

## **Festa dell'uva Masera dalla vigna all'abbinamento: tre incontri per conoscere il vino**

### • **1° incontro**

- Introduzione alla degustazione (bicchieri, strumenti)
- Elementi di viticoltura ed enologia (la vite, l'uva, il vino, gli spumanti)
- Tecniche di degustazione (esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo)
- Degustazione 3 vini

### • **2° incontro**

- Cenni di enografia italiana (i vitigni, principali regioni italiane e zone vitivinicole, clima/terreno, doc e docg)
- Cenni di enografia europea (Francia, Spagna, principali zone vitivinicole, denominazioni)
- Tecniche di degustazione (esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo)
- Degustazione 3 vini

### • **3° incontro**

- Abbinamento cibo-vino (concordanza/contrapposizione, esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo)
- Tecniche di degustazione (esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo)
- Degustazione 3 vini e 1 piatto con salume, formaggio, Cioccolato

Costo totale dei tre incontri € 85,00, comprensivo di tre bicchieri da degustazione e dei tre vini previsti per ogni incontro

Delegazione AIS di Verbania

Il Delegato Luca Molino