



## **Conoscere il vino per apprezzarlo**

**Programma delle serate tenute nella sede della Amalia Bakery:**

**Martedì 19.04 ore 19.30**

**VITICOLTURA:** storia evoluzione diffusione nel mondo dei vari vitigni, ciclo biologico della vite

**Giovedì 21.04 ore 19.30**

**TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE:** anatomia e fisiologia degli organi sensoriali, apparato visivo

**Martedì 26.04 ore 19.30**

**TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE:** anatomia e fisiologia degli organi sensoriali, apparato olfattivo

**Giovedì 28.04 ore 19.30**

**TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE:** anatomia e fisiologia degli organi sensoriali, apparato gustativo

**Martedì 02.05 ore 19.30**

**VINI SPUMANTI:** metodo classico; Metodo charmat; Spumanti aromatici

**Giovedì 05.05 ore 19.30**

**VINI SPECIALI:** vini liquorosi; vini aromatizzati; vini passiti

**Martedì 10.05 ore 19.30**

**PRINCIPALI ZONE VINICOLE ITALIANE**

**Giovedì 12.05 ore 19.30**

**PRINCIPALI ZONE VINICOLE INTERNAZIONALI**

*Corso tenuto dal sommelier professionista Claudio Rossi*

*Costo del corso € 200 comprensivo di: set di bicchieri da degustazione, vini da degustazione, stuzzichini in abbinamento, dispense ed attestato di partecipazione.*

*Si precisa che il corso è a numero chiuso, l'adesione è con conferma tramite mail [info@amaliabakeryhome.com](mailto:info@amaliabakeryhome.com) o telefono (0331/782411) sede Via Pastori 1 GALLARATE (Va)*