

il vino

La mano e l'esperienza dell'uomo portano alla trasformazione gli elementi di base grezzi in prodotti finiti.

Ma l'incognita della natura è sempre presente nei prodotti "vivi".

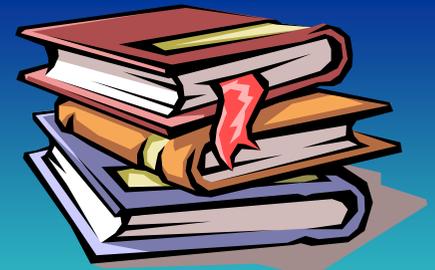
Il vino è uno di questi

Corso d'aggiornamento MAITRE Sez. Bergamo

In collaborazione 4R di Torre de Roveri
e il Consorzio Tutela Vini Valcalepio

Tema

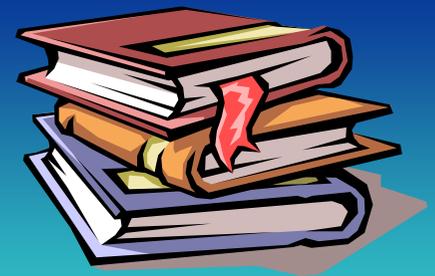
Conoscere i vini del nostro territorio



Il vino (parte I^)

- Il territorio del Valcalepio
- Il D.O.C.G.
- L'esame visivo (perchè quei colori?)

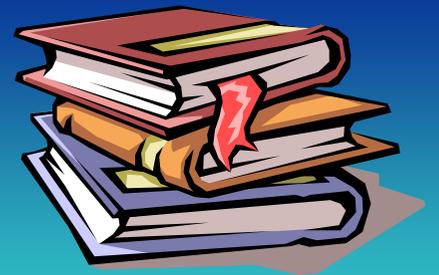
- modulo ore 2 – 2 1/2



Il vino (parte II[^])

- I vini spumanti
- I vini D.O.C bianchi
- L'esame olfattivo (perchè quei profumi?)

- - modulo ore 2 – 2 1/2



Il vino (parte III[^])

- I vini D.O.C. rossi
- I vini da dessert
- L'esame gustativo (perchè quei sentori?)

- modulo ore 2 – 2 1/2

