CRAL DIPENDENTI POLITECNICO DI MILANO

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 2 marzo 2022

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 9 marzo 2022

IL VESTITO DEL VINO

Se l'occhio non inganna.
Pratica di degustazione visiva.
La limpidezza, il colore, la consistenza.

Terzo incontro – mercoledì 16 marzo 2022

IL SUO PROFUMO

Il naso, pratica di degustazione.
Le famiglie dei profumi.
L'intensità, la complessità e la qualità olfattiva.

Quarto incontro – mercoledì 23 marzo 2022

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.

Quote di partecipazione

Soci ordinari CRAL: **50 euro**

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

Esterni: **65 euro**

Modalità di adesione

Le e-mail di adesione dovranno pervenire direttamente a Dominique Fiorentino domenica.fiorentino@polimi.it entro **lunedì 21 febbraio**.

E' possibile ordinare un **TRIS di bicchieri da degustazione** al momento dell'iscrizione al costo di euro 10,00.

L'iniziativa sarà avviata con un minimo di 9 partecipanti. I posti disponibili sono 12. In caso di richieste di iscrizione eccedenti sarà data priorità ai Soci Cral.

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 base 2022**

Per esigenze diverse contattare l'organizzatrice.

Organizzazione:
Dominique Fiorentino

Attività realizzata con il contributo del Politecnico