

La Galleria di Architettura "come se" presenta:

Architectural Gallery

"come se"

Via Dei Bruzi 4/6

Roma

Progetto DiVino

**Corso di Degustazione
per accarezzare il palato,
comprendere il vino,
amarlo,
giocarci e, assaporandolo,
progettare il proprio piacere**

Sommelier:

Deliana Nedeltcheva Karakacheva

**Le Sette Lezioni avranno inizio a partire
da martedì 28 ottobre fino a martedì 9 dicembre 2008
Orari: tutti i martedì dalle 19,45 alle 21,45**

Costo Iscrizione al Corso 200 euro

Scadenza Iscrizione venerdì 24 ottobre

Sono previsti corsi di livello successivo:

- **Il Livello**, Enografia Nazionale e Internazionale
- **III Livello**, Abbinamento Vino&Cibo

Per Informazioni:

info@comese.me.it

www.comese.me.it

+39 06/44.36.02.48

La Galleria di Architettura "come se" presenta:

Architectural Gallery

"come se"

Via Dei Bruzi 4/6

Roma

Progetto DiVino

Gli incontri si svolgeranno
all'interno di uno spazio espositivo
tra architettura, arte, musica e
cibo.



**“La vita è troppo breve
per bere vini mediocri.”
J. W. von Goethe**

Per Informazioni:
info@comese.me.it
www.comese.me.it
+39 0644.36.02.48

ARCHITECTURAL
GALLERY+STUDIO
EXHIBITION
SYMPOSIUM
WORKSHOP
PERFORMANCE
MEETING



come se

Progetto DiVino

“Overture”

Prima lezione: martedì 28 ottobre

Brindisi di Benvenuto!

- Introduzione al corso
- Panoramica generale
- Tecniche di degustazione: *visiva, olfattiva, gustativa*
- Schede di degustazione
- o Esame prova olfattiva: *spezie, marmellate, frutta*

Degustazione di tre vini:

- Aromatico bianco
- Rosso giovane
- Rosso maturo

“Perlage, Spumanti e Champagne”

Seconda lezione: martedì 4 novembre

- Metodo Classico e Charmat
- Descrizioni tecniche
- o Esame prova olfattiva: *burro, lievito di birra, crosta di pane*

Degustazione di due vini:

- Spumante metodo Charmat
- Spumante metodo Classico

“Vinificazione in bianco, in rosso e rosati”

Terza lezione: martedì 11 novembre

- Descrizioni tecniche
- o Esame prova olfattiva: *banana, pesca, mela, ananas, essenza di ciliegia e viola*

Degustazione di tre vini:

- Bianco
- Rosato
- Rosso maturo

ARCHITECTURAL
GALLERY+STUDIO
EXHIBITION
SYMPOSIUM
WORKSHOP
PERFORMANCE
MEETING



come se

Progetto DiVino

“IGT, DOC, DOCG e Novelli”

Quarta lezione: martedì 18 novembre

o Per esame olfattivo: *sigaro, tabacco, caffè tostato, caramello, caramella eucalipto, menta*

Degustazione di tre vini: - Bianco strutturato
- Novello
- Rosso maturo

“Enografia Nazionale”

Quinta lezione: martedì 25 novembre

o Per esame olfattivo: *peperone verde, foglia di pomodoro*

Degustazione di tre vini: - Bianco del Friuli Venezia Giulia
- Rosso Piemontese
- Rosso Toscano

“Enografia Internazionale”

Sesta lezione: martedì 2 dicembre

o Per esame olfattivo: *tabacco, sigaro, cuoio*

Degustazione di tre vini: - Rosso Francese
- Bianco Tedesco
- Rosso Cileno

“Vini dolci e da Dessert”

Settima lezione: martedì 9 dicembre

- Descrizioni Tecniche:

o Per esame olfattivo: *caramella d'orzo, caramella mou, pesca sciroppata*

Degustazione di tre vini: - Vino Liquoroso
- Vino Passito
- Vino Aromatizzato

Brindisi di Fine Corso!