

## Programma.

Il ciclo di incontri monotematici si articolerà in 4 appuntamenti +1 (*uscita presso un'azienda vinicola nei mesi di maggio/giugno*) presso l'Enoteca-Pub "EBBREZZA" in Via Rosa Raimondi Garibaldi n.18/B (Zona Garbatella) e verranno passate in rassegna e quindi degustate le principali tipologie di vino: rosso, bianco, spumante e dolce.

Per ogni tipologia di vino verranno spiegati il tipo di vendemmia e il sistema di vinificazione, la pratica di cantina, la maturazione, l'affinamento e l'invecchiamento, i principali abbinamenti, la tecnica di degustazione ed i parametri per saper riconoscere e scegliere un buon vino. Tutor per l'intera durata del corso sarà un sommelier certificato A.I.S.

L'accesso al ciclo o al singolo appuntamento avverrà previo versamento di un contributo di partecipazione.

### Primo incontro:

#### **Vini bianchi d'Italia.**

Varie tipologie, come degustarli, come sceglierli ed abbinarli.

Prova pratica su tre etichette.

### Secondo incontro:

#### **Vini rossi d'Italia.**

Tipologie, i migliori vini italiani, abbinamenti.

Prova pratica su tre etichette.

### Terzo incontro:

#### **Le bollicine italiane.**

Spiegazione delle differenze tra metodo classico e metodo charmat, abbinamenti.

Prova pratica su tre etichette di cui uno con metodo classico italiano, uno con metodo charmat secco e uno con metodo charmat dolce.

### Quarto incontro:

#### **I vini da dessert.**

Passiti e liquorosi, spiegazione sulla vinificazione, abbinamenti.

Prova pratica su tre etichette.

**WWW.EDESIA.ORG**

**INFO@EDESIA.ORG**

**EDESIA@EMAIL.IT**

**Per informazioni e dettagli  
contattare:**

**Fabio al 347.3708205;**

**Marco al 328.9051147;**

**oppure presso l'Enoteca Pub**

## GLI INCONTRI EDESIA

# IL VINO FRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO.

## Ciclo di incontri di degustazione e cultura del vino.

*Edesia ha in programmazione per i suoi Soci un ciclo di incontri monotematici che si propongono di dare una conoscenza iniziale, ma sufficientemente ampia, del vasto panorama che dalla vite giunge al vino nel bicchiere, e di fornire gli strumenti indispensabili per degustare, capire, distinguere e scegliere un vino secondo i criteri del gusto personale e dell'oggettiva qualità.*

### **Presentazione.**

Il vino, come l'Italia, è fatto di terra, odori, colori e sapori.

Il vino, come l'Italia, è mito, poesia, ma è anche storia contadina, tradizione che, come i grappoli d'uva, ogni anno in autunno, si rinnova e rivive nei secoli.

Quello del vino è un mondo vario ed affascinante, in esso convivono semplicità e forza, passato e futuro, meditazione e azione.

Riuscire a comunicare questa realtà nel suo insieme, in pochi incontri, non è cosa semplice, tuttavia questo nostro primo piccolo ciclo di incontri vuole essere un punto di partenza, un'introduzione immediata e pratica a questo nostro grande patrimonio culturale, in cui sapienza popolare e moderne tecnologie si fondono e si completano.

Quattro incontri che si propongono di dare una panoramica generale del percorso che dalla vite giunge al bicchiere di vino; di fornire gli strumenti indispensabili per degustare, capire, distinguere e scegliere un vino secondo i criteri del gusto personale e dell'oggettiva qualità.

Attraverso una comunicazione semplice, completa, rigorosa, ma non accademica, scevra dall'edonismo fine a se stesso, dalle mode tintinnanti e da declamazioni altisonanti, ci si propone la ricerca, l'analisi e la comprensione degli elementi essenziali – l'identità, il convivio, la passione, la ricerca, la ritualità di gesti e parole – che rendono così prezioso e complesso l'universo del vino.

