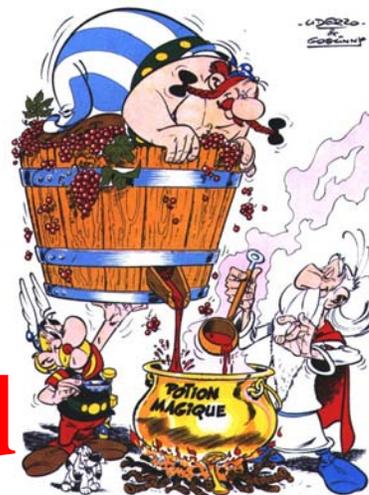




Slow Food®  
Corridonia



# Master of Food

## Il gusto di saperne di più

### Corso per Consumatori più attenti e consapevoli

# Vino Primo livello: dalla Vigna al Bicchiere



**Degustazione di 26 vini italiani di qualità  
e delle eccellenze di 6 Cantine del nostro  
Territorio.**



#### Sei Lezioni:

##### **1. Storia del Vino e Analisi Sensoriale**

giovedì 27 marzo ( Vini Cantina Colli di Serrapetrona);

##### **2. Esame Visivo e Vinificazione**

giovedì 3 aprile Esame Visivo e Vinificazione (Vini Cantina Capinera Morrovalle);

##### **3. Esame Olfattivo, Viticoltura e Vinificazione**

giovedì 10 aprile(Vini Cantina Rocchi Paris Caldarola);

##### **4. Esame Gustativo, Clima, Vigna e Cantina**

giovedì 17 aprile (Vini Cantina Belisario Matelica);

##### **5. Gli Equilibri Gusto Olfattivi**

mercoledì 23 aprile (Vini Cantina Fontezoppa Civitanova);

##### **6. Servizio, Norme e Abbinamenti**

mercoledì 30 aprile(Vini Cantina Terre San Ginesio).

#### Materiale didattico:

- Dispensa del corso;
- Il Piacere del Vino, manuale per imparare a bere meglio (Slow Food editore, Bra)
- Borsa con 6 bicchieri ISO da degustazione.

Costo del Corso € 170; inizio **giovedì 27 marzo 2008 ore 21,15**  
c/o Osteria I Beati Paoli. Per informazioni 333\_6730041.