



AMARE MEGLIO IL VINO

un seminario di formazione pratica e conviviale

Tutti amiamo il (buon) vino! Sì, ma come amarlo meglio, vale a dire essere in grado di gustarlo con più discernimento, conoscerne i metodi di coltivazione e vinificazione, godere delle sue varie forme e provenienze, conservarlo e servirlo bene? Questo è lo scopo del “seminario” concreto, giocoso e conviviale, guidato da Piero Canapoli, uno dei migliori sommelier, enologo e viticoltore d'Italia, che Ichnusa Botega Bistro vuole proporre a tutti i suoi amici per condividere e accrescere... l'amore per il vino !

Antonello Pranteddu
Ichnusa Botega Bistro

PIERO CANOPOLI, ENOLOGO, SOMMELIER E VITICOLTORE

Diplomato in enologia e sommelier professionista dagli anni '80, Piero Canapoli fonda nel 2001 BUONITALIA, un Centro di Formazione di sommelier professionisti italiani di cui è anche un insegnante. Nel 2002 diviene consulente enologo per diversi progetti vinicoli in Europa centrale e in particolare in Romania. Nel 2007 lancia MURALES, una propria etichetta di vini che produce nella Gallura, in Sardegna, pur continuando a collaborare in Italia con molte associazioni professionali di sommelier. Oltre alle sue attività vinicole in Sardegna, ha anche aperto un complesso agro-turistico.

LOCATION

Private Gallery - V Lesicku 7 - Praga 5 (Smichov)

CONDIZIONI

Price : 5 000 Kč

Dato il numero limitato di posti si consiglia di prenotare in anticipo.

Informazioni e iscrizioni: e-mail ichnusabistro@gmail.com / telefono (+420) 723 696 365

PROGRAMMA

Lingua : Italiana - Traduzione simultanea in inglese.

Durata del corso : 12 ore - Due ore a lezione

► 16/04/2013 19:00-21:00

1. Le regole della degustazione, principi generali.
Analisi sensoriale visiva. Analisi olfattiva. Analisi gustativa.
Degustazione di tre vini italiani.

► 17/04/2013 19:00-21:00

2. Viticoltura (Il grande vino si concepisce in vigna).
Degustazione di tre vini italiani.

► 18/04/2013 19:00-21:00

3. Enologia. Tecniche di produzione e affinamento.
Degustazione di tre vini italiani.

► 22/04/2013 19:00-21:00

4. Spumantizzazione e vini speciali.
Degustazione di tre vini italiani.

► 23/04/2013 19:00-21:00

5. Degustazione internazionale (Francia, California, Spagna, Cile)

► 24/04/2013 19:00-21:00

6. Le funzioni del sommelier. Tecnica e stile di apertura delle bottiglie, come si stappa, come si serve il Vino.
Degustazione di tre vini italiani.



NB : Seguiranno un secondo e un terzo corso basati sulla conoscenza dei vini del mondo, approfondimento degli argomenti sensoriali trattati nel primo corso e officine del gusto sulle tecniche di abbinamento cibo vino.