

CRAL DIPENDENTI POLITECNICO DI MILANO



CORSO BASE DI DEGUSTAZIONE 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 6 febbraio 2024

LA VITE, L'UVA E IL VINO... LA SUA STORIA : notizie sulla vite e sul vino.

La loro diffusione nel mondo.

Il grappolo d'uva, il mosto...e poi il vino!

Secondo incontro – martedì 13 febbraio 2024

IL VESTITO DEL VINO : se l'occhio non inganna...

Pratica di degustazione visiva.

La limpidezza, il colore, la consistenza.

Terzo incontro – martedì 20 febbraio 2024

IL SUO PROFUMO : il naso, pratica di degustazione: esame olfattivo

Il naso, pratica di degustazione.

Le famiglie dei profumi.

L'intensità, la complessità e la qualità olfattiva.

Quarto incontro – martedì 27 febbraio 2024

IL GUSTO E L'ARMONIA : il gusto, pratica di degustazione.

La bocca: sensazioni saporifere e tattili.

L'equilibrio gustativo. Cosa si intende per vino armonico.

CRAL DIPENDENTI POLITECNICO DI MILANO

Quote di partecipazione

Soci ordinari CRAL: **55 euro**

Altri Soci CRAL (familiari, aggregati e sostenitori) e dipendenti Politecnico: **60 euro**

Esterni: **65 euro**

Iscrizioni

L'adesione all'iniziativa dovrà pervenire **tramite form** <https://forms.office.com/e/6EenFNgtdp> entro mercoledì 24 gennaio 2024.

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.

E' possibile ordinare un tris di bicchieri da degustazione al momento dell'iscrizione al costo di euro 15,00.

Saldo Quote

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

intestato a CRAL DIPENDENTI POLITECNICO: IT64 L056 9601 6200 0001 0088 X21

Causale: Cognome + Corso Degustazione inverno 2024

Organizzazione a cura di Dominique Fiorentino