

CRAL DIPENDENTI POLITECNICO DI MILANO



DEGUSTAZIONE D'INVERNO Corso avanzato di analisi sensoriale del vino

**Quattro incontri dalle ore 16.30 alle ore 18.00
presso la “storica” sede CRAL Leonardo (ed. 4)**

Con il Sommelier Ambrogio Boniardi – diplomato AIS e ONAV

Mercoledì 5 febbraio 2020 ore 16,30

Il vino italiano e le sue leggi

La classificazione legale dei vini (IGT/IGP, DOC, DOCG/DOP). La piramide della qualità. Come si legge un'etichetta.

- Prova pratica: Degustazione guidata di un vino IGT, uno DOC e uno DOCG.

Mercoledì 12 febbraio 2020 ore 16,30

La verticale

Apredo lo stesso tipo di vino, dello stesso produttore ma di diverse annate si potrà evidenziare che se il vino viene fatto “nel campo” ogni annata avrà caratteristiche e prospettive differenti.

- Prova pratica: Degustazione di tre vini della stessa azienda ma di annate differenti.

Mercoledì 19 febbraio 2020 ore 16,30

L'orizzontale

Apredo lo stesso tipo di vino, della stessa annata, ma prodotto da aziende differenti, cosa farà la differenza? Alcuni elementi sono particolarmente importanti: il terreno in cui è coltivata la vigna, il clima che c'è stato durante la sua maturazione e la lavorazione in cantina.

- Prova pratica: Degustazione di tre vini dello stesso tipo e annata ma da aziende differenti.

Mercoledì 26 febbraio 2020 ore 16,30

La grandezza del Sangiovese

Il Sangiovese, considerato (insieme al Nebbiolo) uno dei vitigni di maggior pregio e adatto per vini da invecchiamento di altissima qualità.

- Prova pratica: Degustazione di tre vini a base Sangiovese, provenienti da tre differenti zone della Toscana.

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 non Soci: 55 euro

Esterni: 65 euro

Per accedere alle lezioni è necessario avere frequentato un corso base di degustazione vino, non necessariamente tenuto presso il CRAL.

Modalità di adesione:

Le e-mail di adesione dovranno pervenire direttamente a Dominique Fiorentino

domenica.fiorentino@polimi.it

entro **lunedì 20 gennaio**.

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.

E' possibile ordinare un **TRIS di bicchieri da degustazione** al costo di Euro 8,00 da pagare in contanti al 1° incontro.

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**

Per esigenze diverse contattare l'organizzatrice (Tel. 7810)

Organizzazione a cura di
Dominique Fiorentino