

MODULO D'ISCRIZIONE

L'iscrizione può essere effettuata online su:

lasorgente.cit@libero.it

oppure inviare via fax la presente scheda al

035 4227656

Compilare la seguente in ogni sua parte,
scrivendo in stampatello.

DATI RICHIEDENTE:

Nome

Cognome

Professione

Indirizzo

Comune

Provincia c.a.p.

Telefono fax

E-mail

Informativa per il trattamento dei dati personali legge 196/2003 (Codice della Privacy). Lei potrà esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del Dlgs 196/2003 e ottenere ogni informazione rivolgendosi a Nucleo di Ricerca e Studi "LA SORGENTE" Via Cav. A. Dentella, 27 -24010 –Bracca (Bg) Tel. 335/ 70.84.487, Fax. 035/ 422.76.56.

Ha diritto di interrompere in qualsiasi momento le comunicazioni promozionali o di cancellare i suoi dati contattando Nucleo di Ricerca e Studi "LA SORGENTE", tramite i riferimenti indicati sopra o inviando una e-mail a: lasorgente.cit@libero.it

Data Firma

Il Nucleo di Ricerca e Studi

LA SORGENTE

Cultura Identità Tradizione – Valle Serina



*In collaborazione con
Ristorante "WHAT'S UP" di Zogno*

Organizza il Corso

I PIACERI DEL VINO

CORSO DI ASSAGGIO DEL VINO IN 5 SERATE



INIZIO CORSO

Mercoledì 7 maggio 2008 ore 20.30

PRESSO RISTORANTE "WHAT'S UP"
Via Donatori di Sangue, 10 –Zogno BG

Per informazioni:

Associazione Culturale "LA SORGENTE"
Cultura Identità Tradizione –Valle Serina
Via Cav. A. Dentella, 27 – 24010 Bracca BG
Tel. 339 4720798 – Fax 035 4227656
E-mail: lasorgente.cit@libero.it

CORSO DI ASSAGGIO DEL VINO IN CINQUE SERATE

L'Associazione Culturale "La Sorgente" propone, tra le attività in programma per il 2008, un corso pratico di degustazione dei vini della tradizione. Il corso che ha come tema "I PIACERI DEL VINO" è rivolto a tutti gli amanti della cucina, ai buon gustai ed agli appassionati di enologia.

Il corso sarà tenuto dall'Enologo Bruno Martinelli, Presidente della Commissione "Assaggio vino Valcalepio e Moscato di Scanzo" per la Camera di Commercio di Bergamo, con prove pratiche di degustazione guidata dei vini bianchi, rossi, spumanti, liquorosi e passiti nella loro fase evolutiva.

Seguiranno prove pratiche di abbinamento dei vini al cibo in particolare a piatti tipici, formaggi e dolci.

A fine corso verrà rilasciato un "attestato di frequenza".

Tutte le lezioni del corso si concluderanno con un piatto caldo stagionale, preparato dallo Chef del Ristorante "What's Up" di Zogno.

M.A. Bruno Martinelli

Presidente della Commissione "Assaggio vino Valcalepio e Moscato di Scanzo" per la Camera di Commercio di Bergamo, Delegato di Bergamo e Consigliere Nazionale O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori formaggi), esperto conoscitore di vini a livello internazionale, Enologo ed esperto degustatore di vini e grappe.

Segretario del Club "Dei Buongustai" di Bergamo dove da numerosi anni si occupa della ricerca storica di ricettari alla riscoperta degli antichi sapori bergamaschi. Organizza numerosi corsi di "Degustazione dei vini" e "Assaggio del Formaggio", molto apprezzati da esperti, giovani allievi ed appassionati di cucina.

Quota d'iscrizione

La quota iscrizione è di € 125,00

Soci Associazione "La Sorgente" € 110,00

La quota d'iscrizione verrà versata durante la prima lezione.

La partecipazione è limitata ad un numero di 25 iscritti individuati secondo l'ordine di iscrizione al corso

Per eventuali informazioni
chiamare il 339 4720798 o 349 6756132

Programma

N. 5 lezioni pratiche con assaggio dei vini presso il Ristorante "What's Up" di Zogno



Mercoledì 7 Maggio 2008 ore 20,30

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

PRESENTAZIONE DELLA SCHEDE DI DEGUSTAZIONE DESCRITTIVA CON DEGUSTAZIONE DI 3 VINI: BIANCO, ROSSO E SPUMANTE.

PROIEZIONE DI FILMATO SUL TEMA

Enologo Bruno Martinelli

Mercoledì 14 Maggio 2008 ore 20,30

CENNI STORICI, VIVAISMO E VITICOLTURA

ESERCIZI PRATICI SULLA DEGUSTAZIONE TEORICA: DOLCE, SALATO, AMARO, ACIDO E TANNICO E RICONOSCIMENTO DEI PROFUMI.

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI 3 VINI BIANCHI NELLA LORO FASE EVOLUTIVA

Enologo Bruno Martinelli

Mercoledì 21 Maggio 2008 ore 20,30

ENOLOGIA, SISTEMI DI VINIFICAZIONE

ESERCIZI DI DEGUSTAZIONE ANALITICA: 3 BICCHIERI DI VINO 2 UGUALI E 1 PIU' DOLCE; 2 UGUALI E 1 PIU' ACIDO; 2 UGUALI E 1 PIU' TANNICO.

1 VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI, TECNICHE DI PRODUZIONE, EVOLUZIONE ORGANOLETICA CON DEGUSTAZIONE GUIDATA DI 3 VINI ROSSI NELLA LORO FASE EVOLUTIVA

Enologo Bruno Martinelli

Mercoledì 28 Maggio 2008 ore 20,30

LEGISLAZIONE VITIVINICOLA ITALIANA

1 VINI SPECIALI: SPUMANTE (CLASSICO E CHARMAT). IL MARSALA. I PASSITI BIANCHI E ROSSI. I VINI LIQUOROSI. DEGUSTAZIONE DI UNO SPUMANTE METODO CHARMAT, DI UN MARSALA VERGINE ED UN PASSITO BIANCO.

Enologo Bruno Martinelli

Mercoledì 4 Giugno 2008 ore 20,30

TECNICA DI SERVIZIO ED ABBINAMENTO

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI TRE VINI ABBINATI AD UN DETERMINATO CIBO.

PROVA PRATICA SULLA TECNICA DI ABBINAMENTO.

SEGUE: TEST DI QUALIFICAZIONE A SCHEDE CON ASSAGGIO DI UN VINO

Enologo Bruno Martinelli

Al termine delle lezioni verrà servito a tavola un piatto stagionale con verdure, a sorpresa, preparato dallo Chef della cucina del Ristorante "What's Up" abbinato al vino degustato, con acqua e caffè



A FINE CORSO VERRÀ CONSEGNATO AGLI ISCRITTI UN "ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE" CHE VERRÀ CONSEGNATO DURANTE UNA CENA PREVISTA PER VENERDÌ 6 GIUGNO 2008 PRESSO IL RISTORANTE "WHAT'S UP" DI ZOGNO

Organizzazione: Margherita Molinari - Simona Gentili
Responsabili progetto Associazione "La Sorgente"