

Palmaria

RESTAURANT



CORSO DI DEGUSTAZIONE DI VINI

**Viaggio enoico in tre puntate con Francesco Petacco,
enologo, collaboratore e membro permanente del comitato di degustazione
di *Spirito diVino*, rivista nazionale di Food & Wine**

Come Degustare e Conoscere il Vino

Lezione I (04/04)

I principali sensi coinvolti nella degustazione, come utilizzarli al meglio e scoprire ciò che non usiamo ancora. Concetti elementari di viticoltura. Tecnica di assaggio dei vini. Vinificazione in bianco e in rosato. Degustazione di quattro vini.

Lezione II (11/04)

Come si apre una bottiglia, temperature di servizio. Concetti elementari di vinificazione. Focus sui Bianchi della Provincia: Vermentino e Cinque Terre. Degustazione di quattro vini diversi tra loro per provenienza, vinificazione e conduzione agronomica.

Lezione III (18/04)

Come si abbina un vino e perché. Vinificazione in rosso e i vini Spumanti. Le principali malattie e i principali difetti del vino. Focus sui vini rossi liguri con assaggio di quattro vini.

Ogni lezione inizia alle ore 15 e finisce alle ore 18.

Le lezioni sono composte da una prima parte teorica e una seconda parte pratica con la degustazione.

Costo del corso: 150 euro a persona.

Per maggiori informazioni e prenotazioni:

Tel +39 0187 777 751 reservations@portoveneregrand.com

Palmaria Restaurant, Grand Hotel Portovenere, Via G. Garibaldi, 5 - 19025 Portovenere (SP)
www.palmariarestaurant.com | www.portoveneregrand.com