

## PROGRAMMA COMPLETO

### Prima lezione

- ~ Da Bacco al sommelier: leggenda e menzogna
- ~ La vinificazione in bianco
- ~ Tecnica della degustazione: esame visivo
- ~ Degustazione di tre vini bianchi

### Seconda lezione

- ~ Cantine, bicchieri e temperature.
- ~ La vinificazione in rosso
- ~ Tecnica della degustazione: esame olfattivo;
- ~ Degustazione di tre vini rossi

### Terza lezione

- ~ Dall'uva al vino. Tipologie e sapori.
- ~ Tecnica della degustazione: esame gustativo
- ~ Degustazione di tre vini di diversa tipologia

### Quarta lezione

- ~ Il vino e il cibo
- ~ Tecnica della degustazione: approfondimenti
- ~ I vini biologici, biodinamici e naturali
- ~ Come abbinare il cibo al vino, trucchi ed errori
- ~ Degustazione di tre vini in abbinamento a tre assaggi

### Quinta lezione (da Eggs)

- Cena da Eggs, con degustazione dei vini portati dal produttore e il suo racconto