

CORSO DI DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA

Primo avviamento alla conoscenza del vino e alla tecnica della degustazione

Prima Lezione:

I Sensi del Vino: le sensazioni e loro memorizzazione (parte 1/2)

- Cenni di anatomia e fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione
- Sensibilità olfattiva, l'unico senso non mediato: ...ma il naso...lo usiamo davvero?!?
- Tecnica della degustazione: aspetti teorici
- Mettiamo il naso nei profumi: prove pratiche di riconoscimento e di memoria olfattiva con il kit di essenze "Le Nez du Vin" (prima parte: 27 sentori)

Seconda Lezione:

I Sensi del Vino: le sensazioni e loro memorizzazione (parte 2/2)

- Cenni di anatomia e fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione
- Sensibilità visiva e gustativa
- Tecnica della degustazione: aspetti teorici
- Mettiamo il naso nei profumi: prove pratiche di riconoscimento e di memoria olfattiva con il kit di essenze "Le Nez du Vin" (seconda parte: 27 sentori)
- Tecnica della degustazione
- Degustazione di un vino (un Verdicchio)

Terza Lezione:

Ci confrontiamo con il mondo dei vini bianchi

- Quanto siamo sensibili al gusto ?
- Le soglie gustative: cenni di anatomia e fisiologia del gusto
- Prove pratiche di sensibilità gustativa
- Elementi di viticoltura
- Notizie sulla vite ed il vino, loro diffusione nel mondo
- Vinificazione in presenza ed in assenza di bucce nel mosto
- Tecnica della degustazione
- Degustazione di 3 vini (un Gewurtztraminer, un Frascati, un Sauvignon)

Quarta Lezione:

Ci confrontiamo con il mondo dei vini rosati e dei rossi

- Vendemmia e trasporto delle uve
- I processi biologici della vinificazione: fermentazione alcolica e fermentazione malo lattica.

- Vinificazione con macerazione carbonica: i vini novelli
- I contenitori del vino
- La struttura della cantina
- Tecnica della degustazione
- Degustazione di 3 vini (un Rosato, un Merlot, un Chianti)

Quinta Lezione:

Il tempo migliora molti vini...

- La legislazione e la classificazione dei vini: VDT, IGT, DOC e DOCG
- L'etichetta dei vini
- Legislazione ed etichetta dei vini
- Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento
- Le alterazioni e i difetti dei vini
- Vino e salute: il valore aggiunto del vino
- Cenni sulla normativa vigente per la guida
- Organizziamo la nostra cantina personale
- Tecnica della degustazione ed abbinamento
- Degustazione di 3 vini (un Riesling, un Barbera, un Barolo)

Sesta Lezione:

Bollicine !

- I vini frizzanti
- I vini spumanti
- Il Metodo Classico e il Metodo Charmat
- Tecnica della degustazione ed abbinamento
- Degustazione di 3 vini (Charmat e Metodo Classico)

Settima Lezione:

Un tocco di dolcezza per terminare...

- Vini dolci e vini speciali: liquorosi, aromatizzati e mistelle
- Tecnica della degustazione ed abbinamento
- Degustazione di 3 vini (un Vin santo, un Passito, un Marsala)