

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 7 febbraio 2023

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 14 febbraio 2023

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

Pratica di degustazione visiva.

La limpidezza, il colore, la consistenza.

Terzo incontro – martedì 21 febbraio 2023

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 28 febbraio 2023

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: **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 **martedì 31 gennaio**, ore 12:00.

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 10 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 primavera 23

Per esigenze diverse contattare l'organizzatrice

Organizzazione Cral:
Dominique Fiorentino