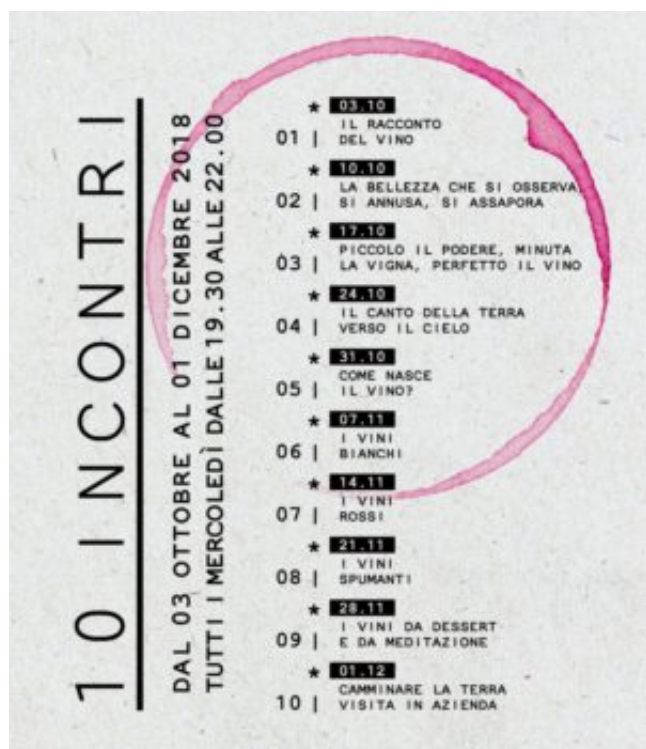


Il vino come racconto: ad ottobre la nuova edizione



Torna il corso di degustazione di primo livello del *Seminario Permanente Luigi Veronelli*, con l'autorevolezza e la passione di sempre ma con un format totalmente rinnovato. Nel prossimo autunno, infatti, l'Associazione proporrà un'inedita e ricca versione de **Il vino come racconto**, il corso che, in oltre trent'anni, ha accompagnato migliaia di neofiti e appassionati alla scoperta del nostro patrimonio vitivinicolo.

Tutti i mercoledì, dal 3 ottobre al 28 novembre, dalle ore 19:30 alle 22:00, si terranno nove incontri tematici in un luogo di assoluto prestigio: il **Ristorante Ezio Gritti**, in Piazza Vittorio Veneto, nel cuore di Bergamo. Ad ogni incontro la cucina schietta, semplice e mai banale di Ezio Gritti accoglierà con un **assaggio di benvenuto** i corsisti che, se desiderano, potranno anche trattenersi dopo la lezione per apprezzare i vini precedentemente degustati in abbinamento ai piatti creati dallo chef (non compresi nel prezzo del corso).



Nel pomeriggio di **sabato 1° dicembre**, a conclusione del corso, si terrà la consegna dei diplomi e la visita a un'azienda vitivinicola lombarda, scelta tra gli oltre 2.000 produttori recensiti dalla *Guida Oro I Vini di Veronelli*.

Se location e format si rinnovano, resta, tuttavia, immutato il punto di vista dell'Associazione sul mondo vitivinicolo, l'**approccio ereditato dalla sensibilità di Luigi Veronelli**, capace di riconoscere in ogni bicchiere un'alta espressione dell'agricoltura italiana ma anche un irrinunciabile momento di cultura e di piacere.

Accanto ai principi di viticoltura ed enologia, **Il vino come racconto** proporrà numerosi focus sensoriali e assaggi di alta qualità, pensati per consentire ai partecipanti di «leggere il vino», di descriverne con un linguaggio appropriato le caratteristiche organolettiche e formulare razionalmente un giudizio.

«Per approfondire i fattori chiave della qualità in ambito viticolo ed enologico, oltre che per formare al corretto utilizzo degli organi di senso, il Seminario Veronelli ha migliorato e ampliato il suo corso di maggior fascino e successo, quello dedicato a coloro che, privi di competenze specifiche, vogliono avvicinarsi al mondo del vino in modo ragionato e piacevole» dichiara **Andrea Bonini, direttore dell'Associazione**. *«Il corso, tuttavia, non avrà per oggetto solo le principali fasi del processo produttivo e la tecnica di degustazione, ma proporrà spunti di cultura materiale che avranno per protagonista la civiltà della terra e della tavola».*

Il costo del corso è di 400,00 € (IVA inclusa) da pagarsi tramite l'acquisto dell'apposito ticket sul portale *Eventbrite*. Ai non Associati è richiesta, inoltre, la sottoscrizione della quota annuale, valida per tutto il 2019, al costo di 50 € da corrispondere in contanti alla prima lezione.

[Acquista il ticket Eventbrite](#)

L'acquisto del ticket dà diritto a frequentare l'intero corso **Il vino come racconto** (dieci incontri) con l'assaggio di **3-6 vini di alta qualità per ciascuna serata**, selezionati secondo il tema e le esigenze formative, il **materiale didattico**, un set da **6 calici da degustazione** e, ogni mercoledì, un **assaggio di benvenuto** proposto dallo chef Ezio Gritti.

Per ulteriori informazioni

Scarica la [cartolina del corso](#) (pdf, 1.84 MB)

Seminario Veronelli - Segreteria

Tel. 035 249961

E-mail: eventi@seminarioveronelli.com