

Appuntamenti Primo Piano

# Corso degustazione I e II livello con Enoteca Picone e WIS

di: Redazione

3 ottobre 2017



Due corsi di degustazione a Palermo con Enoteca Picone e Wine in Sicily a partire dal 16 ottobre, con inizio alle 19.30.

## Corso I livello

Cinque incontri per avvicinarsi al Mondo del Vino presso Enoteca Picone. Il I livello è un corso "entry level" che sarà condotto da due personaggi d'eccezione, Vera Bonanno e Francesco Pensovecchio. E' un racconto a due voci che avrà un obiettivo comune: 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. 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, 16 Ottobre, 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, 18 Ottobre, 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, 24 Ottobre, 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, 30 Ottobre, ore 19:30*

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

*Quinta Lezione, 31 Ottobre, ore 19:30*

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

Disponibilità 20 posti.

Per informazioni e costi contattare Enoteca Picone

Tel. 091.331300

info@enotecapicone.com

Facebook: [www.facebook.com/events/122787891682405](http://www.facebook.com/events/122787891682405)

---

## **Corso II Livello**

Vera Bonanno e Francesco Pensovecchio vi guideranno in un percorso di degustazione alla cieca affrontando nello specifico 4 diverse categorie di vino, con un occhio alla viticoltura mitteleuropea. Gli incontri si svilupperanno in 4 serate: **7-8-14-15 Novembre.**

*Prima Lezione, 7 Novembre, ore 19:30*

*Gli Champagne*

Approfondimento su zone, vinificazione e tipologie differenti di champagne

*Seconda Lezione, 8 Novembre, ore 19:30*

*I Rosati*

metodologie di lavorazione, Chiaretto, Cerasuolo, etc. la scelta di vinificare in rosato e i vitigni che si prestano a tale lavorazione.

*Terza Lezione, 14 Novembre, ore 19:30*

*I vini Rossi*

I grandi vitigni del mondo le loro zone di elezione, come si diventa un grande vino rosso da invecchiamento.

*Quarta Lezione, 15 Novembre, ore 19:30*

*I vini Fortificati*

L'utilizzo della fortificazione e alcolizzazione nei vini, tipologie e abbinamento ai cibi o dessert.

Disponibilità 15 posti.

Per informazioni contattare

**Enoteca Picone**

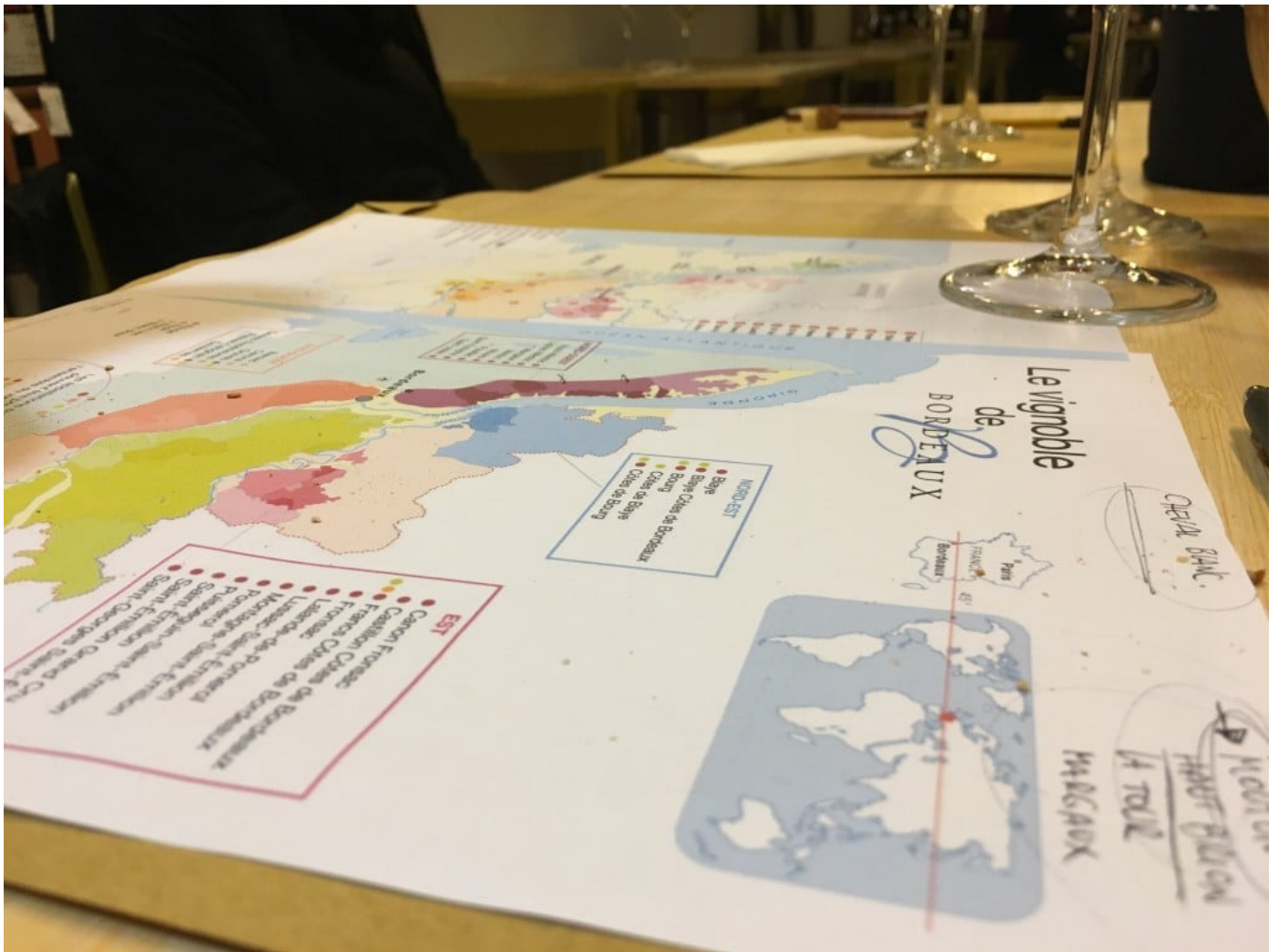
Via Marconi 36 – Palermo

Tel. 091.331300

info@enotecapicone.com

[www.facebook.com/events/121556061863019](http://www.facebook.com/events/121556061863019)

---



mapa enologica di Bordeaux