Degustazione vini



CORSO di DEGUSTAZIONE CONOSCERE IL VINO

Lezione 1 Introduzione: Il vino e l'incontro dell'umano con il vino, ovvero la degustazione
Lezione 2 Vigneti: i concetti di "terroir", "climat", "lieux-dits"
Lezione 3 Vinificazione in bianco e principali vitigni a bacca bianca

Lezione 4 Vinificazione in rosso e principali vitigni a bacca rossa e nera

Lezione 5 Vizi capitali: Champagne, spumanti e vini dolci

Lezione 6 Vini "Orange" e Vini "Naturali": mode del momento o rapporti ecologici privilegiati?

Lezione 7 Gioie e dolori dell'abbinamento cibo-vino.

I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19



Lezione 1 — Introduzione: Il vino e l'incontro dell'umano con il vino, ovvero la degustazione.

Lezione 2 - Vigneti: i concetti di "terroir", "climat", "lieux-dits". Lezione 3 - Vinificazione in bianco e principali vitigni a bacca bianca.

Lezione 4 — Vinificazione in rosso e principali vitigni a bacca rossa e nera.

Lezione 5 - Vizi capitali: Champagne, spumanti e vini dolci. Lezione 6 - Vini "Orange" e Vini "Naturali": mode del momento o rapporti ecologici privilegiati? Lezione 7 - Gioie e dolori dell'abbinamento cibo-vino.

PARTENZA CORSO: MERCOLEDI' 29/01 h.20.30

Per info e iscrizioni:

rivolgersi al Circolo Agorà Via Bovio n. 19 Pisa.



Orario segreteria: dal lunedì'

al venerdì dalle ore 9.00-12.30 / 14.00- 18.00

Mail: agorapi@officinaweb.it Tel. 050.500442 — 3455838552

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere in possesso di tessera ARCI.

Tessera ordinaria 18 euro- Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT 48Z0538714000000047326027