Corso di degustazione VINO di 1^ Livello

Il Vino "Il canto delle terra verso il cielo" percorso di analisi sensoriale tra storia e leggenda alla scoperta delle terre del vino e le sue tradizione eno-gastronomiche

5 appuntamenti con stage in azienda vitivinicola

L'Associazione Alimentazione Consapevole

dà il via a un **Minicorso sul mondo del vino** che si svolgerà a Napoli

Il minicorso prevede **5 entusiasmanti appuntamenti** per saperne di più sui più importanti vitigni e vini d'italia, d'Europa e del mondo, per conoscerne la storia e le tecniche produttive. Gli incontri saranno un **piacevole percorso sensoriale** per imparare a riconoscere i **colori** i **profumi** ed i **sapori** di un vino, per scoprire le tecniche dell'**abbinamento cibo-vino**, per conoscere tutto della **mise en place –** dalla scelta dei bicchieri adatti al modo di servire ciascun vino – e per apprendere informazioni tecniche sulle temperatura adatta per il servizio e per una corretta conservazione.

A condurre le lezioni sarà **Pasquale Brillante Wine consultant docente e formatore**, sommelier professionale, barman professionista Aibes & blogger enogastronomico del giornale Gustocampania

.

Programma dettagliato degli incontri

Dalla terra alla bottiglia: *storia, segreti e tecniche di come si produce il nettare degli Dei*

- Miti e leggende. L'eros e il vino
- Le antiche tecniche di produzione e affinamento del vino.
- Come conservare e come aprire correttamente la bottiglia
- I vini nell'antichità : Muslum,Falerno,Lacryma Christi

Introduzione all'"Analisi sensoriale": vista e olfatto ,gusto

- Introduzione alle principale tecniche della degustazione.
- L'utilizzo e la riscoperta dei sensi: vista e olfatto nella degustazione di un vino
- Come riconoscere e classificare i profumi del vino.
- Riconoscimento alla cieca dei principali difetti e odori presenti nel vino.
- ll Gusto: le sensazioni gusto-olfattive, tattili e retronasali.
- La percezione sensoriale completa di un vino vista, olfatto, gusto
- I bicchieri del vino: la corretta scelta del bicchiere
- Degustazione guidata vino senza SOLFITI,Vino BIO

Le principale filosofie di produzione PRIMA PARTE

Vini convenzionali,Vini Bio ,Vini Naturali,Vini senza Solfiti,Vini Vegani.

- Le Differenze di produzione dei vini Convenzionali ,BIO,Senza solfiti, Naturali,Biodinamici,Vegani.Associazioni riconosciute e non e normativa di riferimento.
- La cantina ideale e le regole principali per la corretta conservazione del vino.
- Degustazione guidata Vino BIO ,Vino a coltivazione naturale.

Le principale filosofie di produzione SECONDA PARTE

Vini convenzionali,Vini Bio ,Vini Naturali,Vini senza Solfiti,Vini Vegani.

- Le Differenze di produzione dei vini Convenzionali ,BIO,Senza solfiti, Naturali,Biodinamici,Vegani.Associazioni riconosciute e non e normativa di riferimento.
- La cantina ideale e le regole principali per la corretta conservazione del vino.
- Degustazione guidata Vino Biodinamico Naturale ,Vino Vegano

,

Abbinamento cibo-vino e mise en place.

- Cibo come nutrimento - Cibo come piacere.L'alimentazione Sana e Consapevole.
- Il cibo e la stagionalità dei prodotti. La corretta alimentazione e l'equilibrio sensoriale nel piatto.
- le tecniche di abbinamento cibo- vino. Come applicarle alla nostra tavola quotidiana.
- Prova pratica completa del servizio di un vino.
- Degustazione guidata di vini regionali Bio e Naturali

Data da definirsi: stage in vigna e in cantina

Al termine delle lezioni "in aula" si deciderà insieme ai partecipanti le date in cui effettuare le visita in esterno.

Il corso è a numero chiuso, con prenotazione obbligatoria

A Fine corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione

Una dispensa completa di tutti gli argomenti esposti

BIBLIOGRAFIA

http://food24.ilsole24ore.com/2016/02/bio-senza-lieviti-e-additivi-nasce-il-protocollo-dei-vini-naturali/?refresh_ce=1

http://www.sorgentedelvino.it/tutte-le-cantine/

http://www.madeinvino.com/blog/207-differenza-tra-vino-biologico-biodinamico.html