



*Percorso di piacere e conoscenza  
nel mondo del vino  
Approccio alla degustazione  
per appassionati e neofiti*

Le uve e il vigneto,  
la vendemmia e la vinificazione,  
la conservazione e il servizio,  
i prezzi, i canali d'acquisto,  
gli accostamenti con il cibo  
e l'evoluzione del gusto.

<i>Orari</i>	Ciclo di 5 incontri con inizio alle 20.30 (ciascuno di circa 3 ore)
<i>Relatore</i>	Matteo Pessina
<i>Quota</i>	€ 150 <i>comprensiva di</i> - dispensa sugli argomenti trattati - 21 vini in degustazione guidata - 6 calici I.S.O. - attestato di frequenza
<i>Sede e iscrizioni</i>	Ristorante La Volpe Piazza Mazzini 1 San Secondo Parmense PR tel. 0521 – 873 031

Lunedì 1 Ottobre 2007

## **1 - INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE**

Conoscere i propri sensi  
per capire meglio il vino:  
l'esame visivo, olfattivo, gustativo  
Brindisi di benvenuto

Lunedì 8 Ottobre 2007

## **2 - I VINI ROSSI**

Vitigni, metodi di coltivazione  
e di vinificazione  
Degustazione comparata  
di cinque vini diversi  
per provenienza, vitigno e annata

Lunedì 15 Ottobre 2007

## **3 - I VINI BIANCHI**

Vitigni, metodi di coltivazione  
e di vinificazione  
Degustazione comparata  
di cinque vini diversi  
per provenienza, vitigno e annata

Lunedì 22 Ottobre 2007

## **4 - IL MONDO DELLE BOLLICINE**

Le origini dello spumante  
Il Metodo Classico e il Metodo Charmat  
Degustazione comparata  
di cinque spumanti diversi  
per tipologia e residuo zuccherino

Lunedì 5 Novembre 2007

## **5 - I VINI SPECIALI**

Vendemmie tardive e passiti  
naturali, liquorosi e aromatizzati  
Da formaggio o da dessert,  
da aperitivo o da meditazione  
Degustazione di cinque tipologie diverse