



Slow Food®  
Ciriè – Valli di Lanzo

**Martedì 16-23-30 Marzo, Martedì 13-20-27 Aprile 2010**  
presso “**Officina Del Buon Gusto**”  
Via Torino 41, Caselle Torinese (TO)

# MASTER OF FOOD

## VINO I Livello

*“Dalla vigna al bicchiere”*

Il vino è una bevanda ricchissima di storia, di tradizione, soggetta a continue sperimentazioni e dunque in continua evoluzione: conoscerlo rappresenta un momento emozionante per la scoperta della cultura materiale e per il risveglio di gusto e olfatto, i nostri sensi più intorpiditi.

Questo corso è rivolto ai tanti che di se stessi dicono “di vino non capisco nulla, ma vorrei conoscerlo meglio”, ed è un’introduzione teorico-pratica al mondo del vino: i processi produttivi, le nozioni essenziali della viticoltura, la vinificazione, e soprattutto il linguaggio e gli strumenti della degustazione. Ogni incontro è suddiviso in due parti: lezione e degustazione di quattro o cinque vini di diverso stile e tipologia, strettamente collegati agli argomenti trattati nella lezione. Dalla viticoltura al servizio del vino, dall’esame visivo, olfattivo e gustativo fino agli abbinamenti, un ciclo di lezioni per entrare con piacevolezza e competenza nel mondo di Bacco.

### **Prima Lezione, 16 Marzo**

#### ***Storia del vino e analisi sensoriale***

- Il mondo del vino
- Traccia storica del vino di qualità: dai Greci e dai Romani fino ai giorni nostri
- Le trasformazioni del vino nel corso dei secoli
- Introduzione alla degustazione: primi cenni all’analisi sensoriale del vino

### **Seconda Lezione, 23 Marzo**

#### ***Esame visivo e vinificazione***

- L’esame visivo
- L’aspetto di un vino: limpidezza, intensità, tonalità, vivacità, fluidità, effervescenza
- Analisi complessiva del colore del vino
- Influenze di clima, vigna e cantina sul colore del vino
- La vinificazione
- Il processo di vinificazione dei bianchi, dei rosati e dei rossi
- La fermentazione

### **Terza Lezione, 30 Marzo**

#### ***Esame olfattivo, viticoltura e vinificazione***

- L’esame olfattivo: via nasale e retronasale
- L’importanza dell’esame olfattivo nella valutazione di un vino
- L’origine dei profumi
- La classificazione dei profumi: primari, secondari e terziari
- Influenza di clima, vitigno, vigna e cantina nella produzione degli aromi
- Note di viticoltura e ulteriori aspetti della vinificazione legati ai profumi
- Tecniche di riconoscimento dei profumi e analisi qualitativa dei profumi di un vino

### **Quarta Lezione, 13 Aprile**

#### ***Esame gustativo, clima, vigna e cantina***

- L’esame gustativo
- I quattro sapori fondamentali: dolce, acido, salato, amaro
- Sensazioni tattili al palato
- Tecniche di individuazione dei quattro sapori in bocca
- Influenza di clima, vigna e cantina sui sapori del vino
- Il ruolo dei tannini nel vino rosso
- L’importanza dei contenitori di affinamento: uso e funzione del legno

### **Quinta Lezione, 20 Aprile**

#### ***Gli equilibri gusto olfattivi***

- Gli equilibri gusto-olfattivi
- Il concetto di equilibrio gustativo e olfattivo
- Equilibrio e interferenze dei sapori e degli odori nei vini bianchi e nei vini rossi
- La personalità di un vino
- Influenze di clima, vigna e cantina sull’equilibrio complessivo di un vino
- La valutazione complessiva finale di un vino

### **Sesta Lezione, 27 Aprile**

#### ***Servizio, norme e abbinamenti***

- Elementi di cultura generale sul vino
- Servizio, conservazione e cantina
- Leggere un’etichetta
- Norme e disciplinari di produzione
- Abbinamento cibo e vino

### **Materiale Didattico:**

- Dispensa del corso
- Borsa con 6 bicchieri ISO
- Libro “Il Piacere del Vino” (Slow Food Editore)
- Degustazione di circa 26 vini italiani di qualità

**Posti: massimo 24 (solo soci, è possibile iscriversi all’atto della prenotazione)**

**Costo: € 170,00 (tessera esclusa) da pagarsi anticipatamente.**

**Sconto di 15 Euro ai minori di 25 anni**

### **Per informazioni ed iscrizioni:**

**Giuseppe CLEMENTINO**

**cell. 333 7991487**

**giuseppeclementino@virgilio.it**

**Officina del Buon Gusto tel. 011 9914395 cell. 333 7263648**

**www.officinadelbuongusto.com**