

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**  
SCONTI PER ADDETTI 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**

PELLEGRINI S.p.A.  
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Slow Food®  
Palermo

WINE IN SICILY  
**WIS**  
*Magazine*

Varvarà  
BOTTEGA CON ENOTECA  
DAL 1965

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'enoteca-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.