



CORSO DI RECUPERO PER ASTEMI VOL. 2

All'Enoteca Palazzo Mentone dal 4 Aprile, tornano quattro serate dedicate alla conoscenza del vino, guidate dall'enologo Massimo Martinelli

Capita di trovarsi fuori a cena in un agriturismo o in un bel ristorante dove la Carta dei Vini, per alcuni, sembra un libro scritto in aramaico antico e la scelta finisce per ricadere su un nome per "sentito dire" o leggendo la colonna di destra, che spesso è quella che indica il prezzo.

E se invece di far scegliere al portafoglio o al ricordo remoto scegliestimo noi in base a quello che ci piace o quello che vogliamo scoprire?

Una scelta consapevole, una sana curiosità possono portare a piccole grandi soddisfazioni personali!

Partendo da questo pensiero, dopo il successo ottenuto dalla prima sessione che ha registrato il tutto esaurito in sole due settimane, tornano 4 incontri con cadenza settimanale dal 4 Aprile presso l'Enoteca Palazzo Mentone!

Le serate, dedicate alla conoscenza e alla degustazione del vino, saranno guidate dall'enologo Massimo Martinelli, uno dei più grandi esperti del panorama vinicolo italiano.

Durante le sue lezioni, condividerà la sua conoscenza raccontando basi e segreti dell'elisir di Bacco. Quattro piacevoli incontri in un ambiente informale per iniziare a conoscere il fiore all'occhiello del nostro Paese, la sua vinificazione, i principali vitigni e i giusti accostamenti.

Il corso ha come obiettivo quello di fornire nozioni utili anche per riconoscere e valutare le diverse tipologie di vino. Ogni serata avrà il suo tema, ecco il programma:

Lunedì 4 Aprile:

Introduzione sulla vite e sul vino attraverso i secoli e la storia.

Degustazione: la tecnica. Vista, il profumo e i profumi, il gusto.

Lunedì 11 Aprile:

I vini bianchi e rosati: tecnica di produzione e caratteristiche sensoriali

Lunedì 18 Aprile:

I vini rossi: tecnica di produzione e caratteristiche sensoriali.

Martedì 26 Aprile:

I vini Spumanti e speciali, distillati e passiti: tecnica di produzione e caratteristiche sensoriali.

Nel corso di ogni appuntamento si potranno degustare almeno 4 etichette a seconda del tema trattato, per imparare non solo la teoria ma anche la pratica, iniziando ad allenare i sensi a distinguere le sfaccettature del colore, i profumi e i sapori più forti o appena accennati, sprigionati dal nostro calice e magari fare la scelta azzeccata alla prossima cena.

Il costo di partecipazione è di euro 95 per un massimo di 25 partecipanti e comprende un set di 6 bicchieri che dovrà essere utilizzato durante le serate di corso. L'orario indicativo degli incontri è dalle 20.30 alle 23 circa.

Per informazioni e iscrizioni:

Enoteca Palazzo Mentone

Via Vittorio Emanuele, 120, Cherasco CN

Rif. Federica Cerfeda o Denise Sicali

<http://www.enotecapalazzomentone.it/>

e-mail info@enotecapalazzomentone.it - tel. 0172 489952