

Appuntamenti In evidenza

# Erice Doc, un corso degustazione di vini del territorio

di: Redazione

2 ottobre 2017



Promuovere gli itinerari enogastronomici della Sicilia occidentale attraverso i suoi vini. E' questo l'obiettivo del "Corso di avvicinamento al vino Erice Doc", organizzato dai promoter culturali del progetto "GAT – Giovani autori del territorio", promosso dalla associazione Strada del vino Erice Doc in collaborazione con Casa vinicola Fazio, al Museo San Rocco di Trapani.

Il corso, dalla durata complessiva di 9 ore, si svolgerà il 7 – 14 – 21 ottobre, dalle 17 alle 20, nella Sala Eccellenze del Territorio del Museo San Rocco, in piazza Lucatelli a Trapani. A guidare le degustazioni Marco Montericcio, sommelier AIS e promoter culturale GAT, Marco Serramarrocco, produttore di vini nell'area dell'Erice Doc, e Vincenzo Fazio, Casa vinicola Fazio e project manager GAT.

Il corso consentirà ai partecipanti di acquisire le competenze necessarie per riconoscere le caratteristiche fondamentali dei vini e le tecniche di abbinamento con i cibi tipici dell'area del Trapanese. Ogni vino, infatti, sarà abbinato ad un prodotto presidio Slow Food del territorio.

Sabato 7 ottobre si parlerà di "Viticoltura ed enologia" e della tecnica di degustazione visiva. Al centro della lezione i vini bianchi e le bollicine dell'Erice Doc.

Il sabato successivo, il 14 ottobre, si parlerà invece di "Analisi sensoriale" e della tecnica di degustazione attraverso l'olfatto. In degustazione i vini rossi abbinati ai prodotti Slow Food.

Infine, il 21 ottobre al centro della lezione ci saranno le tecniche di degustazione cibo-vino e del servizio dei vini, con focus sulla tecnica di degustazione attraverso il gusto. In degustazione spumanti dolci, vini passiti e vini liquorosi, abbinati alla pasticceria e alla cassata preparata dal famoso chef Peppe Giuffrè.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Il corso è riservato ad un massimo di 10 partecipanti, per iscriversi è necessario confermare la partecipazione entro il 3 ottobre. Per info e iscrizioni: [wineintrainersicilia@gmail.com](mailto:wineintrainersicilia@gmail.com) – [info@stradadelvinoericedoc.it](mailto:info@stradadelvinoericedoc.it)