

PROGRAMMA CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO

Il corso di avvicinamento al vino ha come scopo quello di illustrare le basi della produzione del vino, dall'allevamento alla fermentazione, dall'imbottigliamento all'evoluzione.

Si svolge in 4 lezioni teorico-pratiche durante le quali verranno degustati 3 vini diversi accompagnati a un piatto che verrà preparato insieme ai discenti e 2 giornate in cui si visiteranno due cantine piemontesi.

Le lezioni saranno divise in modo da intrecciare l'utilizzo dei 5 sensi con l'analisi visiva, olfattiva e gustativa del vino e dei suoi sentori.

1. LUNEDI' 22 Maggio 2017 h 21.00 : **Tatto**
 - Storia della vite e del vino
 - L'uva e la fermentazione
 - Vinificazione in rosso e in bianco
 - Le sensazioni tattili del vino
 - Degustazione di 3 vini
 - Preparazione e degustazione di un piatto in abbinamento

2. LUNEDI' 29 Maggio 2017 h 21.00: **Vista**
 - Esame visivo del vino
 - I bicchieri e il loro utilizzo
 - I vini naturali
 - La cantina e il suo funzionamento
 - Il tempo e il vino: binomio inscindibile?
 - Degustazione di 3 vini
 - Preparazione e degustazione di un piatto in abbinamento

3. SABATO 03 Giugno 2017 (orario da definire): **Udito 1**
 - Visita in cantina e degustazione in loco

4. LUNEDI' 05 Giugno 2017 h 21.00: **Olfatto**
 - Esame olfattivo del vino
 - Spumantizzazione: il metodo charmat e il metodo champenoise
 - I vitigni aromatici
 - Degustazione di 3 vini
 - Preparazione e degustazione di un piatto in abbinamento

5. LUNEDI' 12 Giugno 2017 h 21.00: **Gusto**
 - I principi dell'abbinamento cibo/vino
 - I vini dolci e le loro tecniche di produzione
 - Il cioccolato e l'abbinamento
 - Degustazione di 3 vini
 - Preparazione e degustazione di un piatto in abbinamento

6. SABATO 17 Giugno 2017 (orario da definire): **Udito 2**
 - Visita in cantina e degustazione in loco