



APPROFONDIAMO IL PIACERE DI-VINO
Corso intermedio di analisi sensoriale del 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 6 febbraio 2019

Ripasso della tecnica di degustazione

Presentazione e utilizzo della scheda analitico-descrittiva a punti

Secondo incontro – mercoledì 13 febbraio 2019

Il fascino delle bollicine: prosecco o Franciacorta?

Cosa si intende per metodo classico e metodo Martinotti

Terzo incontro – mercoledì 20 febbraio 2019

Il naso non si inganna!

Approfondimento dell'esame olfattivo: laboratorio olfattivo con campioni di profumi riscontrabili nei vini

Quarto incontro – mercoledì 27 febbraio 2019

Il lussuoso mondo dei vini dolci

Come vengono prodotti, quale è il loro giusto abbinamento

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

CRAL DIPENDENTI POLITECNICO DI MILANO

Quote di partecipazione

Soci ordinari CRAL: 50 euro

Altri Soci CRAL (familiari, aggregati e sostenitori) e dipendenti Politecnico: 55 euro

Esterni: 65 euro

Modalità di adesione

Le email di adesione dovranno pervenire direttamente a **domenica.fiorentino@polimi.it** entro martedì 22 gennaio. 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 25 gennaio** 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 di Milano