

Appuntamenti Primo Piano

I corsi di degustazione in Enoteca. A Palermo dal 23 aprile 2024

di: Redazione

21 aprile 2024



Cinque incontri per avvicinarsi al Mondo del Vino presso l'Enoteca Picone di Palermo. Il corso di **degustazione**, dedicato a tutti (un cosiddetto "entry level"), sarà condotto da due personaggi d'eccezione, **Vera Bonanno** e **Francesco Pensovecchio**. Un racconto a due voci che ha un obiettivo: cercare il vino e interpretare l'assaggio preservando il punto di vista soggettivo, quello dell'assaggiatore. 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. Il corso è realizzato in collaborazione con **WIS** e **Slow Food Palermo**.

Prima Lezione, martedì 23 aprile 2024, ore 19:30

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

Seconda Lezione, lunedì 29 aprile, 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
- (Assaggio)

Terza Lezione, martedì 30 aprile, 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
- (Assaggio)

Quarta Lezione, lunedì 6 maggio, ore 19:30

- Prosecco, spumati e vini frizzanti: cenni storici
- la rifermentazione e il metodo Charmat e champenoise
- (Assaggio)

Quinta Lezione, martedì 7 maggio, ore 19:30

- Gli equilibri gusto-olfattivi e il concetto di armonia
 - La personalità
 - Vini dolci naturali
- (Assaggio)

Disponibilità 20 posti.

Per informazioni e prezzi contattare

Enoteca Picone

Via Marconi 36 – Palermo

Tel. 091.331300

info@enotecapicone.com