

Corso di avvicinamento al vino

Patrocinato da



Relatore: Sergio Gropelli (sommelier)

Prezzo € 140,00 a persona

Il corso si svilupperà in quattro serate con degustazioni di 4 vini per ogni tipologia nelle prime tre sere, e 2 vini e 2 distillati la quarta sera (bolle, bianchi fermi, rossi fermi, vini dolci e distillati). La degustazione avverrà alla cieca così da stimolare le percezioni sensoriali di olfatto e gusto, e da favorire una migliore concentrazione su profumi e sapori attraverso il giusto ed equilibrato accompagnamento di piatti e food.

Programma

Prima serata: Lunedì 28 marzo 2022 h. 20:30

Degustazione di Vini frizzanti e Bollicine

Accompagnamento: Cubotto con Gambero rosso di Mazzara del Vallo, Formaggio Spalmabile, Granella di Pistacchi, Avocado Toast, Crostini con Acciughe

Seconda serata: Lunedì 4 aprile 2022 h.20:30

Degustazione di Vini rossi fermi

Accompagnamento: Arrostitini e Chili di Carne e Fagioli

Terza serata: Lunedì 11 aprile 2022 h.20:30

Degustazione di Vini Bianchi fermi

Accompagnamento: Polpo in Pignatta, Bruschetta con Caponatina

Quarta serata: Lunedì 20 aprile 2022 h.20:30

Degustazione di Vini dolci e distillati

Accompagnamento: Sbrisolona e Cioccolato fondente al 70%