

Il Vino: dalla vigna al servizio

Quattro lezioni serali, tenute da docenti A.I.S., suddivise in due momenti, uno teorico ed uno pratico con la degustazione di tre vini, rivolte a tutti coloro che desiderano, per curiosità, per passione o per formazione professionale, avvicinarsi al mondo del vino ed apprendere i rudimenti della degustazione - metodo e terminologia.

programma "MINICORSO"

1^a lezione	lunedì 14 gennaio 2008 - ore 21,00 - Rel. Sig. Ugo Pampalone presso Albergo Croce Bianca - via Mazzini 2, Omegna Viticultura ed Enologia; degustazione guidata di 3 vini
2^a lezione	lunedì 21 gennaio - ore 21,00 - Rel. Sig. Ugo Pampalone presso Ristorante Vittoria Snc – Via Zanoia 37, Omegna Tecnica delle degustazione: esame visivo ed olfattivo; Enografia regionale; degustazione guidata di 3 vini
3^a lezione	martedì 29 gennaio - ore 21,00 - Rel. Sig. Guido Invernizzi presso Albergo Ristorante Pizzeria La Darsena - Via Zanoia 24, Omegna Tecnica delle degustazione: esame Gustativo; Enografia regionale; degustazione guidata di 3 vini
4^a lezione	Giovedì 31 gennaio 2008 - ore 21,00 - Rel. Sig. Emilio Bellossi presso Ristorante Pizzeria Pomodoro - piazza Martiri 4, Omegna La figura del Sommelier e dimostrazione pratica di servizio; i bicchieri; la cantina e la carta dei vini; degustazione guidata di 3 vini
costo	150,00 Euro e comprende il libro di testo sulla degustazione, la valigetta con 3 bicchieri da degustazione e l'attestato di partecipazione a Minicorso.

l'attivazione del MINICORSO è subordinata al raggiungimento di almeno 25 iscritti.

per iscriversi:

Paolo Ferraro - segretario di delegazione - cell. 348.3135827 - segreteria@aisvco.it

la prenotazione è impegnativa

per informazioni:

Valeria Knutti - Swarovski, via Cavallotti 2, Omegna - tel. 0323.887160

Antonio Papisodaro - Mary Lee Cafè, Via 4 novembre, Omegna - tel. 339.8318937

Massimo Ferro - Enoteca Ferro, via Alberganti, 29, Omegna - tel. 0323.61876

