

## CRAL DIPENDENTI POLITECNICO DI MILANO



### CORSO INTERMEDIO DI DEGUSTAZIONE VINO

Cinque incontri dalle 17:00 alle 18:45

Sede CRAL CAMPUS LEONARDO

**Lezioni tenute dal Sommelier  
Ambrogio Boniardi – diplomato AIS e ONAV**

Il territorio italiano ha una ricchezza immensa di vitigni autoctoni: ogni regione, ogni provincia presenta tipologie differenti di uve (e di vini) che ben ne rappresentano il territorio. Dopo la fillossera nel nostro territorio hanno preso dimora anche alcuni vitigni internazionali che, essendo presenti ormai da più di un secolo, sono entrati anch'essi nel patrimonio ampelografico italiano.

#### **Primo incontro – martedì 11 febbraio 2025**

##### **VINI DEL NORD- OVEST:**

Il Nord Ovest: difficile sfuggire alla storia, alle Langhe, ma se cercando si possono scoprire interessanti realtà!

#### **Secondo incontro – martedì 18 febbraio 2025**

##### **VINI DEL NORD- EST:**

Nord Est: grande varietà di vitigni autoctoni ma sotto l'influenza del "vento" francese

#### **Terzo incontro – martedì 25 febbraio 2025**

##### **VINI DEL CENTRO ITALIA:**

Il Centro: il dominio del vino rosso, del Sangiovese... ma attenzione ai bianchi della costa adriatica!

#### **Quarto incontro – martedì 4 marzo 2025**

##### **VINI DEL SUD:**

Sud: una volta i vini di questa area esprimevano soprattutto potenza, oggi le nuove leve enologiche ci parlano di eleganza

#### **Quinto incontro – martedì 11 marzo 2025**

##### **VINI DELLE ISOLE:**

Isole: il fascino del vino che vien dal mare, o meglio dalla sabbia... ma oggi il prestigio arriva dall'entroterra

**Durante ogni serata saranno degustati tre vini di qualità**

## CRAL DIPENDENTI POLITECNICO DI MILANO

### Quote di partecipazione

Soci ordinari CRAL: **70 euro**

Altri Soci CRAL (familiari, aggregati e sostenitori) e dipendenti Politecnico: **75 euro**

Esterni: **80 euro**

### Iscrizioni

L'adesione all'iniziativa dovrà pervenire tramite form <https://forms.office.com/e/QcPuCy8sML> a partire da **lunedì 20 gennaio ore 9:30** (ed entro **lunedì 4 febbraio 2025**).

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 20,00 (da saldare in contanti).

### 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 25

Organizzazione a cura di Dominique Fiorentino

Attività realizzata con il contributo del Politecnico