

Primo Piano

Capire il vino in cinque mosse: dalla vite al bicchiere. A marzo un corso a Palermo

di: Redazione

11 febbraio 2026

Bottega con Enoteca
Paolo Varvarà & figli presentano

**Capire il
Vino
in 5 mosse**

dalla Vite al Bicchiere

€240

SCONTO PER ASSOCIATI AL SETTORE E ASSOCIAZIONI

Dalla teoria alla pratica,
cinque incontri (+1) per
orientarsi in un settore
sempre più complesso

Le date del corso: lunedì,
2 - 9 - 16 - 23 - 30 marzo.
Serata speciale: 13 aprile
Info: tel. 091 517639

WIS Magazine

Vovoré
BOTTEGA CON ENOTECA
DAL 1965

QR code

Il vino è ormai ovunque: nei ristoranti, nei bistrò, nei wine bar, nelle pizzerie, nelle serate a tema, nelle occasioni formali e in quelle più informali. Meno frequente è, invece, l'occasione di affrontarlo con calma, fuori dal linguaggio tecnico e dalle formule riservate agli addetti ai lavori.

Da questa constatazione nasce a Palermo un corso articolato in sei incontri serali, pensato per fornire strumenti concreti a chi desidera orientarsi nel mondo del vino senza soggezioni. Le lezioni si terranno ogni lunedì presso l'eneteca-gastronomia **Paolo Varvarà & Figli** (via Ausonia 27), con inizio alle 19.30, dal **2 marzo al 13 aprile**.

Il percorso parte dalle basi: che cos'è il vino, come si è diffusa la vite in Europa, quale rapporto lega cultura, territorio e produzione. La **prima serata**, dedicata alla storia e al *linguaggio* del vino, introduce l'esame organolettico e spiega perché si guarda, si annusa e si assaggia, prima ancora di esprimere un giudizio.

La seconda serata entra nel merito dell'*origine del vino*: clima, vitigno e suolo come fattori determinanti dello stile; maturazione dell'uva, zuccheri e acidità; la *vinificazione* in bianco e la fermentazione alcolica. L'analisi visiva, colore, limpidezza, consistenza, diventa il primo strumento di lettura del bicchiere.

Il terzo incontro affronta il tema dei profumi e della struttura. Si parlerà di vinificazione in rosato e in rosso, del ruolo delle bucce, dei profumi primari, secondari e terziari. Spazio anche all'uso del legno e ai suoi effetti sul vino. L'assaggio verrà analizzato nelle sue componenti essenziali: dolcezza, acidità, sapidità, amarezza, alcol, struttura e tannino.

La quarta lezione è dedicata alle bollicine. Una breve ricostruzione storica introduce i metodi di produzione, Classico, Charmat e Ancestrale, e il tema generale della rifermentazione. L'attenzione si concentra su come l'anidride carbonica modifichi percezione e struttura del vino.

Il quinto incontro affronta il concetto di equilibrio e armonia. Corpo, freschezza, dolcezza e persistenza diventano parametri per comprendere lo stile e la personalità di un vino. Si parlerà anche di vini dolci e di come scegliere con maggiore consapevolezza al ristorante o in enoteca.

La sesta e ultima lezione, il 13 aprile, propone un focus sull'Etna attraverso il progetto *Tenuta Tascante* di **Tasca d'Almerita**. Il territorio vulcanico, le contrade, l'altitudine, i suoli lavici e i vitigni simbolo – Nerello Mascalese e Carricante – saranno analizzati come caso concreto di identità territoriale. La lettura guidata dei vini chiuderà il corso, mettendo in relazione luogo, stile e visione produttiva.

L'obiettivo dichiarato del corso è fornire strumenti semplici e solidi: imparare a degustare con i sensi prima che con le parole, comprendere cosa accade nel bicchiere e scegliere con maggiore autonomia. Un percorso rivolto a curiosi, appassionati e a chi, semplicemente, vuole bere con più consapevolezza. Conduce gli incontri il giornalista e critico enogastronomico **Francesco Pensovecchio**.

Il programma

Prima lezione – lunedì 2 marzo, ore 19.30

Il vino e il suo linguaggio

Obiettivi: avvicinarsi al vino imparando a osservare senza pregiudizi.

Seconda lezione – lunedì 9 marzo, ore 19.30

Da dove nasce il vino

Obiettivi: collegare l'origine del vino a ciò che vediamo nel bicchiere.

Terza lezione – lunedì 16 marzo, ore 19.30

Profumi, struttura e materia

Obiettivi: riconoscere ciò che percepiamo davvero durante l'assaggio.

Quarta lezione – lunedì 23 marzo, ore 19.30

Le bollicine

Obiettivi: comprendere perché le bollicine non sono tutte uguali.

Quinta lezione – lunedì 30 marzo, ore 19.30

Equilibrio, stile e piacere

Obiettivi: bere con maggiore consapevolezza e libertà.

Sesta lezione – lunedì 13 aprile, ore 19.30

L'Etna: territorio, identità e stile

Focus sulla *Tenuta Tascante* di **Tasca d'Almerita**.

Obiettivi: mettere in pratica quanto appreso attraverso un caso concreto, comprendendo come un territorio si esprime nel bicchiere e come si costruisce un'identità enologica riconoscibile.