



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BERGAMO**

Circolo Ricreativo
Università degli studi
di Bergamo

Comunicato n. 16/2019

CORSO DI INTRODUZIONE AL VINO

@ martedì 17 settembre / 24 settembre / 1 ottobre 2019,
dalle ore 20 alle ore 22:30

Imparare a conoscerlo e degustarlo, con attenzione specifica ai vini delle Langhe

La *Vitis vinifera* è una pianta rampicante che già cresceva spontaneamente nelle foreste qualcosa come trecentomila anni fa. Già nella Preistoria i nostri antenati impararono ben presto ad apprezzare il suo dolce frutto, finché un giorno capitò che qualcuno si dimenticò in un contenitore il succo d'uva e si accorse che aveva subito una strana trasformazione. Così ebbe inizio la storia del vino...

L'obiettivo del corso è quello di scoprire questo mondo affascinante in un modo semplice e lineare, fornendo gli strumenti di base per una corretta degustazione e comprensione della varietà e della qualità dei vini. La conoscenza è il mezzo che consente di apprezzare appieno il complesso mondo dei vini e di comprenderne fino in fondo le caratteristiche.

Tre incontri dedicati ognuno ad un tema specifico e articolati in una parte teorico-illustrativa e in una seconda di degustazione. Il corso sarà condotto da Luca Castelletti*, che guiderà i partecipanti con passione nel variegato mondo dei vini, fornendo loro gli strumenti necessari per analizzarne ogni aspetto.



DATA EVENTO:
N. 3 incontri serali
Martedì 17, 24 settembre e 1 ottobre
Ore 20-22.30

SCADENZA PRENOTAZIONI:
Giovedì 20 giugno 2019

* Sommelier professionista dal 1989, importatore ed esportatore di vini, distillati e alimenti di qualità. È stato Consigliere Nazionale dell'Associazione Italiana Sommeliers (AIS) Italia dal 2010 al 2014 ricoprendo anche la carica di docente. Ha frequentato all'estero numerosi corsi di specializzazione. È titolare dal 1997 dell'Enoteca al Ponte, fondata nel 1959 dal padre Italo, tra i primi sommelier in Italia.



QUOTA INDIVIDUALE (la partecipazione è riservata ai soli soci tesserati per l'anno 2019)

Tipologia	Dipendenti e familiari conviventi UNIBG*	Soci Aggregati
n. 3 incontri come da programma	90,00 €	125,00 €

*L'iniziativa è promossa con il contributo finanziario dell'Università degli Studi di Bergamo

L'iniziativa si effettuerà al raggiungimento di **minimo 15 partecipanti** e **massimo 18 partecipanti**.

LA QUOTA COMPRENDE

- docenza del sommelier Luca Castelletti
- materie prime necessarie per il corso, in particolare la degustazione di due vini a serata
- attrezzatura necessaria per l'erogazione del corso (calici)
- materiale didattico (schede sensoriali, blocco appunti e penna)
- attestato di partecipazione

LA QUOTA NON COMPRENDE

- Trasporto (arrivo con mezzi propri). Il corso si svolgerà presso **l'Accademia del Gusto, piazzetta Don Gandossi 1, Osio Sotto (BG)**
- Gli Extra e quanto non indicato nella voce "la quota comprende"

PRENOTAZIONI:

La richiesta di prenotazione può essere inviata esclusivamente tramite e-mail all'indirizzo crub@unibg.it allegando l'apposito modulo reperibile sul sito www.unibg.it/crub. Non saranno considerate prenotazioni telefoniche o cartacee.

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Pagamento entro 5 giorni dalla ricezione della conferma di prenotazione, in contanti o tramite bonifico bancario (IBAN: IT75X031111101000000011800 – inviare copia dell'avvenuto pagamento tramite e-mail).

Si rende noto che, a conferma avvenuta, le prenotazioni si intendono vincolanti, ed in caso di rinuncia, la quota dovrà essere interamente versata, salvo diversa comunicazione.

In caso di raggiungimento del numero massimo verrà predisposta una lista d'attesa.