



*ALAUS Associazione culturale
organizza per i soci il*

CORSO BASE DI ENODEGUSTAZIONE

Il corso si articola in 4 incontri e si svolgerà nel mese di **maggio 2015** il **martedì sera** dalle ore **20:45** alle ore **22:45** nella **sede ALAUS di Via Biancardi, 16 a Lodi**.

Lo scopo del corso è quello di consentire ai partecipanti di apprendere gli elementi fondamentali della tecnica di degustazione e dell'abbinamento cibo-vino.

In ogni serata saranno servite tre diverse tipologie di vini.

Relatore del corso sarà **l'enologo Dr. Mario Maffi**, responsabile presso la cantina Montelio dell'Oltrepò pavese.

PROGRAMMA

Martedì 5 maggio ore 20:45 - Introduzione al corso.

Parte teorica: Storia della viticoltura e dell'enologia

Parte pratica: Vini in degustazione

In abbinamento un dolce

Martedì 12 maggio ore 20:45 - La vinificazione "in bianco"

I vini bianchi: principali tipologie, caratteristiche e metodologie di produzione. Tecnica della degustazione: esame visivo e gusto-olfattivo.

In abbinamento: due versioni di torta salata.

Martedì 19 maggio ore 20:45 - La vinificazione "in rosso"

I vini rossi: principali tipologie, caratteristiche e metodologie di produzione. Tecnica della degustazione: esame visivo e gusto-olfattivo.

In abbinamento: formaggio grana e/o altro tipo di formaggio.

Martedì 26 maggio ore 20:45 - "Bollicine" ed altri vini speciali

Principali tipologie, caratteristiche e metodologie di produzione. Tecnica della degustazione: esame visivo e gusto-olfattivo.

In abbinamento: dolce a base di mandorle.

Quota di iscrizione e partecipazione al corso: € 60,00

Info e iscrizioni: Eugenia 333 1881356

Teresa 328 8361993