

ENOLOGIA CORSO AVANZATO

APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE, I VINI SCONOSCIUTI

"La vita è troppo breve per bere vini mediocri"
Wolfgang Goethe

Con il termine **degustazione del vino** (in ambito enologico semplicemente **degustazione**) si intende 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.

Sette incontri per verificare le nostre conoscenze, apprese singolarmente o con la frequenza di altri corsi o del corso base stesso

- **ulteriore approfondimenti della tecnica della degustazione (ad esempio con degustazione alla cieca) e delle fasi conclusive con analisi dello stadio evolutivo (che misura l'anzianità del vino in rapporto alla sua qualità e quindi alla sua futura evoluzione) e dell'armonia che rispecchia la qualità generale del vino nonché la coerenza delle sensazioni fornite**
- **sguardo sui vini di pregio, ma meno noti, del panorama vitivinicolo nazionale con degustazione di due/tre tipologie di vino ad ogni incontro**
- **spiegazione teorica/pratica della meccanica dell'abbinamento cibo-vino**



Costo supplementare per materiale di degustazione € 20,00 (venti)

Docenti	VALERIO SISTI	
Programma delle lezioni	Settimanale (7 incontri)	
Giorno e orario	Lunedì - 15,15/17.00	
Date mensili		
Gennaio 20 - 27	Febbraio 03 - 10 - 17 - 24	Marzo 02