

*La Scuola di Sé Presenta:*

# Il Vino: impariamo a conoscerlo, impariamo a berlo

A cura di Chiara Masetti  
Sommelier professionista

## *Il Programma*

Il corso si compone di due lezioni indipendenti

- Prima lezione  
**Il Vino, questo sconosciuto**
  - Cos'è e come si produce
  - Come si degusta
  - Degustazione tecnica di due vini
  
- Seconda lezione  
**Non solo Vino**
  - Abbinare il vino giusto ad ogni piatto
  - Alla scoperta del mondo dei distillati
  - Degustazione tecnica di due vini e un distillato

## *Il Docente*

Chiara Masetti si specializza in grafica e illustrazione al Rizzoli di Milano. Nel 2001 supporta l'Enoteca Longo "Oscar Vinarius migliore Enoteca d'Italia" per la campagna natalizia. E' amore immediato per il mondo del vino. Nel 2002 si qualifica Sommelier Professionista, mentre nel 2007 si qualifica quarta al Concorso Regionale Lombardia "Miglior Sommelier". E' attualmente responsabile dello Showroom di "Longo un Mondo di Specialità" per il quale organizza incontri in fiere e mostre, degustazioni guidate di vini e prodotti di nicchia, corsi professionali.

## *Orari e sede delle lezioni*

Le lezioni, ognuna della durata di 2 ore, si svolgeranno il lunedì dalle 20.30 alle 22.30 presso l' Antico Albergo Madonna di Legnano in C.so Sempione 125.

Le date degli incontri verranno fissate al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Costo: € 35.00 per lezione

Il pagamento del corso avviene al momento dell'iscrizione.

*Iscrizioni ed informazioni*

Valentina 0331.45 49 49 / 349.1920 920