



## **APPROFONDIAMO IL PIACERE DI-VINO**

### **Corso avanzato di analisi sensoriale del vino**

Sommelier Ambrogio Boniardi – Diplomato AIS e ONAV

**Quattro incontri dalle ore 17.00 alle ore 18.30  
presso la sede CRAL Leonardo**

#### **Primo incontro – martedì 26 settembre 2023**

**Degustazione alla cieca di tre vini con compilazione della scheda tecnica**

Giudicare un vino senza lasciarsi condizionare dal nome, dal vitigno o dall'annata, ma semplicemente da quello che i nostri sensi percepiscono.

#### **Secondo incontro – mercoledì 10 ottobre 2023**

**La piramide delle Denominazioni: quanto sono importanti?**

Come saper leggere le descrizioni obbligatorie che sono stampate sulle etichette dei vini.

#### **Terzo incontro – martedì 17 ottobre 2023**

**Le emozioni di una degustazione verticale**

Stesso vino annate differenti

#### **Quarto incontro – martedì 24 ottobre 2023**

**Elementi fondamentali per un corretto abbinamento cibo-vino**

Conoscere le caratteristiche fondamentali per abbinare vino e cibo, conferendo armonia ad entrambi i piaceri.

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

## **Quote di partecipazione**

Soci ordinari CRAL: 55 euro

Altri Soci CRAL (familiari, aggregati e sostenitori): 65 euro

Dipendenti Politecnico non soci Cral: 65 euro

Esterni: 70 euro

## **Modalità di adesione**

Le mail di adesione dovranno pervenire solo a [domenica.fiorentino@polimi.it](mailto:domenica.fiorentino@polimi.it) entro **mercoledì 19 settembre 2023**.

Per chi ne fosse sprovvisto è possibile acquistare un **Tris di bicchieri da degustazione** (al costo di 12 euro, da saldare a parte). L'iniziativa sarà avviata con un minimo di 10 partecipanti; i posti disponibili sono 12. In caso di richieste eccedenti sarà data priorità ai soci Cral.

## **Saldo quote**

Tramite bonifico sul conto corrente del CRAL (dopo aver ricevuto conferma dell'attivazione del corso) intestato a:

CRAL DIPENDENTI POLITECNICO: IT64 L056 9601 6200 0001 0088 X21

Causale: Cognome + Corso Degustazione Vino Avanzato Leonardo 23.

Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Organizzazione a cura di  
Dominique Fiorentino