

ENOLOGIA CORSO BASE DEGUSTAZIONE E 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 il procedimento tecnico finalizzato a determinare, in modo per quanto possibile oggettivo, le caratteristiche organolettiche di un vino, a valutarne la qualità ovvero a stabilirne eventuali difetti.

Sulla base di queste premesse, il 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 ma tutte prevedono tre distinte fasi di analisi sensoriali per valutare tecnicamente i vari aspetti

analisi visiva

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

analisi olfattiva

con parametri che considerano profumo, intensità, complessità

analisi gustativa

con parametri che valutano durezza, morbidezza, corposità, intensità, persistenza

- **Analisi delle 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**



Supplemento per vino da degustazione € 25,00

Per nuovi iscritti, 2 bicchieri da degustazione € 10.00

Docente	VALERIO SISTI			
Programma	Quindicinale	14 incontri	Lunedì	16,45 / 18,15
Date	Ott. 30	Nov. 13,27	Dic. 11	Gen. 8,22
	Feb. 5,26	Mar. 4,18	Apr. 8,22	Mag. 6,20