

Come si degusta un vino? *Step* e consigli utili

I.

Quali sono i tuoi gusti quando si parla di vino e in quali occasioni lo bevi? Preferisci il bianco, il rosso, il rosato...?

II.

Domande:

- Qual è la temperatura ideale per gustare un vino rosso corposo?
- Da che cosa dipende il colore del vino?
- Perché si usa roteare un calice di vino prima di annusarlo?
- Qual è il tasso alcolico di un vino liquoroso?
- Quale vino si consiglia per i piatti a base di pesce?

III.

Trova il contrario dei seguenti verbi:

- crescere
- accogliere
- infilare
- proibire
- tenersi
- piangere
- imbarcare

IV.

Trova il sostantivo corrispondente (dove possibile) dei verbi sopra citati. Usa anche l'articolo determinativo.

V.

Facciamo due chiacchiere

Qual è il rapporto con l'alcol nel tuo paese? Esiste una vera e propria "cultura del bere alcolici"? Qual è la bevanda alcolica più consumata?

VI.

Lavora con un compagno:

State organizzando una cena e dovete comprare dei vini da abbinare ai piatti che volete servire. Scrivete un menù e per ogni piatto abbinare un vino, spiegando il perché della scelta.