



angolosrl@hotmail.com

www.ristoranteallangolo.com

Sede del corso

Ristorante Pizzeria

Angolo

Via Stazione, 50

36077 - Altavilla Vic.na (VI)

Tel. 0444 572 248

angolosrl@hotmail.com

.....
Date

10 giugno

17 giugno

24 giugno

1 luglio

8 luglio

.....
Orario

20.30 - 23.30

.....
Quota

€ 180, testo compreso

.....
Selectus s.r.l.

Contrà San Marco, 52

36100 - Vicenza

Tel. e Fax 0444-325993

Cell. Luca Purelli 347-1414506

Cell. Maurizio Onorato 340-7343613

E-mail info@selectus.it

.....
Foto Alessandro Lazzarin ©

Conoscere il vino
• corso base •



www.selectus.it
info@selectus.it

presso

ANGOLO
RESTAURANTE

In sintesi

Il corso risponde alla diffusa esigenza di conoscere ed apprezzare il vino, gustarlo, servirlo e abbinarlo correttamente ai cibi, il tutto con le nozioni teoriche strettamente necessarie ed un approccio concreto. Rivolto ai principianti assoluti, si tiene nella nostra sede o sul territorio (pubblici esercizi, biblioteche, case private, ecc.), secondo le richieste e le opportunità: in genere la sera, ma, per gruppi organizzati, anche il pomeriggio. Si articola in cinque lezioni non impegnative di tre ore ciascuna, svolte quando è possibile in forma colloquiale. Le due ore e mezza iniziali sono destinate all'illustrazione del tema e all'esposizione delle fondamentali nozioni, sviluppate anche in relazione agli interessi e alle curiosità dell'uditorio e con l'impiego del necessario materiale didattico. La mezz'ora finale è dedicata alla degustazione guidata di tre vini opportunamente scelti e di una specialità gastronomica. A conclusione del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

* * *

Prima lezione: VITICOLTURA

- Sistemi di allevamento e potatura
 - Terreno e microclima
 - Struttura e componenti dell'uva.
- Cos'è il vino?
- Pratiche di cantina

Degustazione di tre spumanti
(frizzante, brut, metodo classico)

N.B. • I programmi dei corsi sono indicati e potranno subire adattamenti concordati con i frequentanti

Seconda lezione: ENOLOGIA

- Sistemi di vinificazione (in bianco, in rosato, in rosso, macerazione carbonica)
- Spumanti (metodo Charmat e metodo classico) e vini speciali
- Cenni sulla classificazione dei vini e la legislazione
- Cenni sull'enografia nazionale

Degustazione di tre vini bianchi
(aromatico, secco, strutturato)

Terza e quarta lezione:

ANALISI ORGANOLETTICA

- Anatomia dei sensi e fisiologia della degustazione
- Analisi organolettica
- Tecnica della degustazione
- Esame visivo, olfattivo, degustativo
- Test dei profumi tipici del vino
- Test dei quattro sapori fondamentali

Degustazione di tre vini rossi per ogni lezione
(giovane, leggero, invecchiato)

Quinta lezione:

ABBINAMENTO CIBO-VINO • LA CANTINA E IL SERVIZIO

- * ABBINAMENTO CIBO-VINO
- Metodologia
- Sensazioni del cibo e del vino
- Prova pratica di assaggio di cibi con il vino
- * LA CANTINA E IL SERVIZIO
- Conservazione del vino Cantina ideale, cantina del giorno, carta dei vini
- Stappatura, decantazione, modalità e temperatura di servizio
- Forme del bere

Degustazione di tre vini dolci
(spumante aromatico, passito, liquoroso)



COMPILA QUESTO COUPON E
CONSEGNALO DURANTE LE
NOSTRE INIZIATIVE O INVIALO
VIA FAX ALLO 0444-325993 O IN
BUSTA CHIUSA A
SELECTUS S.R.L.
CONTRÀ SAN MARCO, 52
36100 - VICENZA

Generalità del richiedente

Cognome _____

Nome _____

Indirizzo _____

CAP _____ Località _____

Tel. _____

E-mail _____

Io sottoscritto/a **chiedo di essere di essere iscritto al corso che inizia il 10 giugno 2019** e di essere informato/a sulle attività della società **Selectus s.r.l.** e del suo sito Internet **www.selectus.it**. A tale scopo acconsento al trattamento da parte della predetta azienda dei dati da me forniti con il presente modulo, in ottemperanza del D. Lgs. 30/06/2003 n. 196 concernente la "Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali".

Data _____

Firma _____