

Serate tematiche 2010

Oltre all'attività giornaliera di scuola del vino in lingue inglese, durante il 2010 saranno organizzate 8 serate tematiche sul vino di 2 ore ciascuna per chiunque desideri aderire. Le serate sono indipendenti l'una dall'altra, quindi chiunque sia interessato può partecipare a piacere a solo uno o più incontri.

Basta associarsi all'Associazione del Vino Toscano (www.vinotoscano.org) per partecipare alle iniziative (al costo di 25 euro annuali) e gli incontri **sono del tutto gratuiti!!!**

In più, chiunque lavori per una struttura alberghiera o un ristorante associato, potrà partecipare ai corsi gratuitamente.

I posti disponibili sono 20 (su prenotazione e fino ad esaurimento).

Si può prenotare a partire da 3 settimane prima del mini-corso mandandoci un'email o meglio chiamandoci al 0577 221704.

1° serata - Mercoledì 21 Aprile

La Toscana e i suoi Vini

- Le varie zone e varietà dei loro vini
- Vitigni e vini
- Doc e docg

2° serata - Mercoledì 5 Maggio

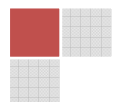
La degustazione e le sue tecniche

- Analisi visiva
- Analisi olfattiva
- Analisi gusto-olfattiva

3° serata - Mercoledì 9 Giugno

Il servizio e le sue tecniche...

- Strumenti di servizio
- Temperatura di servizio
- Sequenza di servizio
- Apertura e servizio vino /spumante
- Decantazione
- Carta dei vini
- Mise en place



Serate tematiche 2010

4° serata - Mercoledì 7 Luglio

Gli infiniti volti del Sangiovese

- Storia e caratteristiche principali
- Diffusione e diversità
- Analisi e degustazione di diverse tipologie di vini composti da sangiovese

5° serata - Mercoledì 22 Settembre

Il riscatto della prima D.O.C.G italiana: la Vernaccia di San Gimignano

- Storia e caratteristiche principali
- Analisi e degustazione di diverse tipologie di vini

6° serata - Mercoledì 6 Ottobre

“Dolci Toscani” : vini passiti

- Caratteristiche principali
- Varietà toscane
- Analisi e degustazione di diverse tipologie di vini

7° serata - Mercoledì 3 Novembre

Non solo Brunello...

- DOCG della provincia di Siena
- Il Brunello: caratteristiche principali
- Analisi e degustazione di diverse 2 tipologie di Brunello: un Brunello "giovane" che ha terminato il periodo di invecchiamento obbligatorio di 4 anni e che da poco si é affacciato sul mercato; un Brunello di annata più matura.

8° serata - Mercoledì 1 Dicembre

Abbinamento cibo – vino

- Prova pratica di abbinamento vino cibo: degustazione di pane, salumi e formaggio con alcuni vini dei produttori locali

Le serate si svolgeranno in orario 21.00 – 23.00 presso la sede di “Tuscan Wine School” Via Stalloreggi 26 - SIENA

Durante ogni serata saranno offerti in degustazione uno o più vini

