

“Il vino come racconto”: al via il corso per...imparare a leggere il vino

In I luoghi del bere 01/2017 redazione2 141 Views 0 comments



redazione2
AUTHOR

PROFILE

Una nuova edizione del corso di degustazione del Seminario Permanente Luigi Veronelli: un'opportunità per accostarsi alla degustazione e alla cultura del vino italiano

dal 17 gennaio al 21 febbraio 2017, dalle ore 21 alle 23 presso la sede del Seminario Permanente Luigi Veronelli Viale delle Mura 1 – Bergamo

Tecniche produttive e cultura enoica, giochi sensoriali e assaggi d'alta qualità: 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* è 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

Most Read

Commented



17973

Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto

I luoghi del gusto, Slide 08/2016

5146

Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

Food 03/2014

3819

La storia del GIANDUIA 1865, l'autentico gianduotto di Torino

News 11/2014

3409

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

Food 10/2013

3360

Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orogel

Food 11/2014

Latest Posts

Lo chef stellato Andrea Ribaldone saluta il ristorante

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 € (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 e per ricevere ulteriori informazioni è disponibile la Segreteria dell'Associazione (Tel. 035 249961, e-mail eventi@seminarioveronelli.com).



I Due Buoi di Alessandria che sceglie come nuovo chef Jumpei Kuroda

[I luoghi del gusto](#) 01/2017



Formazione a Milano per "Camerieri stellati", diretti dal grande chef Lucio Pompili

[News, Suggestiti](#) 01/2017



Prosus si presenta alla fiera "Marca" di Bologna con una nuova linea di prodotti suini pronti al consumo

Most Commented



Findus: col "Minestrone Tradizione" Il meglio delle verdure

[Food, News](#) 01/2013



TVS al Fuori Salone con Carlo Cracco e Karim Rashid

[I luoghi del gusto, In cucina con noi, News](#) 04/2013



E' nel Salento la tenuta masseria altemura della famiglia Zonin

[I luoghi del bere](#) 11/2012

Featured Videos

Share:



Bergamo

corso

leggere

Luigi Veronelli

racconto

seminario

vino



I luoghi del bere