

NOVITA'

CORSO BASE DI ENODEGUSTAZIONE

Docente: Paolo Tagliabue

Ogni Mercoledì 9,15 - 11,45 a partire dall'11 ottobre

FINALITA' DEL CORSO

Fornire le conoscenze e la tecnica della degustazione per godersi meglio un calice di vino, per migliorare la propria capacità critica, per capire se un vino è buono o meno buono, per renderlo l'adeguato complemento alla tavola ed alla compagnia. *La conoscenza del vino attraverso la degustazione, lungi dall'essere intesa come tecnicismo fine a se stesso, diventa occasione di comunicazione e di condivisione di interessi.*

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso, lungi da voler creare un degustatore professionista, o illudere che si possa riconoscere i produttori con un... colpo di naso si articola in 5 incontri, al fine di valutare il pregio di una bottiglia, rapportandola al suo stato di conservazione, ai suoi colori, ai suoi profumi, al suo prestigio ma sempre secondo un proprio personale punto di vista: nulla è più soggettivo.

1° incontro (3 test)

La DEGUSTAZIONE (Parte prima)

Definizione della degustazione. Sensi utilizzati nella degustazione.

Relazione tra composizione dei vini e caratteri organolettici.

Esercizi di degustazione - soluzioni olfattive, gustative.

2° incontro (4 test)

La DEGUSTAZIONE (Parte seconda)

Modificazione colore, formazione bouquet, modificazione gusto.

Invecchiamento in botte-Invecchiamento in bottiglia.

Esercizi di degustazione.

3° incontro (4 test)

NOZIONI DI ENOLOGIA

La fermentazione alcolica.

Vinificazione in rosso, bianco, rosato, vinificazioni speciali.

Esercizi di degustazione.

4° incontro (4 test)

ENOGRAFIA ITALIANA

Classificazione dei vini in Italia, lettura dell'etichetta.

Vini D.O.C.G. italiani.

Esercizi di degustazione.

5° incontro (4 test)

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Successione dei vini a tavola.

Negazioni.

Temperature di servizio.

Metodologia dell'abbinamento cibo-vino (esercizi di abbinamento cibo-vino).

NOTE

L'iscritto deve provvedere a dotarsi di una confezione di 6 bicchieri da degustazione reperibili al costo di 10 euro. Per i vini, considerato che una bottiglia consente 12 assaggi, il numero ottimale di iscritti per la più economica ripartizione delle spese è di 12. In questo caso viene chiesto un contributo di 25 euro. Il corso verrà attivato con un numero minimo di 10 iscritti, mettendo un primo limite a 12, superato il quale si valuterà come procedere se non si dovesse arrivare a 24, per mantenere lo stesso importo.