



Riconosci il vitigno?

Quante volte davanti a un bicchiere di vino ci troviamo a cercare di scoprire di quale uva è fatto!

La condotta di Como vi propone una serie di incontri che avranno lo scopo di migliorare la capacità nell'uso della tecnica dell'analisi sensoriale nella degustazione dei vini.

Non vogliamo creare dei professionisti della degustazione ma cercare di stimolare i partecipanti a imparare a usare meglio i propri prodigiosi sensi dell'olfatto e del gusto.

Nella prima parte di ogni serata Giorgio Esposti descriverà le caratteristiche di 3 vitigni diversi, tra quelli più diffusi nel mondo del vino, e quali sensazioni olfattive e gustative essi trasmettono con più probabilità.

Ogni partecipante avrà davanti a sé 3 bicchieri di vino anonimi e privi di qualsiasi indicazione. Dopo la relazione ciascuno dovrà descrivere su un'apposita scheda le caratteristiche di ciascun vino cercando di indovinare di quale uva è principalmente fatto.

In tutte le serate, al termine della degustazione, il ristorante servirà un piatto caldo e un dolce entrambi abbinati ai vini della serata.

*Gli incontri si svolgeranno c/o il ristorante **Crotto del Sergente**, in via Crotto del Sergente, 13 - Località Lora - Como (CO), con inizio alle ore 20.30. Il prezzo per partecipare a tutti gli incontri è di 120 € (per i soci Slow Food) e 150 € per gli*

aspiranti soci (ma ci si può sempre iscrivere!). E' possibile anche acquistare un pacchetto di **3 serate** con la possibilità di scegliere a quale delle cinque partecipare; il prezzo è di **85 €** per i soci Slow Food e di **95 €** per gli aspiranti soci mentre il prezzo per la partecipazione ad un singolo incontro è di **35 €**.

Il prezzo comprende la degustazione dei vini, dispense e altro materiale e il piatto con il dolce preparato dal ristorante in ogni serata.

Per iscrizioni è possibile inviare una mail a giorgioesposti60@gmail.com.

A conclusione della serie di incontri è prevista una cena (extra corso) che avrà un tema specifico che verrà successivamente comunicato e che sarà aperta anche ad amici dei partecipanti al corso.

Programma

15 gennaio *Vitigni: Sangiovese, Aglianico, Barbera*

26 febbraio *Vitigni: Nebbiolo, Sagrantino, Montepulciano*

26 marzo *Vitigni: Bonarda, Lagrein, Dolcetto*

16 aprile *Vitigni: Friulano, Falanghina, Lugana*

14 maggio *Vitigni: Vermentino, Grillo, Cortese*