



In Enoteca Regionale tra vino, piacere e conoscenza

Nei locali di Enoteca Regionale Emilia Romagna a Dozza (BO), tra banchi d'assaggio tematici ed incontri con i produttori è sempre possibile imparare qualcosa sul vino.



Vino: conoscenza, piacere e salute è il nuovo corso di Enoteca Regionale di Dozza (BO).

L'ultima occasione è il nuovo corso in tre appuntamenti "**Vino: conoscenza, piacere e salute**" che si sta svolgendo in queste settimane. Tenuto da esperti sommelier e dedicato a tutti i wine lovers, questo ciclo di serate è incentrato sulla **conoscenza e sul piacere che deriva da una corretta degustazione**.

Se da sempre si dice che il vino fa buon sangue un motivo ci sarà! Un calice al giorno, meglio se assunto durante i pasti, riduce il rischio di malattie cardiovascolari e previene i disturbi circolatori. Questo è stato il tema di **mercoledì 20 aprile**, prima serata del corso. I relatori hanno parlato di **consumo consapevole** introducendo i componenti benefici presenti nei vini bianchi e rossi come i **polifenoli** e il **resveratrolo**, sostanze con proprietà antiossidanti impiegate anche nelle SPA attraverso la vinoterapia.

In attesa di essere consumato, il vino necessita di particolari attenzioni. **Mercoledì 27 aprile** l'argomento trattato sarà quello della **conservazione ideale delle bottiglie**. I sommelier si soffermeranno sull'importanza di adattare l'ambiente in modo da poter creare una cantina ideale dove il vino può "vivere" ed essere conservato adeguatamente prima di essere stappato. Infine, saranno date indicazioni sull'assortimento ideale, ovviamente soggettivo, e sui migliori posti dove poter acquistare un'ottima bottiglia.

L'ultima serata, il **3 maggio**, inizierà con i diversi bicchieri da utilizzare per un corretto servizio: dalla flûte al calice passando dal tulipano al ballon.

La degustazione di un buon bicchiere di vino o di un distillato sarà esaltata nella parte finale del corso grazie all'abbinamento con il cioccolato, anch'esso un ottimo alleato per combattere alcuni problemi fisici grazie all'alta concentrazione di sostanze benefiche. Per concludere, ci si potrà sentire un po' Hemingway con la scoperta dei sigari da consumare insieme a particolari vini ed

aumentare così il piacere che deriva dal loro utilizzo lento e meditativo.

Tre serate e tanti spunti interessanti in un corso che può essere un ottimo apripista per chi desidera avvicinarsi al mondo del vino!

Per informazioni sui corsi: www.enotecaemiliaromagna.it

Data di creazione

27/04/2016

Autore

francesca-badiali