



Slow Food®

Napoli

MASTER OF FOOD VINO I LIVELLO

21 febbraio 2011 ore 20,30

Gran Caffè La Caffettiera – Piazza dei Martiri- Napoli

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. Il 21 febbraio 2011 ore 20.30 inizia il Master Vino primo livello organizzato dalla condotta Slow Food Napoli, presso i locali del Gran Caffè la Caffettiera. Il 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. **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. Il costo del corso per i soci slow food è di € 170 per i senior e di euro € 160 per i giovani, ed è 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 per i senior e € 10 per i giovani), oppure aderire alla tessera Slow Food progetto al costo di € 25 .

Prima Lezione : lunedì 21 febbraio ore 20,30

Il mondo del vino Traccia storica del vino di qualità: dai Greci e dai 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: lunedì 28 febbraio ore 20,30

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: lunedì 7 marzo ore 20,30

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 .

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.

Quarta Lezione: lunedì 14 marzo ore 20,30

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

Quinta Lezione: lunedì 21 marzo

Visita ad una azienda Vinicola Campana (da concordare)

per info e prenotazioni:

Margherita Rizzuto ☎ 393 9824709 info@agrigochiamo.it

Fiduciario ☎ 340/3366531 giuseppemandarano@libero.it

G.C la Caffettiera ☎ 0817644243 www.grancaffelacaffettiera.com

Il corso si realizzerà con un minimo di 18 partecipanti.

Visita i siti:

www.slowfoodnapoli.it

www.slowfoodcampania.com

www.slowfood.it

Il fiduciario Giuseppe Mandarano

Slow Food®

promuove 

educa 

tutela 