

DESCRIZIONE DEL CORSO:

Questo corso è ideale per i principianti e per tutti gli appassionati del mondo del vino che volessero ampliare la propria conoscenza dei vini spagnoli: le regioni di produzione, i vigneti e le relative uve. Con questo corso i partecipanti acquisiranno le nozioni di base di enologia e impareranno gli aspetti fondamentali della tecnica della degustazione e dell'abbinamento vino-cibo. Le lezioni saranno tenute da un sommelier professionista.

LUOGO E ORARI DEL CORSO:

Il corso avrà luogo a Milano presso il ristorante Albufera in via Lecco, 15.

Le lezioni si svolgeranno ogni Lunedì e inizieranno **Lunedì 24 Marzo**

Orario: 20.00 - 22.00

Date del corso: 24 Marzo, 31 Marzo,
7 Aprile, 14 Aprile

COSTO DEL CORSO:

La quota di iscrizione al corso è di **130 Euro** e comprende il costo del sommelier, i vini in assaggio di ogni serata, i cibi delle lezioni dedicate all'abbinamento vino-cibo, il materiale didattico e tutte le spese organizzative. Il numero massimo di partecipanti previsto è **20** persone.

CONTATTI:

Per ulteriori informazioni contattare

Alice al 338 8919991 oppure tramite mail
alice@albufera.it

VI ASPETTIAMO!



presenta:

CORSO DEGUSTAZIONE VINI SPAGNOLI

IN COLLABORAZIONE CON:



CASA ESPAÑA MILANO

PROGRAMMA:

24 MARZO

- ✓ introduzione alla degustazione del vino
- ✓ aspetto visivo
- ✓ descrizione della DO CAVA
- ✓ degustazione di due vini con accompagnamento tapas

31 MARZO

- ✓ aspetto olfattivo
- ✓ descrizione della DO PENEDES
- ✓ degustazione di due vini con accompagnamento tapas

7 APRILE

- ✓ aspetto gustativo
- ✓ descrizione della DO RIBERA DEL DUERO
- ✓ degustazione di due vini con accompagnamento tapas

14 APRILE

- ✓ vinificazione
- ✓ cantina e particolarità
- ✓ descrizione della DOCa RIOJA
- ✓ degustazione di due vini con accompagnamento tapas