



ENOTE  
CA ME  
DITER  
RANEA

**SOLO PER PERSONE FRIZZANTI:**

# I NOSTRI CORSI DI DEGUSTAZIONE

PER MAGGIORI INFO:

CHIAMACI AL NUMERO **0499817482**

SCRIVICI SU **INFO@ENOTECAMEDITERRANEA.IT**

VISITA IL SITO **WWW.ENOTECAMEDITERRANEA.IT**

**PUOI PARTECIPARE ANCHE A SINGOLE SERATE**

## **AGRICOLTORI, ARTIGIANI, VIGNAIOLI**

130€

MERCOLEDÌ 11/10, 18/10, 25/10, 1/11 – ALLE ORE 20:30

**CORSO SUI VINI ARTIGIANALI E NATURALI**

Percorso di approfondimento sui "vini naturali". Alla scoperta di vini, territori e cantine straordinarie, raccontandone le storie, tra un orange e un rifermentato.

110€

## **SPIRITS AND MIXOLOGY**

MARTEDÌ 17/10, 31/10, 14/11, 28/11 – ALLE ORE 20:30

**CORSO PRATICO SULLE TECNICHE DI MISCELAZIONE**

Percorso sulla storia e produzione delle principali bevande spiritose e sulle tecniche fondamentali di miscelazione. Impara, col tuo kit personale di strumenti da bartender, a ricreare i migliori cocktail del pianeta!

## **GLI EROI DEL VINO**

130€

MERCOLEDÌ 8/11, 15/11, 22/11, 29/11 – ALLE ORE 20:30

**APPROFONDIMENTO SULLA VITICOLTURA EROICA**

Le storie e i prodotti di vignaioli che lavorano con coraggio e passione in luoghi estremi, per produrre vini indimenticabili!

130€

## VINO, MI PIACI!

GIOVEDÌ 12/10, 19/10, 26/10, 2/11 – ALLE ORE 20:30

CORSO BASE SULL'ENOLOGIA E DEGUSTAZIONE

Occasione per tutti i palati, esperti e non, per approcciarsi a questo settore in continua evoluzione ed imparare tutto quello che c'è da sapere per sorprendere amici e parenti!

130€

## VIAGGIO IN ITALIA

GIOVEDÌ 9/11, 16/11, 23/11, 30/11 – ALLE ORE 20:30

CORSO DI APPROFONDIMENTO SULL'ENOLOGIA ITALIANA

Percorso di approfondimento sul fitto mosaico italiano di biodiversità e ambienti pedoclimatici. Un suggestivo viaggio sensoriale attraverso l'enologia italiana e le mille ricchezze gustative delle nostre regioni!

120€

## GRAND TOUR D'EUROPA

SABATO 4/11, 18/11, 2/12 – ALLE ORE 20:30

CORSO DI APPROFONDIMENTO SUI MIGLIORI VINI DEL VECCHIO CONTINENTE

Per chi vuole trovarsi preparato davanti alle complesse carte vini dei migliori ristoranti! Ogni serata prevede 4 vini e cicchetti in abbinamento.

# GLI INSEGNANTI



*Giulia Mascarin*, Sommelier diplomata AIS con Master in "Marketing Internazionale del Vino" a Firenze presso Winejob e Diploma Internazionale WSET LEVEL 2 in Wine&Spirits.



*Alessio Ghirdelli*, Sommelier diplomato AIS con Master in "Scuola di Champagne" e con alle spalle vari corsi di degustazione presso scuole professionali di Milano.



*Nadir Castelli*, Barman professionista con oltre 10 anni di esperienza tra Italia, Inghilterra e Olanda. Flair-bartender nel tempo libero e aspirante distillatore.