

Appuntamenti Primo Piano

La mineralità dei vini. Con FIS e Benanti il 15 dicembre

di: Redazione

10 dicembre 2018



Un'occasione unica per comprendere cosa sia la *mineralità* del vino, un tema sempre attuale tra i cultori del vino. Eppure, è un descrittore apparso in Italia solo da pochi anni. Oltralpe, invece, individuava alcuni famosi terroir in Germania, tra Reno e Mosella.

Oggi si definiscono minerali vini provenienti dalla maggior parte delle zone viticole europee caratterizzate, spesso, da suoli estremamente differenti tra loro, soprattutto quelli vulcanici. Tra questi, in Sicilia, l'Etna, Pantelleria e le Eolie.

L'evento, in programma sabato 15 dicembre prossimo presso la cantina **Benanti** di Viagrande (CT), la FIS Fondazione Italiana Sommelier proporrà un appuntamento-studio dedicato a questo argomento. Docente d'eccezione, il Prof. **Antonio Palacios** della Università della Rioja, Laboratorio Excell Ibérica (Spagna), mentre la degustazione sarà girata da Giuliano Lemme.

La mineralità dei vini

sabato 15 dicembre 2018

Cantina Benanti, Viagrande

Chi non ha mai sentito parlare al giorno d'oggi della "mineralità" dei vini? Ma da dove proviene questa percezione? La composizione chimica del vino è molto varia e complessa: delle oltre 900 molecole differenti oramai identificate, spesso raggruppate in famiglie aromatiche o funzionali, molte sono già state ampiamente studiate e caratterizzate, definendo il loro apporto alle caratteristiche olfattive o gustative del vino. D'altra parte, altri descrittori sensoriali, ad esempio proprio quello protagonista di questo incontro, la "mineralità", non incontrano un chiaro consenso scientifico sulla propria origine e definizione.

Tra gli operatori e gli appassionati del vino molti utilizzano questo descrittore, però sono pochi coloro che hanno chiaro il suo significato: la mancanza di una definizione realmente condivisa del termine si è così trasformata nel suo tallone di Achille, venendo spesso confuso col concetto di "terroir".

Docente: dott. Antonio Palacios, Università della Rioja, Laboratorio Excell Ibérica (Spagna)

Traduzione tecnica consecutiva: dott. Giuliano Boni, Vinidea

Location: Cantina Benanti, in Viagrande, da tempo punto di riferimento per un approccio multidimensionale alla promozione e diffusione della cultura del vino.

Light-lunch

La degustazione sarà guidata da Giuliano Lemme, docente di Fondazione Italiana Sommelier, che ricostruirà dal punto di vista dei degustatori il *fil rouge* che lega i territori italiani nei quali più importante è la percezione della mineralità nel vino.

Dove e quando

Azienda Vinicola Benanti

Via Giuseppe Garibaldi, 361

95029 Viagrande (Catania)

Data: 15/12/2018

Orario: 10.00 – 17.00

€ 130,00 per i soci FIS

Per informazioni: Agata Arancio, cell. 3280018002

mailto:fondazionesommeliersicilia@gmail.com