



IL VINO. CONOSCENZA E DEGUSTAZIONE

È il primo approccio al complesso mondo della produzione del vino. Introduce i primi essenziali rudimenti sulla viticoltura e sull'enologia, ovvero sul mondo della produzione dell'uva e della sua trasformazione in vino. È una sorta di percorso ideale dalla vigna alla tavola, da quando cioè si pianta una vigna a quando si imbottiglia il vino. Il tutto visto sotto l'imprescindibile lente della degustazione, momento importante di conoscenza e di verifica - per un attento e consapevole consumatore - della bontà e dell'efficacia dei passaggi precedenti. Alla pratica della degustazione del vino vengono dedicate le prime 2 lezioni, da una prima e generale introduzione all'approfondimento successivo dei tre momenti fondamentali: l'esame visivo, olfattivo e gustativo. Nelle successive 4 lezioni verranno approfonditi i vari tipi di vinificazione, la formazione di una cantina e l'introduzione agli abbinamenti cibo-vino.

Nelle sei lezioni si degusteranno 30 vini (+ 1 o 2 difettosi). Di fondamentale importanza, per verificare e consolidare quanto appreso in teoria, la visita ad una cantina di produzione al termine degli incontri, a discrezione di Altobrembo.

Il corso sul vino vuole promuovere un nuovo approccio per avvicinare al vino un pubblico sempre più ampio, concentrando una maggiore attenzione al concetto del "buono, pulito e giusto", nella direzione di una "geosensorialità" in cui alla piacevolezza organolettica si coniuga la sostenibilità ambientale e "quel rapporto virtuoso del vignaiolo con il proprio territorio" (Slow Wine 2014).

Prima lezione

Brindisi introduttivo

Slow Food e il vino

Bere meglio

Breve storia del vino in Italia e nel mondo

Introduzione alla degustazione

L'universo sensoriale

I sensi nella degustazione

Degustare è...

I ferri del mestiere

I colori del vino

Degustazione tecnica 4 vini

Seconda lezione

Degustazione introduttiva

L'ambiente naturale

Dalla vigna alla cantina

Profumi, aromi, bouquet

Il gusto del vino

Degustazione tecnica 4 vini

Terza lezione

Degustazione introduttiva

La viticoltura biologica

La viticoltura biodinamica

Dal mosto al vino
Il Vino
Utilizzo della solforosa: benefici e controindicazioni
La vinificazione in Bianco
La conservazione dei vini bianchi
Degustazione tecnica 3 vini

Quarta lezione

Degustazione introduttiva
Gli Spumanti
Il metodo Classico (champenoise)
Il Metodo Charmat
Come si legge l'etichetta
Degustazione tecnica 4 vini + 1 difettoso.

Quinta lezione: i Vini Rossi

Degustazione introduttiva
Vinificazione in rosso
Vinificazione in rosato
La macerazione carbonica.
Maturazione e invecchiamento
Lo stato evolutivo
Botti e Barriques
Vino d'annata
Tipicità o gusto internazionale
I parametri di Slow Wine: grande vino, vino slow e vino quotidiano
Degustazione tecnica 5 vini (di cui un vino per parametro di Slow Wine)

Sesta lezione: i Vini da Dessert e da Meditazione

Degustazione introduttiva
I vini speciali
Spumanti e frizzanti
Vini Passiti
I vini fortificati o alcolizzati
Vino e cibo
Il vino nella cucina
Abbinamento cibo-vino
Farsi una cantina
Degustazione tecnica 4 vini

Finale: Visita ad una Cantina

in giorno ed ora da concordare con i partecipanti

Ai partecipanti verrà dato:

- il libro **Il piacere del vino** - Slow Food Editore
- il **Taccuino del Degustatore**.