



**L'Assessorato alla Cultura del Comune di Erbusco, in collaborazione con la  
Sommellier Degustatrice Loretta Zammarchi**

**organizza il Corso base**  
per conoscere, degustare, servire ed abbinare il vino.

## **“ABBINARE, BERE, CONOSCERE”**

**PERCORSO GUIDATO ALLA SCOPERTA DEL VINO E DEL SUO ABBINAMENTO CON IL CIBO**

Presso il **Salone Titanio** – P.za Roma – Erbusco (dietro il Municipio)

In quattro incontri verranno spiegati i fattori qualitativi alla base della creazione del vino, i metodi della degustazione, le buone regole per la conservazione, il servizio e l'abbinamento con il cibo..

**Venerdì 9 APRILE 2010 - Ore 20.30 - Che cos'è la degustazione**  
fisiologia del gusto e dell'olfatto.

Tecniche e regole della degustazione: come e da dove nascono gli odori; anomalie e positività gusto olfattive.  
Degustazione di 2 diversi vini

**Venerdì 16 APRILE 2010 - Ore 20.30 - I fattori della qualità: dalla pianta al bicchiere**  
L'ambiente, il vitigno, l'uva  
Degustazione di 2 diversi vini rosati

**Venerdì 23 APRILE 2010 - Ore 20.30 - Le tecniche di vinificazione (bianco, rosato, rosso)**  
I processi di vinificazione ed i trattamenti dei vini  
Degustazione di 2 diversi vini rossi



**Venerdì 29 APRILE 2010 - Ore 20.30 - L'abbinamento cibo-**  
Principi di abbinamento  
Le scale di riferimento e la terminologia  
Degustazione di 2 diversi vini spumanti



**Informazioni e prenotazioni:** Biblioteca comunale, tel. 030 7760813 – [biblioteca@comune.erbusco.bs.it](mailto:biblioteca@comune.erbusco.bs.it)  
Il corso prevede degustazioni guidate, analisi organolettiche, prove di degustazione  
Al termine del corso verrà consegnato il libro-dispensa “Abbinare, Bere, Conoscere” di  
Loretta Zammarchi . Sarà effettuato al raggiungimento di almeno 8 iscrizioni.

**Costo del corso € 65,00**