



IMPARIAMO A CONOSCERE IL VINO

Mini corso per aspiranti sommeliers

Sei incontri guidati da Bruno Piccioni docente AIS Romagna

Sede incontri: Ristorante Al Pescatore (Riccione)

Orario: 15.30 - 18.00

Periodo: Gennaio - Febbraio 2012

Programma

- Giovedì 12-01-2012:** Enografia nazionale e vini del territorio
- Giovedì 19-01-2012:** Prodotti DOP – IGP, prodotti tipici del territorio
- Giovedì 26-01-2012:** Abbinamento cibo – vino (1a parte)
- Giovedì 02-02-2012:** Abbinamento cibo – vino (2a parte)
- Giovedì 09-02-2012:** Bollicine, passiti, aromatizzati
- Giovedì 16-02-2012:** Serata finale – Cena e degustazione vini

Ogni incontro prevede la degustazione di due vini abbinati a cibi e pietanze

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione

Costo partecipazione: € 100 + iva a persona

Info e prenotazioni: Ristorante Al Pescatore
0541 692717 - 393 3603194 - info@alpescatore.net