

CORSO DI APPROCCIO AL VINO

1° INCONTRO:

Cos'è il vino?

La degustazione tra analisi
visiva, olfattiva e gustativa:
la bellezza della soggettività,
tra competenza e istinto.

2° INCONTRO:

Il vigneto, il clima, il suolo, l'uomo.
Cosa si intende per "territorio"?
In cosa risiede il suo valore?

3° INCONTRO:

In cantina: le fermentazioni,
le vinificazioni in bianco e in
rosso. La produzione degli
spumanti e dei vini dolci.

4° INCONTRO:

La maturazione e l'affinamento:
il valore del tempo nel vino.

5° INCONTRO:

Laboratorio di abbinamento
cibo-vino.

La conoscenza del vino si snoda tra la scoperta della storia e dei territori, il rispetto per l'ambiente e le conoscenze tecniche. Durante ogni incontro ciascun partecipante sarà introdotto alla scoperta dell'assaggio e all'educazione dei propri sensi, indispensabili per costruire le fondamenta di un approccio divertente e al contempo profondo. Dopo una prima parte teorica assaggeremo quattro vini serviti alla cieca e ci confronteremo definendone insieme profili, percezioni e suggestioni.

