



VIA COL VINO
CORSO BASE sul VINO in diretta online
CON LE BOTTIGLIE DI VINO
CONSEGNATE DIRETTAMENTE A CASA
PER 4 INCONTRI DA 2 ORE
al mercoledì dal 7 al 28 MAGGIO
ore 18,30-20,30



ASTROSOMMELIER in collaborazione con **KOROS ENOTECA** organizzano due CORSI IN DIRETTA ONLINE SUL VINO IN 4 + 3 INCONTRI serali di 2 ORE cadauno. La Docente Alhambra Laura Cami è diplomata SOMMELIER AIS ha la qualifica di SOMMELIER PROFESSIONISTA e Tecnico enogastronomo ed insegna in parecchie scuole di formazione lavoro per la professione di SALA BAR tra Bologna, Trieste e province. Ha elaborato in tanti anni un suo metodo di insegnamento e vi introdurrà nell'affascinante mondo del vino attraverso un approccio "senza fatica e col sorriso".

Ogni sera, durante gli incontri, effettueremo anche una degustazione guidata per un totale di 4 vini **che vi saranno spediti (compreso nella cifra) direttamente a casa vostra.**

Il Programma del Corso

1^ Lezione:

- Galateo del servizio del vino, come aprire la bottiglia, come servirla e in che ordine
- La salute e il nostro corpo a contatto con l'alcol
- Fase 1 della degustazione del vino: analisi visiva
- Degustazione di un Vino Bianco (**Vermentino**)

2^ Lezione:

- Viticoltura ed Enologia
- Fase 2 della degustazione del vino: analisi olfattiva
- Costruzione della memoria olfattiva per il riconoscimento sicuro degli aromi
- Aromi primari, secondari e terziari, le famiglie olfattive e come organizzarle
- La scelta del bicchiere giusto
- Degustazione di un Vino Rosso (**Bovale**)

3^ Lezione:

- La qualità dei vini: quale può venire definito un "vino buono"? Confronto aperto.
- Fase 3 della degustazione del vino: analisi gustativa
- Temperature di servizio dei vini in relazione alle loro caratteristiche
- Corpo ed età del vino, prospettive di vita e tempi per il consumo
- Degustazione di un Vino Rosato (**da definire**)

4^ Lezione:

- Abbinamento cibo vino, la tecnica perfetta
- Analisi dei piatti e studio di ricette al fine di proporre i giusti accoppiamenti con i vini
- La persistenza gusto-olfattiva nel vino e nel cibo, come considerarla negli abbinamenti
- Degustazione di un Vino Frizzante (**Fabula**)



ARI-VIA COL VINO
CORSO AVANZATO in diretta online
CON LE BOTTIGLIE DI VINO
CONSEGNATE DIRETTAMENTE A CASA
PER 3 INCONTRI DA 2 ORE
MERC. dal 28 MAGGIO ALL'11 GIUGNO
ore 18,30-20,30



5^ Lezione:

- Vinificazione: in bianco, rosato e rosso, gli altri colori nel vino
- Vini "Strani", mode nel vino
- Le tipologie dei vini (Naturali, Biologici, Biodinamici)
- Conservazione del vino, la disposizione delle bottiglie in cantina,
- Servizio di livello: gli attrezzi del Sommelier, l'utilizzo del Decanter e quando non va usato
- Degustazione di un Vino Orange (**da definire**)

6^ Lezione:

- La classificazione dei vini (IGT – DOC – DOCG), la Piramide della qualità
- Come leggere correttamente l'etichetta di un vino, frodi e regole
- Ristoranti stellati e guida Michelin, come si entra in una guida enogastronomica
- Come comunicare il mondo del vino e gestione delle emergenze a tavola
- La birra, cenni su un mondo così vasto e i suoi abbinamenti (con pizza e non)
- Degustazione di una birra artigianale (**da definire**)

7^ Lezione

- Il mondo delle bollicine, differenze e produzione
- Metodo Charmant e Champenoise, tutto quello che c'è da sapere
- Famiglie olfattive nei vini metodo classico, cosa cambia
- Analisi gustativa di un vino spumante, le regole cambiano
- Degustazione di uno Spumante (**Spumante Brut**)

PERCHE' SCEGLIERE QUESTO/I CORSO/I?

Perché questi corsi sono creati per il vero **WINE LOVER** ma anche per chi intende lavorare nel mondo del "beverage" (bar, pub, enoteca, ristorante) o a chi lavora già in questo campo e vuole ampliare le sue conoscenze in modo da acquisire competenze professionalizzanti.

COSA IMPARERAI SEGUENDO QUESTI CORSI?

- Imparerai ad analizzare il vino nella sua interezza e distinguerne la qualità;
- Sarai in grado di abbinarlo correttamente ai cibi migliorando l'esperienza gustativa;
- Potrai scegliere e consigliare il giusto vino alla giusta persona
- Potrai costruirti una tua cantinetta personale
- Saprai districarti tra le criticità delle richieste e del servizio ai tavoli (anche di casa)
- Non berrai mai più vini mediocri!

COSTI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE AD UNO O ENTRAMBI I CORSI

Costo di partecipazione: CORSO BASE € 127 (compresa la spedizione di 4 vini direttamente a casa) da versare sul Conto Corrente Bancario riportato qui sotto

KOROS ENOTECA

IBAN: XXXXXXXXXXXXX

causale: Nome e Cognome – Corso BASE AS Vino maggio 2025

Costo di partecipazione: CORSO AVANZATO € 99 (compresa la spedizione di 3 vini direttamente a casa) da versare sullo stesso Conto Corrente Bancario con causale:

causale: Nome e Cognome – Corso AVANZATO AS Vino maggio 2025

Costo di partecipazione: CORSO BASE + CORSO AVANZATO € 199 anziché 226 (compresa la spedizione di tutti i 7 vini direttamente a casa) da versare IN UN'UNICA SOLUZIONE sul Conto Corrente Bancario riportato sopra con causale:

causale: Nome e Cognome – Corso COMPLETO AS Vino maggio 2025

N.B. - dopo aver effettuato il versamento della quota di iscrizione è necessario inviare un'email a info@fuoridiflute con tutti i vostri dati: nome, cognome, email, numero cellulare, il Corso a cui vi siete iscritti (BASE/AVANZATO/COMPLETO) e l'indirizzo preciso per consegnarvi le bottiglie di vino.

Materiale compreso nella quota di partecipazione:

- Le bottiglie di vino previste in formato 750 cl
- Dispensa in formato PDF rilasciata a fine corso
- Attestato di partecipazione a colori, in formato digitale, che potrà essere stampato

Per poter partecipare a questo evento occorre disporre di:

- un collegamento internet (ADSL, fibra ottica o collegamento cellulare 3G o superiore)
- un dispositivo qualsiasi tra i seguenti: PC, Mac, smartphone e tablet iOS e Android
- dispositivo video con auricolari o cuffie, microfono

Al momento opportuno vi comunicheremo come collegarvi - attraverso un semplice link - alla nostra aula virtuale su piattaforma ZOOM MEETING (che potrete comodamente scaricare su PC, tablet o smartphone).

Per informazioni contattare via messaggio o whatsapp al **320.9708929**

oppure scrivere a info@fuoridiflute.it