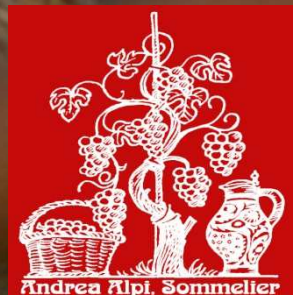


L'abc del vino:
cinque serate per saperne di più

Breve corso di degustazione del vino di qualità

www.abcdelvino.it



L'abc del vino

Il vino accompagna da millenni la storia dell'uomo occidentale e rappresenta un aspetto della sua **cultura**. Alimento, simbolo, merce, fonte di piacere e di convivialità, per la sua produzione e commercio si sono elaborati nei secoli metodi di viticoltura e di enologia cui hanno contribuito moltissime popolazioni. Saperlo **conoscere**, valutare, proporre significa anche valorizzare un patrimonio enologico che il mondo ci invidia. Attualmente il numero e la tipologia dei vini esistenti è veramente ampio, e sapersi orientare tra tanta scelta può risultare a volte complicato. Da qui la proposta di **saperne di più**, approfondendo le conoscenze su un argomento complesso e affascinante ma anche in grado di stimolare in maniera completa ed appagante i nostri **sensi** e la nostra **intelligenza**.

Cinque serate per saperne di più

Ogni incontro è dedicato ad un tema specifico: come si degusta, come nascono i vini, come vengono affinati, che caratteristiche osservare nei vini bianchi, in quelli rossi, negli spumanti e nei vini dolci.

Vengono affrontati i principali argomenti vitivinicolo-enologici attraverso cinque incontri composti da una prima parte teorica **illustrativa**, con presentazione di immagini e contenuti, seguita da una seconda parte di **degustazione**, in un clima attento alla serietà dell'informazione ma informale e piacevole.

I vini dal vivo!

Ogni sera verranno presentati e **assaggiati**, con il metodo della degustazione guidata, **quattro** vini italiani di qualità scelti in base al tema trattato. Ogni partecipante potrà esprimere la propria **opinione** attraverso l'utilizzo di facili schede di valutazione progettate espressamente per il corso.

Degustazione guidata di quattro vini italiani di qualità:

per fare pratica con i nostri sensi metteremo a confronto vini di diversa provenienza e tipologia, bianchi, rosati e rossi, degustati alla cieca come avviene di norma nei concorsi vinicoli



PRIMA SERATA: INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE



Colori, profumi, sapori del vino
e come scoprirli...



Degustazione guidata di quattro vini bianchi secchi italiani di qualità:

a seconda delle serate potremo confrontare i profumi e i sapori di vini come il Pinot Bianco, lo Chardonnay, il Sauvignon, il Soave, il Vermentino, il Traminer Aromatico, la Ribolla Gialla, il Lugana, il Verdicchio, il Fiano, il Greco di Tufo, l'Arneis, il Friulano, il Muller Thurgau, il Sylvaner, il Blanc de Morgex, il Trebbiano...

SECONDA SERATA: I VINI BIANCHI



Dal terreno alla tecnica enologica, come nascono i vini...



Degustazione guidata di quattro vini rossi secchi italiani di qualità:

a seconda delle serate potremo confrontare i profumi e i sapori di vini

come il Barbera, il Barolo, il Chianti, il Vino Nobile di Montepulciano, l'Amarone della Valpolicella, il Valcalepio, l'Aglianico, l'Inferno di Valtellina, il Rosso di Montalcino, il Dolcetto, il Barbaresco, il Negroamaro, il Nero d'Avola, il Cabernet Sauvignon, il Syrah, il Pinot Nero...

TERZA SERATA: I VINI ROSSI



Tra botti e barriques come si affinano i vini nel tempo...



Degustazione guidata di quattro vini spumanti italiani di qualità:

a seconda delle serate potremo confrontare i profumi e i sapori di vini prodotti con i metodi Classico e Charmat come il Prosecco, il Franciacorta, il Trento, imparando a distinguere tra Millesimati, Blanc de Blanc, Pas Dosè, Satèn, Rosè e molte altre tipologie...

QUARTA SERATA: I VINI SPUMANTI

Le bollicine nel vino e i loro segreti...



Storia, tecnica e fascino dei vini dolci
da appassimento

QUINTA SERATA: I VINI DOLCI E DA MEDITAZIONE

Degustazione guidata di quattro vini dolci italiani di qualità :

a seconda delle serate potremo confrontare i profumi e i sapori di vini come il Moscato di Scanzo, l'Aleatico, il Moscatello di Montalcino, il Vinsanto del Chianti, il Recioto della Valpolicella, il Sagrantino Passito, la Malvasia delle Lipari, il Picolit, il Passito di Pantelleria...

• **Partner:**

• **Materiale didattico:**

Ogni partecipante al corso riceverà

- una valigetta contenente 4 bicchieri da degustazione INAO
- quaderno delle degustazioni progettato espressamente per il corso
- materiale di cancelleria
- attestato di partecipazione

• **Il Relatore**

Andrea Alpi, Sommelier dal 1993, coniuga la passione per il vino di qualità con la professione di psicologo. Collabora da tempo con il Seminario Permanente Luigi Veronelli di Bergamo e con l'Accademia del Gusto di Ascom Bergamo, dedicandosi alla didattica dell'analisi sensoriale applicata al vino; è stato degustatore della Guida Gli Spumanti d'Italia della Veronelli Editore e in numerosi concorsi enologici nazionali.

È autore di testi specifici sulla degustazione del vino e dei volumi sulla Lombardia nella collana "I migliori vini d'Italia" di Hobby&Work.

