



CORSO BASE DI DEGUSTAZIONE VINO

Sommelier Ambrogio Boniardi – diplomato AIS e ONAV

**Quattro incontri dalle ore 16.30 alle ore 18.00
presso la sede CRAL LEONARDO**

Primo incontro – mercoledì 3 ottobre 2018

L'UOMO, LA SUA STORIA... E IL VINO

La storia dell'uomo... e del vino.

La sua diffusione nel mondo

Il grappolo d'uva e il mosto, origine e composizione del vino.

Secondo incontro – mercoledì 10 ottobre 2018

IL VESTITO DEL VINO

Se l'occhio non inganna.

Pratica di degustazione visiva.

La limpidezza, il colore, la consistenza.

Terzo incontro – mercoledì 17 ottobre 2018

IL SUO PROFUMO

Il naso, pratica di degustazione.

Le famiglie dei profumi.

L'intensità, la complessità e la qualità olfattiva.

Quarto incontro – mercoledì 24 ottobre 2018

IL GUSTO E L'ARMONIA

Pratica di degustazione: esame gustativo.

La bocca: sensazioni saporifere e tattili.

Cosa si intende per vino armonico.

Durante ogni incontro si assaggeranno tre vini e sarà fornito del materiale didattico.

CRAL DIPENDENTI POLITECNICO DI MILANO

Quote di partecipazione

Soci ordinari CRAL: 45 euro

Altri Soci CRAL (familiari, aggregati e sostenitori) e dipendenti Politecnico: 50 euro

Esterni: 60 euro

Modalità di adesione

Le e-mail di adesione dovranno pervenire direttamente ad Dominique Fiorentino

domenica.fiorentino@polimi.it entro **lunedì 17 settembre**.

E' possibile ordinare un **TRIS di bicchieri da degustazione** al momento dell'iscrizione al costo di Euro 8,00.

L'iniziativa sarà avviata con un minimo di 10 partecipanti. I posti disponibili sono 12. In caso di richieste di iscrizione eccedenti sarà data priorità ai Soci Cral.

Saldo Quote

Le quote di partecipazione saranno ritirate il giorno **venerdì 21 settembre** dalle ore 13 alle ore 14 presso la sede CRAL del Campus Leonardo.

Organizzazione a cura di
Dominique Fiorentino

Attività realizzata con il contributo del Politecnico