

# ENOLOGIA CORSO BASE

## INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE, I PRINCIPALI VINI ITALIANI

*"Per apprezzare la qualità di un vino e sapere in quale vendemmia viene fatto, non occorre bere tutto un barile!"*

Oscar Wilde

L'**enologia** dal greco "oinos" (vino) e "logos" (studio) è la scienza che studia la trasformazione dell'uva in vino. Con il termine **degustazione del vino** si intende un procedimento tecnico finalizzato a determinare in maniera per quanto possibile oggettiva le caratteristiche organolettiche di un vino, a valutarne la qualità ovvero a stabilirne gli eventuali difetti. Sulla base di queste premesse questo primo corso si pone come obiettivo di fornire gli strumenti teorici e pratici di base per una corretta degustazione e la successiva valutazione del vino in oggetto.

Il percorso verrà suddiviso in due parti:

- **basi fondamentali per degustazione e corretto approccio al vino**

Esistono numerose metodologie di degustazione, ma tutte prevedono tre distinte fasi di analisi sensoriale:

**analisi visiva:** oltre a fornire evidenti indicazioni sul colore del vino (bianco, rosato o rosso), consente di eseguire una prima valutazione del prodotto secondo colore, limpidezza, consistenza, effervescenza

**analisi olfattiva:** con parametri che considerano profumo, intensità, complessità

**analisi gustativa:** i parametri che si valutano sono durezza, morbidezza, corpo, intensità, persistenza

- **aree di produzione dei principali vini italiani con degustazione ad ogni incontro di due tipologie di vino inerenti all'argomento trattato con ricerca/identificazione delle specifiche caratteristiche.**



Costo supplementare per materiale di degustazione € 15,00 (quindici)

<b>Docenti</b>	VALERIO SISTI	
<b>Programma delle lezioni</b>	Settimanale (7 incontri)	
<b>Giorno e orario</b>	Lunedì - 15,15/17.00	
<b>Date mensili</b>		
Ottobre 28	Novembre 04 - 11 - 18 - 25	Dicembre 02 - 09