

## Dal Seminario [Veronelli](#) 6 lezioni per scoprire la bellezza del vino.



Bergamo, 11 gen. (Labilitalia) - Tecniche produttive e cultura enoica, giochi sensoriali e assaggi d'alta qualità: sono questi i principali ingredienti de 'Il vino come racconto - Corso di degustazione per assaggiatori curiosi'. Il 17 gennaio, infatti, prenderà il via la nuova edizione del corso di primo livello del Seminario [Veronelli](#), dedicata all'apprendimento di una tecnica di degustazione efficace e gratificante, ma anche di principi utili a riconoscere e ad apprezzare la qualità.

Sino al 21 febbraio, per sei martedì, dalle ore 21 alle 23 circa, nella sede del Seminario Permanente Luigi [Veronelli](#), in viale delle Mura 1 a Bergamo, neofiti e appassionati saranno guidati alla scoperta dell'affascinante mondo del vino.

Un'opportunità preziosa per imparare a cogliere l'eleganza e la profondità dei vini italiani nelle loro differenti tipologie: dagli spumanti fino ai vini da dessert da meditazione. Strutturato in sei serate a cadenza settimanale, il corso è dedicato a coloro che desiderano accostarsi alla cultura enoica in modo gradevole, accessibile e 'veronelliano'.

I temi, presentati in modo comprensibile a tutti dai docenti Seminario [Veronelli](#), saranno le principali fasi dei processi produttivi, sia in ambito viticolo che enologico, il corretto utilizzo degli organi di senso per comprendere e descrivere i vini, le caratteristiche di ciascuna tipologia ma anche il portato culturale e i sistemi di relazione che rendono il vino una 'bevanda di civiltà'.

"È il corso ideale per un primo incontro con il mondo di Bacco, un corso in cui gli unici requisiti richiesti sono passione, curiosità e desiderio di compiere nuove scoperte... in punta di naso!", ha anticipato Andrea Bonini, direttore del Seminario Permanente Luigi [Veronelli](#), che condurrà le lezioni con Andrea Alpi, responsabile della didattica e della formazione.

'Il vino come racconto' è, dunque, un'occasione per scoprire quella particolare forma di bellezza di cui ognuno può far esperienza attraverso il naso e la bocca: un modo semplice - e, in qualche modo, magico - per migliorare la qualità della propria vita, per educarsi al piacere dell'accoglienza e della condivisione.

Questo il calendario delle lezioni: martedì 17 gennaio 'Introduzione alla degustazione', martedì 24 gennaio 'La viticoltura', martedì 31 gennaio 'I vini bianchi', martedì 7 febbraio 'I vini rossi', martedì 14 febbraio 'I vini spumanti' e martedì 21 febbraio 'I vini da dessert e da meditazione'.

Il costo del corso è di 250 euro (Iva inclusa) a persona e comprende l'assaggio di 4-6 vini di alta qualità per ciascuna serata, il materiale didattico e 6 bicchieri da degustazione.

Al termine del ciclo di lezioni sarà rilasciato un attestato di partecipazione. Per partecipare è sufficiente acquistare l'apposito ticket su [www.seminarioveronelli.com](http://www.seminarioveronelli.com) e per ricevere ulteriori informazioni è disponibile la segreteria dell'Associazione (tel. 035 249961, e-mail [eventi@seminarioveronelli.com](mailto:eventi@seminarioveronelli.com)).