

Programma corsi e serate

Primo semestre 2018

Giovedì 25 gennaio

Si presentano i vini di

Bernard Bremont – Champagne (brut, rose' e ...)

Dalle 16.00 in poi - Costo : a consumazione

Venerdì 2 febbraio

Serata “Tapas-Tapas” con vini internazionali

Inizio ore 20.00 circa - Costo : 60 euro

****Corso di avvicinamento ai distillati francesi****

Cognac, Armagnac e Calvados

Giovedì 15 febbraio

Storia, tecnica di produzione e degustazione di 8 distillati differenti

Costo 80 euro – inizio ore 20.30 - Minimo di partecipanti : 10 persone

Si consiglia di mangiare qualcosa di leggero prima della lezione degustazione

****Corso di avvicinamento Al Rum e al cioccolato****

Dalla Giungla alla tavoletta...

Giovedì 22 febbraio

Storia, tecnica di produzione e degustazione di 8 distillati e 8 cioccolati differenti

Costo 60 euro – inizio ore 20.30 - Minimo di partecipanti : 10 persone

Si consiglia di mangiare qualcosa di leggero prima della lezione degustazione

Venerdì 23 febbraio

Serata “Toscana 1” - Chianti

Inizio ore 20.00 circa - Costo : 60 euro

Giovedì 1 marzo

Si presentano i vini di

Cottanera – I vini vulcanici dell'Etna

Dalle 16.00 in poi - Costo : a consumazione

Venerdì 16 marzo

Serata “Toscana 2” - Maremma

Inizio ore 20.00 circa - Costo : 60 euro

****Corso di avvicinamento al mondo delle bollicine****

Franciacorta, Champagne e ...

Giovedì 22 marzo

Storia, tecnica di produzione e degustazione di 8 bollicine differenti

Costo 60 euro – inizio ore 20.00 - Minimo di partecipanti : 10 persone

Qualche stuzzicheria in abbinamento

Giovedì 29 marzo

Si presentano i vini di

Henriot Champagne, DeVenoge Champagne, Lenoble Champagne e Jacquart Champagne

Dalle 16.00 in poi - Costo : a consumazione

Giovedì 12 Aprile
Si presentano i vini di
Velenosi – i vini delle Marche
Dalle 16.00 in poi - Costo : a consumazione

****Corso di avvicinamento al mondo del vino****

Prima serata martedì **17 aprile**

Seconda serata giovedì **19 aprile**

- **Storia, teoria di produzione del vino bianco, rosso, spumante e ...**
 - **Tecnica della degustazione e Degustazione di 5 vini ogni serata**
 - Costo complessivo 100 euro – inizio ore 20.00
 - Minimo dei partecipanti : 10 persone
-

Venerdì 27 aprile

Serata “Bordeaux”

Dalle 19.30 alle 20.00 – lezione introduttiva

Dalle 20.00 in poi cena con degustazione di vini esclusivamente di Bordeaux

Costo : 70 euro

Giovedì 3 maggio

Si presentano i vini di

Marco Felluga – Collio Friulano e Russiz Superiore – Collio friulano

Dalle 16.00 in poi - Costo : a consumazione

****Corso di avvicinamento alla tecnica e al piacere della degustazione****

Storia, tecnica di degustazione e trucchi per esaltare le sensazioni piacevoli

Giovedì 10 maggio

Costo 60 euro – inizio ore 20.00 - Minimo di partecipanti : 10 persone

Qualche stuzzicheria in abbinamento

Venerdì 18 maggio

Tartare-Tartare-Tartare e Polipo alla... abbinamento : vini bianchi barricati

Attenzione - Novità : Dalle 12.00 alle 14.30

Costo : a consumazione

Venerdì 25 maggio

Serata “Toscana 3” - Bolgheri

Inizio ore 20.00 circa - Costo : 60 euro

Giovedì 31 maggio

Vini di una volta e gusti ritrovati (tutto una sorpresa)

Inizio ore 20.00 circa - Costo : 60 euro

Giovedì 7 giugno

Festa di inizio estate con Antica Fratta e tutti i suoi Franciacorta

Inizio ore 20.00 circa - Costo : a consumazione

Per prenotarsi :

Enoteca Gandolfi

0471 920335

enoteca@gandolfi.bz.it

programma anche su www.gandolfi.bz.it