

LEZIONI DI AVVICINAMENTO ALLA CONOSCENZA DEL VINO

due serate c/o la sede FISAR: via dell'Artigianato n.7 – Albignasego (PD)

venerdì 21 febbraio 2025 h. 20.30 – serata: I grandi spumanti italiani

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci Ordinari e Beneficiari familiari*		Altri Beneficiari
	Importo da inserire nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
Con almeno 16 partecipanti	€ 51,24	€ 26,00	€ 51,24
Con 25 partecipanti	€ 43,92	€ 22,00	€ 43,92

venerdì 7 marzo 2025 h. 20.30 – serata: Le eccellenze dei vini rossi

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci Ordinari e Beneficiari familiari*		Altri Beneficiari
	Importo da inserire nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
Con almeno 16 partecipanti	€ 54,90	€ 28,00	€ 54,90
Con 25 partecipanti	€ 48,80	€ 25,00	€ 48,80

* L'importo da inserire nella scheda on-line di prenotazione per ogni partecipante è quello al lordo del contributo evidenziato in tabella con sfondo **giallo**. Sarà cura della Segreteria ridurre la quota di partecipazione in caso del raggiungimento di 25 adesioni. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante. Una volta scaduto il termine di prenotazione, ovvero quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria Tecnica, non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione.



La quota comprende

- Presentazione del tema con slides (poi messe a disposizione) a cura di un Sommelier professionista
- Degustazione di 4 vini pregiati (come indicato nel programma)
- Abbinamento di 4 pietanze (formaggi, affettati e un piatto caldo - come da programma)
- Acqua e grissini

La quota non comprende

- Il trasporto per e da Albignasego (PD) – sede Fisar
- Quanto non espressamente indicato alla voce: «la quota comprende»

PROGRAMMA:

Entrambe le serate (ogni lezione avrà durata di due ore circa) comprendono:

- degustazione di almeno quattro vini, con un accompagnamento introduttivo alla degustazione sensoriale;
- indicazioni pratiche sulle migliori modalità di servizio dei vini oggetto della lezione, come calici, temperature di servizio;
- accenni ai possibili abbinamenti con il cibo dei vini proposti.

21 febbraio: I GRANDI SPUMANTI ITALIANI

Serata a cura di **Marta Ingegneri**, Miglior Sommelier FISAR italiana 2021.

In degustazione:

- Conegliano Prosecco Sup. Docg Millesimato Extra Brut Rive di Formeniga, Cantina Le Manzane
- Franciacorta Cabochon Fuoriserie, Cantina Monte Rossa
- Perlé Nero Blanc de noir riserva Extra Brut Trento Doc, Cantina Ferrari
- Etna Doc Metodo Cl. Rosè “Gaudensius” – Cantina Firriato.

In abbinamento:

Formaggio media stagionatura; crostino con formaggio fuso; crostino con baccalà mantecato; prosciutto crudo.

7 marzo: LE ECCELLENZE DEI VINI ROSSI

Serata a cura di **Luca Costantino**, Miglior Sommelier FISAR Nordest 2024 e II classificato al concorso Miglior Sommelier FISAR italiano 2024.

In degustazione:

- Pinot Noir Couvent des Jacobins, Cantina Louis Jadot - Borgogna
- Nero d'Avola Sicilia Doc 2021, Cantina Planeta
- Barolo Docg Palàs 2020, Cantina Michele Chiarlo
- Brunello di Montalcino Docg 2019, Cantina Ciacci Piccolomini d'Aragona

In abbinamento:

Formaggi media e lunga stagionatura; un salume; spezzatino o stufato.