preparata una mise en place con tovaglietta parlante per i bicchieri che degusteranno con guida del sommelier.

LA SFIDA

Dopo la degustazione guidata i partecipanti faranno una degustazione con vino in bottiglie cieche. Verranno presentate 4 bottiglie di grandi vini rese anonime da sacchetti scuri, e in questo caso la tovaglietta non sarà parlante, ma saranno i partecipanti a compilare secondo il loro giudizio le schede organolettiche dei vini degustati.

Costo € 1.000,00 + Iva fino a 10 persone. Ogni persona in più € 70+IVA

