



Organizza presso TRATTORIA 69

# Master of food

## Vino 1° Livello

Il corso avrà luogo presso la **TRATTORIA 69** sita al Corso Vittorio Emanuele n:7/9/10/11 (adiacente alla stazione ferroviaria di Napoli-Mergellina) ed **inizierà da Lunedì 5 maggio 2008 ore 20,30**. Nel corso delle sei lezioni, con cadenza settimanale, saranno passati in rassegna gli aspetti principali del mondo del vino: i processi produttivi, le nozioni essenziali della viticoltura, la vinificazione, e soprattutto il linguaggio e gli strumenti della degustazione. Ogni incontro è suddiviso in due parti: lezione e degustazione di quattro o cinque vini di diverso stile e tipologia, strettamente collegati agli argomenti trattati nella lezione. Dalla viticoltura al servizio del vino, dall'esame visivo, olfattivo e gustativo fino agli abbinamenti, un ciclo di lezioni per entrare con piacevolezza e competenza nel mondo di Bacco. Il costo del corso è di € 170 comprensivo del materiale didattico (libro e dispense), del set di sei bicchieri da degustazione e della borsa portabicchieri, ed è indispensabile essere soci Slow Food per poter partecipare (il costo della tessera è € 58), oppure aderire alla tessera **Slow Food progetto** al costo di 25 €

### **Prenotazioni ed informazioni :**

Tel. – 081.8044295 – 340.6001837 - 348.3366531

e-mail [workinprogress@alice.it](mailto:workinprogress@alice.it)    [giuseppemandarano@libero.it](mailto:giuseppemandarano@libero.it)

## **Programma**

### **Vino Primo Livello - 6 lezioni**

Il vino è una bevanda ricchissima di storia, di tradizione, soggetta a continue sperimentazioni e dunque in continua evoluzione: conoscerlo rappresenta un momento emozionante per la scoperta della cultura materiale e per il risveglio di gusto e olfatto, i nostri sensi più intorpiditi. **Questo corso è rivolto ai tanti che di se stessi dicono "di vino non capisco nulla, ma vorrei conoscerlo**

**meglio",** ed è un'introduzione teorico-pratica al mondo del vino: i processi produttivi, le nozioni essenziali della viticoltura, la vinificazione, e soprattutto il linguaggio e gli strumenti della degustazione. Ogni incontro è suddiviso in due parti: **lezione e degustazione** di quattro o cinque vini di diverso stile e tipologia, strettamente collegati agli argomenti trattati nella lezione. Dalla viticoltura al servizio del vino, dall'esame visivo, olfattivo e gustativo fino agli abbinamenti, un ciclo di lezioni per entrare con piacevolezza e competenza nel mondo di Bacco.

### **Prima Lezione**

Il mondo del vino Traccia storica del vino di qualità: dai Greci e da i Romani fino ai giorni nostri Le trasformazioni del vino nel corso dei secoli Introduzione alla degustazione: la rivalutazione sensoriale e primi cenni sull'esame organolettico di un vino

### **Seconda Lezione**

L'esame visivo L'aspetto di un vino: limpidezza, intensità, tonalità, vivacità, fluidità, effervescenza. Analisi complessiva di un colore e valutazione d'insieme Influenze di clima, vigna e cantina sul colore del vino. La vinificazione Il processo di vinificazione dei bianchi, dei rosati e dei rossi. La fermentazione **Terza Lezione** L'esame olfattivo Importanza del profumo di un vino Origine dei profumi. Classificazione dei profumi: primari, secondari e terziari Influenze di clima, vigna e cantina nella produzione degli aromi. Note di viticoltura e ulteriori aspetti della vinificazione legati ai profumi. Tecniche di riconoscimento dei profumi e analisi qualitativa dei profumi di un vino

### **Quarta Lezione**

L'esame gustativo I quattro sapori fondamentali: dolce, acido, salato, amaro. Tecniche di individuazione dei quattro sapori in bocca Influenza di clima, vigna e cantina sui sapori del vino Il ruolo dei tannini nel vino rosso. L'importanza dei contenitori di affinamento: uso e funzione del legno.

### **Quinta Lezione**

Gli equilibri gusto-olfattivi Il concetto di equilibrio gustativo e olfattivo Equilibrio e interferenze dei sapori e degli odori nei vini bianchi e nei vini rossi La personalità di un vino Influenze di clima, vigna e cantina sull'equilibrio complessivo di un vino La valutazione complessiva finale di un vino e le schede di degustazione

### **Sesta Lezione**

Elementi di cultura generale sul vino Servizio, conservazione e cantina Leggere un'etichetta Norme e disciplinari di produzione Note sull'abbinamento cibo e vino