

CURSO VINO: TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN EN COMPARACIÓN - CALENDARIO ENERO-JUNIO 2013

CURSO DE VINO

LOS JUEVES DE 20.00 A 22.00 H

Presentación de las diferentes técnicas de vinificación, las principales cepas utilizadas, diferencias microclimáticas regionales

DIA CLASE:

- 24/01/13** LOS ESPUMOSOS METODO CHARMAT Y CLÁSICO:
Degustación con nuestras somelier de 5 vinos Spumanti:
Prosecco Marai Di Marai
Roos Spumante rosado
Ferrari brut
Ferrari rosato
Franciacorta cuve' prestige
- 21/02/13** LAMBRUSCO: DESCUBRIENDO UN CLÁSICO
Degustación con nuestra somelier de 6 vinos
Lambrusco rosato Mantovano
Lambrusco rosso Mantovano
Lambrusco rosato la Casella
Lambrusco Grasparrusa
Lambrusco di Sorbara
Lambrusco Reggiano il Campanone
- 21/03/13** VINOS BLANCOS JOVENES
Degustación con nuestra somenlier de 5 vinos blancos jóvenes
Soave Cortegiara
Isonzo friuli Cormons
Albizzia Frescobaldi
Falanghina Campi Flegrei
Vermentino di sardegna Costamolino
- 11/04/13** VINOS TINTOS JOVENES
Degustación con nuestra somelier de 5 vinos tintos jóvenes
Bardolino Cortegiara
Rosso di Montepulciano
Montepulciano d'Abruzzo
Nero d'Avola Branciforti
Isola del sole Argiolas
- 09/05/13** VINOS BLANCOS CON CRIANZA
Degustación con nuestra somelier de 5 vinos blancos con crianza
Sylvaner Abazia di Novicella
Soave Classico Calvarino
Verdicchio castelli di Iesi
Nozze d'oro Tasca di Almerita
Vermentino di Sardegna Argiolas
- 30/05/13** VINOS TINTOS CON RESERVA
Degustación con nuestra someliere de 5 vinos con reserva
Barbaresco Rio Sordo
Mazer Inferno
Nobile di Montepulciano Antica Chiusina
Calamuri del Salento
Mehir
Harmonium Firriato
- 13/06/13** VINOS DE POSTRE Y DE MEDITACIÓN
Degustación con nuestra somelier de 5 vinos de postres
Brachetto d'aquí Braidà
Moscato Vigne senza nome Braidà
Reciotto della Valpolicella
Vinsanto di Sangimignano
Passito di Pantelleria Strozzi

CURSO REGIONALE CUCINA E VINO

LOS JUEVES DE 20.00 a 22.00 H

DIA CLASE:

- 25/10** PIEMONTE NON SOLO BAROLO
Barolo, Dolcetto d'Alba, Gavi di gavi
Risotto Gorgonzola e pera
Pizza al tartufo
- 22/11** TOSCANA
Brunello di Montalcino, Chianti colli Senesi,
Vernaccia di Sangimignano
Ribollita
Pici all' Aglione
- 10/01** VENETO
Ripasso della Valpolicella, Soave Cortegiara
Bardolino Chiaretto
Polenta ai Formaggi
Fegato alla Veneta

PRECIOS:

1 CLASE SUELTA	65 €
PACK DE 3 CURSOS	-5%

CURSO REGIONALE VINO

LOS JUEVES DE 20.00 a 22.00 h

- 11/10** PIEMONTE NON SOLO BAROLO
Presentación de las principales zonas vinícolas degustación guiada de DOCG Roero Arneis
DOC Barbera d'Asti, DOC Dolcetto d'Alba
DOCG Barbaresco, DOCG Barolo Tre Utin
DOCG Moscato d'asti Braidà
- 08/11** TOSCANA
Presentación de las principales zonas vinícolas degustación guiada de DOCG. Vernaccia di Sangimignano, DOC Morellino di Scansano, DOCG Nobile di Montepulciano, DOC Rosso di Montalcino
DOCG Brunello di Montalcino DOC Vin Santo
- 20/12** VENETO
Presentación de las principales zonas vinícolas degustación guiada de DOCG. Soave Classico, DOC Valpolicella Cortegiara, DOC Ripasso Della Valpolicella DOCG Amarone Cortegiara, DOC Recciotto Allegrini

PRECIOS:

1 CLASE SUELTA	65 €
PACK DE 3 CLASES	-5%

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO VINO: TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN EN COMPARACIÓN - CALENDARIO ENERO-JUNIO 2013



GRUPOS :

Mínimo 8 personas

Máximo 16 personas

PRECIOS CURSO :

1 CLASE SUELTA

1 CLASE 65 €

PACK DE 8 CLASES

8 CLASES -7%

Condiciones de la escuela:

FORMAS DE PAGO:

EL PAGO SE EFECTUARÁ SOLO CUANDO LA ESCUELA CONFIRME LA CLASE: MEDIANTE EFECTIVO / TRANSFERENCIA / TARJETA DE DÉBITO / CRÉDITO (SIN CARGO, SOLO A GARANTÍA)

LOS PACKS Y LAS OFERTAS SE ABONAN POR ADELANTADO

LA CLASES SE CERRARÁN CON UN MÍNIMO DE 8 ALUMNOS

LA ESCUELA SE RESERVA EL DERECHO DE APORTAR CAMBIOS EN EL PROGRAMA

CONTACTO:

COORDINACIÓN & INFO CURSOS VINOS
VITTORIA SANSONETTI - TEL. 699953198
FRANCESCA MASCETTI - TEL. 636176059
EMAIL: escuela@accademiadelgusto.es

INFO GENERAL:

ACCADEMIA DEL GUSTO- TEL. 915353728
ACCADEMIA DEL GUSTO- TEL- 628837943
EMAIL: info@accademiadelgusto.es