WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Primo Piano

Due corsi degustazione vino per imparare. A Palermo presso Enoteca Picone

di: Redazione

23 gennaio 2018

Due **corsi di degustazione** a **Palermo** con **Enoteca Picone** e **Wine in Sicily** a partire dal **29 gennaio 2018**, con inizio alle 19.30.

– I livello, 29 gennaio – 6 febbraio (lun./mart.)
– II livello, 26 febbraio – 6 marzo (lun./mart.)

Corso I livello

Corso degustazione vino I livello, Enoteca Picone & WIS

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, lunedì 29 gennaio, 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, martedì 30 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
• (Assaggio)

Terza Lezione, 5 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
• (Assaggio)

Quarta Lezione, 6 febbraio, ore 19:30
• Prosecco, spumati e vini frizzanti: cenni storici
• la rifermentazione e il metodo Charmat e champenoise
• (Assaggio)

Quinta Lezione, 12 febbraio, ore 19:30
• Gli equilibri gusto-olfattivi e il concetto di armonia
• La personalità
• Vini dolci naturali
• (Assaggio)

Disponibilità 18 posti.

Per informazioni e costi contattare
Enoteca Picone
Tel. 091.331300
info@enotecapicone.com
Costo: € 145,00 . Prenotazione: € 50,00.
Disponibilità 20 posti

https://www.facebook.com/events/728723464004623/

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 viticultura mitteleuropea. Gli incontri si svilupperanno in **quattro serate dal 26 febbraio al 6 marzo 2018.**

Corso vino II livello, Enoteca Picone & WIS

Prima Lezione, 26 Febbraio, ore 19:30
Gli Champagne
Approfondimento su zone, vinificazione e tipologie differenti di champagne

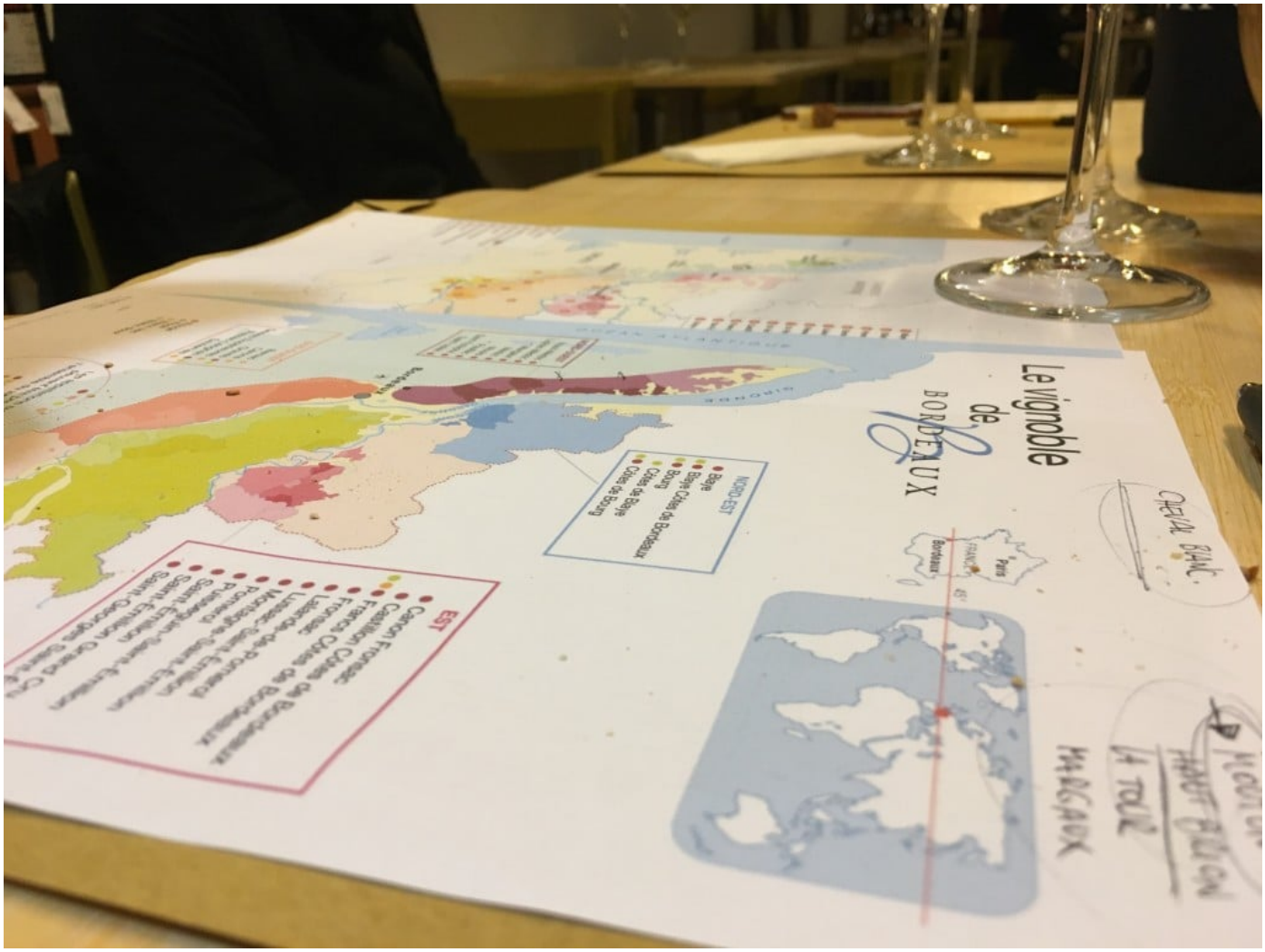
Seconda Lezione, 27 Febbraio, ore 19:30
I Rosati
metodologie di lavorazione, Chiaretto, Cerasuolo, etc. la scelta di vinificare in rosato e i vitigni che si prestano a tale lavorazione.

Terza Lezione, 5 Marzo, 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, 6 Marzo, ore 19:30
I vini Fortificati
L'utilizzo della fortificazione e alcolizzazione nei vini, tipologie e abbinamento ai cibi o dessert.

Disponibilità: 15 posti.
Il costo del secondo livello è di 200,00 euro.
Prenotazione 50,00 euro.

Per informazioni contattare
Enoteca Picone
Via Marconi 36 – Palermo
Tel. 091.331300
info@enotecapicone.com



mappa enologica di Bordeaux