

OTTO & WINE
SPIRITS SELECTION



Corso di Degustazione Vini '26

con la collaborazione storica del
sommelier e docente, Luca Mastini

1^a lezione
Martedì 20 Gennaio 2026



Programma Corso:

1ª lezione - Martedì 20 Gennaio

Cosa significa degustare:

- Presentazione del corso
- Tecnica e strumenti di assaggio e di valutazione
- L'uso della vista/esame visivo

2ª lezione - Martedì 27 Gennaio

Il vino e la tavola:

- Classificazione dei vini: colori, tipologie, stili
- L'uso dell'olfatto/esame olfattivo
- L'uso del gusto/esame gustativo

3ª lezione - Martedì 3 Febbraio

Uve e territori. Come si legge un'etichetta:

- Vitigni, territori, climi, annate
- Il ciclo di vita della vite
- Denominazioni, indicazioni obbligatorie e facoltative in etichetta

4ª lezione - Martedì 10 Febbraio

In cantina:

- Vinificazione in rosso
- Affinamento
- L'analisi retro-olfattiva del vino

5ª lezione - Martedì 17 Febbraio

Ancora in cantina:

- Vinificazione in bianco e in rosa
- Principi dell'abbinamento cibo-vino
- Vini liquorosi

6ª lezione - Martedì 24 Febbraio

Bollicine e vini speciali:

- Altre lavorazioni in cantina
- Metodi di spumantizzazione
- Vini dolci

7ª serata finale - Martedì 3 Marzo

Test finale:

- Compilazione questionario teorico
- Esecuzione di una degustazione completa

OTTO & WINE
SPIRITS SELECTION

Via Garibaldi 14 - 20030 Senago (MI)

Telefono: +39 02 990 50202

Mail: info@enotecadaotto.it

Info utili:

Per chi è consigliato questo corso?

Il nostro Corso di Degustazione Vini è consigliato per tutte quelle persone che vogliono avvicinarsi per la prima volta al mondo del vino, dunque per tutti i principianti ma anche per tutti quelli che desiderano avere un'ottima "ossatura" in materia o chi semplicemente vuole accrescere le proprie conoscenze.

Perchè farlo da noi?

Perchè eseguiamo corsi di degustazione vini di qualità dal lontano 2003, con grande passione e professionalità.

Perchè non siamo mai stati vincolati da alcuna sponsorizzazione o interessi con nessuna azienda vinicola. Sarà direttamente il sommelier e docente Luca Mastini che come sempre potrà liberamente scegliere i vini da trattare e degustare tra il vastissimo assortimento che abbiamo presso la nostra enoteca.

Perchè è a numero limitato per garantire uno svolgimento ottimale.

Perchè la qualità paga sempre.

Cosa comprende e costo:

Il costo è rimasto invariato dal 2003 a 198,00 € a persona, incluso nel prezzo ci sono:

- 6 lezioni (dalle 21:00 alle 23:00)
- Libro di testo
- Valigetta con i 3 bicchieri da degustazione
- Schede tecniche da compilare
- Degustazioni di qualità per ogni lezione
- Serata con il Test finale
- Attestato di partecipazione a conseguimento del test finale

OTTO & WINE
SPIRITS SELECTION

Via Garibaldi 14 - 20030 Senago (MI)

Telefono: +39 02 990 50202

Mail: info@enotecadaotto.it