

Orari Inizio alle ore 20,30
Ogni incontro dura circa 150 min.
Al termine è previsto un momento di ristoro

Relatore Matteo Pessina

Sede Osteria Il Bersò
Strada del Fienile 1
Enzano di Sorbolo PR

Corso Quota € 220 (5 incontri) comprensiva di
- 24 vini in degustazione guidata
- momento di ristoro conclusivo
- dispensa degli argomenti trattati
- schede dei vini
- attestato di frequenza
(è possibile accedere alla singola serata
al costo di € 50)

**Info e
iscrizioni**

Isabella
tel. 0521 690955
info@osteriailberso.it

Matteo Pessina
cell. 366 2403592
pesso@calicivivi.org



Strada del Fienile 1
Enzano di Sorbolo PR
tel. 0521 690955
info@osteriailberso.it
www.osteriailberso.it



Matteo Pessina
(in)formatore enoico
oste a domicilio
366 2403592
pesso@calicivivi.org



DEGUSTAZIONE VINO CORSO BASIC

PERCORSO DI PIACERE E CONOSCENZA
NEL MONDO DEL VINO
APPROCCIO ALLA DEGUSTAZIONE
PER APPASSIONATI E NEOFITI

Osteria il Bersò
Enzano di Sorbolo PR
Marzo - Aprile 2015





CORSO BASIC

PERCORSO DI PIACERE E CONOSCENZA
NEL MONDO DEL VINO
APPROCCIO ALLA DEGUSTAZIONE
PER APPASSIONATI E NEOFITI

- I vitigni autoctoni ed alloctoni presenti nelle diverse regioni italiane
- Latitudine, altitudine, esposizione, macro e microclima, composizione del terreno: i veri "ingredienti" del vino di qualità
- Il sistema delle denominazioni d'origine: un riferimento per molti, un limite per alcuni
- Le annate: quelle di pronta beva e quelle da dimenticarsi in cantina
- Lo stile: filosofie ed esperienze che identificano il produttore (e che aiutano il consumatore accorto a scegliere)
- Il legame con la cucina del territorio e gli accostamenti non convenzionali
- Il vino come elemento di introspezione, socializzazione, stimolo al viaggio, conoscenza di culture lontane

Giovedì 5 marzo 2015

1 - INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE

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

Giovedì 12 marzo 2015

2 - I VINI ROSSI

Vitigni, metodi di coltivazione e di vinificazione.
Degustazione comparata di sei vini diversi
per vitigno, provenienza, stile ed annata

- (Dolcetto) "Dosset" Vdt 2014
FERDINADO PRINCIPIANO
- Chianti Classico Docg Riserva 2011
LA PORTA DI VERTINE
- Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti 2010
DALZOCCHIO
- Etna Rosso Doc "Aetneus" 2007
I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA
- Barbaresco Docg 2004
CANTINA PRODUTTORI DEL BARBARESCO
- Collio Rosso Doc 2002
LA CASTELLADA

Giovedì 19 marzo 2015

3 - I VINI BIANCHI

Vitigni, metodi di coltivazione e di vinificazione.
Degustazione comparata di sei vini diversi
per vitigno, provenienza, stile ed annata

- Pallagrello Terre del Volturno Igt "Acquavigna" 2013
SELVANNOVA
- Trebbiano d'Abruzzo Doc Anfora 2012
CIRELLI
- Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc VB01 2010
SELVADOLCE
- Vitovska Carso 2007
ZIDARICH
- Verdicchio Castelli di Jesi "Villa Bucci" riserva 2004
BUCCI
- Sauvignon Alto Adige Doc "Rarità" 1992
CANTINA TERLANO

Giovedì 26 marzo 2015

4 - IL MONDO DELLE BOLLICINE

Le origini dello spumante. I vini frizzanti.
Il Metodo Classico ed il Metodo Charmat.
Degustazione comparata di sei bollicine
diverse per tipologia

- Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Docg 2013
GREGOLETTO
- Franciacorta Docg Brut (Magnum)
FACCOLI
- Metodo Classico "Augusto Primo" Pas Dosé 2010
MATTIA FILIPPI
- Metodo Classico Extra Brut Riserva 2004
STOCKER
- Lambrusco Emilia Igt "Marc'Aurelio" 2013
CROCIZIA
- Moscato d'Asti Docg 2013
BERA

Giovedì 2 aprile 2015

5 - I VINI SPECIALI

Vendemmie tardive e passiti, naturali, liquorosi
ed aromatizzati. Da formaggio o da dessert,
da aperitivo o da meditazione

- Riesling Vendemmia tardiva "Le Cesene" 2011
MASO BERGAMINI
- Malvasia delle Lipari Doc 2012
SALVATORE D'AMICO
- Aleatico di Capraia "Cristino" 2008
LA PIANA
- Recioto di Gambellara Docg 2009
LA BIANCARA
- Ratafià
PRAESIDIUM