

Seminario **Veronelli**: corso di degustazione

[Bergamo](#)



Degustazione di vini

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", organizzato dal Seminario Veronelli.

Il corso di primo livello prenderà il via il 17 gennaio. Sarà 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 **Veronelli**, in viale delle Mura 1 a Bergamo, neofiti e appassionati saranno guidati alla scoperta dell'affascinante mondo del vino.

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 che condurrà le lezioni con Andrea Alpi, responsabile della didattica e della formazione.

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».