la CRONACA di RAVENNA

Cultura
10 Gennaio 2024

A Casa Spadoni torna il Corso di Degustazione e Conoscenza del Vino con il Sommelier Andrea Spada

Quattro lezioni, tutti i lunedì dal 22 gennaio al 12 febbraio 2024 a Casa Spadoni (via Granarolo, 99 – Faenza)

10 Gennaio 2024 A Casa Spadoni (via Granarolo 99-Faenza) è in arrivo un corso di quattro lezioni di 2 ore l'una dedicato alla degustazione e conoscenza del vino. I temi trattati sono i fattori qualità della produzione del vino, i diversi tipi di vinificazione, la maturazione e la conservazione, i vini dolci naturali, passiti e liquorosi.

Ogni sera si degusta guidati da Andrea Spada (Primo Sommelier d'Italia 94-95 e Sommelier di Casa Spadoni). Il corso consente di imparare a "gustare consapevolmente il vino", di riconoscere, padroneggiare e saper descrivere le più importanti caratteristiche e nozioni, di districarsi con autonomia nei pairing più piacevoli. Appuntamento sempre di lunedì il 22 e 29 gennaio, il 5 e 12 febbraio alle 20.30 con una prima parte teorica, a seguire la parte pratica/degustazione. Al termine di ogni lezione viene servita una portata dalla cucina.

Il programma nel dettaglio

1° lezione – lunedì 22 gennaio
i fattori di qualità della produzione del vino: l'ambiente, il clima, le esposizioni, i sistemi di impianti, i vitigni, le condizioni ideali per la produzione del vino. Tecnica della degustazione: esame visivo, esame olfattivo ed esame gustativo.

2° lezione – lunedì 29 gennaio
vinificazione in bianco, in rosato e in rosso. La macerazione carbonica. Tipi di spumantizzazione: metodo Charmat, metodo Classico e metodo ancestrale. Tecnica della degustazione con assaggio di 5 vini.

3° lezione – lunedì 5 febbraio
la conservazione e l'evoluzione del vino: pratiche di cantina, maturazione del vino (botti, barrique,

anfora) e conservazione. La cantina ideale: temperatura, umidità, scaffali. Tecnica della degustazione con assaggio di 5 vini.

4° lezione – lunedì 12 febbraio
la produzione dei vini dolci naturali, passiti e liquorosi (moscato d'Asti, Porto, Madera, Sherry, Marsala, Trockenbeerenauslese, Eiswein). Tecnica della degustazione con assaggio di 6 vini.

Costo: 165€ tute le serate, 46€ la singola serata.

Info e prenotazioni
Casa Spadoni Tel. 0546 697711 | 347 0970841 info@casaspadoni.it

© *copyright la Cronaca di Ravenna*