

ENOTECA GAUDES  
via Marconi - Torre dè Roveri BG  
telefono 035 040 1452  
[info@enotecagaudes.it](mailto:info@enotecagaudes.it)



**CONOSCERE IL VINO**  
**30 Aprile – 7, 14 e 21 Maggio 2022**  
**dalle 15.00 alle 17.30**

**PROGRAMMA:**

**1° Incontro:**

**TEORIA E TECNICA DI DEGUSTAZIONE**

- Terminologia della degustazione
- I "cinque sensi"
- Analisi organolettica dei vini
- Degustazione guidata

**2° Incontro:**

**LA VINIFICAZIONE DEI VINI FERMI**

- Classificazione dei vini (docg, doc, igt e da tavola)
- Differenza di vinificazione tra i vini bianchi, rossi e rosati
- Tecnica di vinificazione dei vini novelli
- Degustazione guidata

**3° Incontro:**

**LA VINIFICAZIONE DEI VINI SPUMANTI**

- Il metodo Classico e/o Champagne
- Il metodo autoclave e/o Charmat
- I vini frizzanti
- Degustazione guidata

**4° Incontro:**

**ABBINAMENTI VINO/CIBO**

- I giusti abbinamenti vino/cibo
- Sequenzialità dei vini da servire
- Come riconoscere da piccoli particolari un buon vino
- Degustazione guidata

➤ **Conclusioni e consegna Attestato di partecipazione**

Costo del corso: € 130 a persona

➤ **Sconto possessore tessera: 20 %**

Luogo di svolgimento degli incontri:

**Enoteca GAUDES presso il  
Centro Formazione Quattroerre**  
Via Marconi, 1 - Torre de' Roveri  
telefono 035 040 1452  
e-mail: [info@enotecagaudes.it](mailto:info@enotecagaudes.it)

*partecipanti per corso:*  
**minimo 10 persone**  
**massimo 14 persone**



*in considerazione del fatto che gli incontri si svolgeranno all'interno nel rispetto delle normative vigenti anticovid viene richiesto il Green Pass*

*E' possibile organizzare corsi riservati ad un gruppo di persone*