

Appuntamenti Brevi

Un corso di degustazione un po' diverso

di: Redazione

30 gennaio 2017



Inizia il 30 gennaio il **Corso di degustazione e di approccio al vino** di Enoteca Picone. Contrariamente al solito, è un corso che pone sicure basi per un... *contraddittorio live*. Non uno, ma due docenti che conducono in contemporanea e, ecco l'aspetto particolare, due relatori dalle opinioni spesso discordanti.

Perché? Quello a cui mirano i due docenti, **Vera Bonanno** e **Francesco Pensovecchio**, è salvaguardare la unicità del degustatore, l'indipendenza di giudizio (assolutamente insindacabile), difendere il punto di vista soggettivo.

Il corso si svilupperà in due parti. La prima parte della serata seguirà una parte teorica, la seconda una parte pratica nella quale saranno assaggiati tre vini. Le diverse posizioni, spesso contrapposte tra i due relatori, cercheranno di fornire al partecipante/consumatore varie interpretazioni e sfaccettature dei vini, analizzando dubbi e domande che spontaneamente emergeranno durante il dibattito.

Prima Lezione, 30 Gennaio, ore 19:30

- Il vino e il suo mondo
- Cenni di storia
- Introduzione alla degustazione: esame organolettico dei vini
- La geografia del vino

Seconda Lezione, 31 Gennaio, ore 19:30

- L'influenza del clima, del vitigno e del suolo
- Come si fa un vino: la vinificazione in bianco, in rosato e in rosso
- La fermentazione
- L'esame visivo

Terza Lezione, 6 Febbraio, ore 19:30

- Importanza del profumo in un vino
- L'esame olfattivo
- Classificazione dei profumi: primari, secondari e terziari
- l'uso del legno
- Il gusto: dolce, acido, salato, amaro

Quarta Lezione, 7 Febbraio, ore 19:30

- Spumanti e Champagne: cenni storici
- la rifermentazione e il metodo Champenoise

Quinta Lezione, 9 Febbraio, ore 19:30

- Gli equilibri del vino e il concetto di armonia
- La personalità
- Vini dolci e da meditazione

Per informazioni contattare

Enoteca Picone

Via Marconi 36 – Palermo

Tel. 091.331300

info@enotecapicone.com