



Serate in compagnia fra amici, cene di lavoro al ristorante, appuntamenti galanti: sempre di più il vino caratterizza piacevolmente molte occasioni del nostro quotidiano, e sempre di più sentiamo la necessità di approfondire questo argomento che ci appassiona molto.

Avvicinandosi a questo mondo si inizia quasi da subito a sentire la necessità di muoversi a ragion veduta in un ambito dove non mancano miti e leggende da sfatare, ma anche ricco di belle sorprese: informazioni e dettagli sul prima, il durante, e il dopo di un calice di vino! Nella serata di **lunedì 23 febbraio 2010** due componenti dello staff Selezione Zanotto partecipano alla prima serata di un corso di *tecniche di degustazione e vinificazione*. Si tratta della prima di 4 serate dedicate all'approfondimento di questi temi, e rappresenta la chiara volontà di Riccardo Zanotto (fondatore di Selezione Zanotto) di scambiare opinioni, esperienze ed emozioni con chi in questo mondo ci lavora e al quale dedica tanta energia. Il corso viene tenuto dall'enologo [Enrico Rana](#).

Ogni serata prevede una precisa scaletta, che a sua volta prevede sia nozioni "tecniche" (sistemi di vinificazione) sia "pratiche" (tecniche di degustazione). Il corso viene poi gestito dall'enologo in modo piacevolmente familiare, con scambi continui di domande e curiosità con i partecipanti. Il tutto in un clima molto amichevole e informale.

Il programma del corso è così composto:

1° serata – 23 febbraio

Tecniche di Degustazione
Verifica soglia di percezione gustativa ad personam
Degustazione di 4 vini bianchi

2° serata – 25 febbraio

Sistemi di vinificazione
Gioco degli aromi
Degustazione di 5 vini rossi

3° serata – 28 febbraio

Sistemi di vinificazione
Esercitazione

Degustazione di 4 vini “speciali”

4° serata – 3 marzo

Influenza di clima, terreno e annate

Classificazione dei vini

Creazione di una cantina in casa

Degustazione finale con vini stranieri

VINI DEGUSTATI DURANTE IL NOSTRO CORSO

Vini Bianchi

Pinot Bianco	2007		Cantine di Caldaro	Alto Adige
Ribolla	2007		Az. Agr. Sirch	Friuli
Donum	2008	(Chard-ries)	OroClub Vini	Toscana
Angimbè	2008	(Insolia-chard)	Cusumano	Sicilia
Bagnara	2008	(Fiano)	Cantine due Palme	Puglia

Vini Rossi

Pinot Nero	2007		Cantine di Caldaro	Alto Adige
Il Serro	2005	(Merlot-Cab)	Az. Agr. Sirch	Friuli
Oro del Poggio	2007	(Sangiovese)	OroClub Vini	Toscana
Sole del Poggio	2003	(Brunello)	Cusumano	Sicilia
Il 2003 di Argiano	2003		Cantine due Palme	Puglia
Selvarossa	2005	(Negram-Malvasia)	Cantine due Palme	Puglia
PiGreco	2006	(Cab-Merlot-Petit Verot)	Cantine due Palme	Puglia

Vini Spumanti e Passiti

Prosecco	2009		Az.Agr. bernardi Pietro	Veneto
Franciacorta	2004		Il Mosnel	Lombardia
Champagne mill.	2004	(Chard-ries)	De Vilmont	Francia
Moscadello Vend. Tard	2008	(Insolia-chard)	Capanna	Toscana
Sauternes				

Vini Stranieri

Shiraz	2005		Somberbosch	Sud Africa
Shiraz	2004		Alvear	Argentina
Shiraz	2006	(Chard-ries)	Logan	Australia

Per qualsiasi informazione ed ordinazione sui vini indicati potete contattarci [via mail](#).