

PAVIA

Come riconoscere i vini al corso dei sommelier

L'Associazione italiana sommelier Lombardia organizza un corso per diventare sommelier, al Polo tecnologico di Pavia (via F.lli Cuzio 42); dal primo ottobre al 19 novembre, con una media di tre appuntamenti a settimana, dalle 20.45 alle 23. «Iniziamo con alcune nozioni base – anticipa il curatore dell'iniziativa Benedetto Gareri – Delineiamo la figura del sommelier nella moderna ristorazione e i suoi attrezzi del mestiere. Dopodiché parliamo della viticoltura e della qualità del vino, dei sistemi di allevamento, la potatura e la vendemmia, dell'ambiente pedoclimatico. Continuiamo con lezioni di enologia, per passare subito alle degustazioni e agli esami olfattivi. Il livello è per i principianti, ma le nozioni sono esaustive e complete». Nel corso si impara a riconoscere i vini passiti, i muffati, gli icewine (i vini ottenuti dalla vinificazione di grappoli d'uva sottoposti ad almeno tre giorni di gelo), i liquorosi, gli



Benedetto Gareri

aromatizzati e gli spumanti. «Ci soffermiamo anche sul vino italiano e le sue leggi, per capire come si legge e valuta un'etichetta – prosegue Gareri – Infine, arriviamo a fare cenni sulla produzione della birra, dei distillati e dei liquori». Informazioni, costi e iscrizioni: 348.3105451 – benedetto.gareri@aislombardia.it.

