

Programma.

Il corso si articolerà in 5 incontri +1 (uscita presso un'azienda vinicola) presso la Sede dell'Associazione in Via S. Telesforo n.9 (Zona Prati).

Tutor per l'intera durata del corso sarà un sommelier certificato A.I.S.

L'accesso al corso, per solo soci, avverrà previo versamento di un contributo di partecipazione.

Primo incontro:

Tecnica di degustazione: esame visivo, olfattivo e gustativo.

Scheda tecnica AIS.

Degustazione di due vini.

Abbinamenti.

Secondo incontro:

Cenni di enologia: vendemmia, vinificazione in bianco e in Rosso, macerazione carbonica, metodo classico(champagne).

Vini da Dessert e vini liquorosi.

Degustazione di due vini.

Abbinamenti.

Terzo incontro:

Prima parte: enologia nazionale (il nord Italia).

Cenni sull'abbinamento cibo-vino.

Degustazione di tre vini relativi alle regioni trattate.

Abbinamenti.

Quarto incontro:

Seconda parte: enologia nazionale (il centro Italia).

Le forme del bere: i bicchieri (forma e grandezza), le caraffe, temperature di servizio.

Degustazione di tre vini relativi alle regioni trattate.

Abbinamenti.

Quinto incontro:

Terza parte: enologia nazionale (il sud Italia).

Cenni di tecnica di servizio.

Cenni di legislazione: etichette e denominazione di origine.

Degustazione di tre vini relativi alle regioni trattate

Abbinamenti.

Il calendario degli incontri e il contributo di partecipazione sono da definirsi in relazione al numero dei soci partecipanti.

Il contributo sarà approssimativamente di Euro 90.

Per informazioni e dettagli contattare Fabio al 347.3708205.

IL VINO FRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO.

Corso di degustazione e Cultura del vino

Edesia ha in programmazione per i suoi soci un ciclo di incontri 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 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.

Cinque 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.

