



## UN VIAGGIO SENSORIALE ALLA SCOPERTA DEL MONDO DEL VINO

### ABC DEL VINO - PERCORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO

Faremo assieme un “viaggio sensoriale” con un gruppo di appassionati di vino durante il quale parleremo di tecniche di degustazione, viticoltura, vinificazione, assaggiando vini e incontrando direttamente chi il vino lo produce. Impareremo a capire perché ci piacciono dei vini piuttosto che altri. Impareremo ad acquistare i vini con un equo rapporto qualità-prezzo.

Durante ogni serata assaggeremo 4 diversi vini, scambiandoci opinioni a riguardo; vi offiremo una dispensa ed una piccola “carta dei vini e di letture di vini”, per consigliarvi produttori e vini, mantenendo un buon rapporto qualità-prezzo, favorendo anche le piccole realtà, meno commerciali.

Il viaggio terminerà, con chi avrà piacere, con una visita in un’azienda vinicola, dove il produttore ci farà vedere il percorso che porta il frutto a diventare vino.

#### **Programma:**

##### **1° Incontro**

Introduzione al corso.

Cenni di viticoltura ed enologia: il vino e il suo *Terroir*.

Vitigni autoctoni e internazionali.

Tecniche di degustazione con esame visivo, olfattivo e gustativo: degustazione di quattro vini bianchi.

## **2° Incontro**

Tecniche di vinificazione: bianco, rosso, rosato.

Differenza tra fermentazione in acciaio, botti grandi e barrique.

Difetti di un vino ed evoluzione del vino nel tempo. Come conservare le bottiglie.

Tecniche di degustazione con esame visivo, olfattivo e gustativo: degustazione di quattro vini rossi.

## **3° Incontro**

Spumantizzazione con metodo classico e con metodo charmat.

Cantine, bicchieri e temperature.

Tecniche di degustazione con esame visivo, olfattivo e gustativo: degustazione di quattro "bollicine".

## **4° Incontro**

Incontro con il produttore: visita del vigneto e degustazione in cantina (facoltativo).

## **Informazioni**

Inizio corso: mercoledì 21 settembre (date: 21/09-28/09 e 12 ottobre)

Orari: 20.00-21.30

Luogo: Angolo dell'Avventura di Roma, Lungotevere testaccio 10.

Costo: 100€, include le dispense, l'assaggio guidato di 4 vini a lezione con prodotti da forno in accompagnamento (taralli, crackers, ecc).

Contatti: Roberta Micillo, sommelier Fondazione Italiana Sommelier (FIS): [roberta\\_micillo@yahoo.it](mailto:roberta_micillo@yahoo.it) cell.

3203276465

Min. 9 max 15 posti disponibili