



Slow Food[®]
Provincia di Varese

Master of Food
Il gusto di saperne di più

Master del vino



Il corso si svolgerà presso **SPAZIO FUTURO ANTERIORE** via Speri della Chiesa 3 - Varese.

Inizio delle lezioni ore 20:30 Il corso si terrà con un minimo di 15 partecipanti.

Info e iscrizioni entro lunedì 22/10/2018 :
fiduciario@slowfoodvarese.it
tel. 348 2541790
info@spaziofuturoanteriore.com
tel. 335 6096244

Costi di partecipazione:
soci giovani under 30 Eur 155
soci ordinari Eur 165

Dotazione per i partecipanti:
1 sei bicchieri per le degustazioni
1 copia della dispensa MoF Vino
1 copia di Slow Wine
1 copia de Il piacere del vino
1 quaderno appunti

La quota di partecipazione comprende tutti i vini in degustazione durante il Master.
Costo associazione Slow Food Eur 25 - giovani under Eur 10.



Il corso sul vino promuove un nuovo approccio per avvicinare al vino un pubblico sempre più ampio, concentrando una maggiore attenzione al concetto del “buono, pulito e giusto”, nella direzione di una “geosensorialità” in cui alla piacevolezza organolettica si coniuga la sostenibilità ambientale e “quel rapporto virtuoso del vignaiolo con il proprio territorio”.

PROGRAMMA

Corso sarà tenuto dal Formatore Slow Food Stefano Lattarini

Prima lezione 6 novembre 2018

Terreno, clima, vitigno: i tre elementi che fanno la qualità di un vino.
Cos'è il terroir, aspetti naturali e intervento dell'uomo.
Agricoltura convenzionale, biologica, biodinamica.
Esame organolettico: la vista.
Colore e stato evolutivo di un vino.
Difetti principali di un vino: l'ossidazione.
Degustazione tecnica di alcuni vini.

Seconda lezione 8 novembre 2018

Dalla raccolta dell'uva al vino.
La vinificazione: differenti tecniche di produzione.
Utilizzo della solforosa: benefici e controindicazioni.
Esame organolettico: l'olfatto.
Come si formano i profumi: primari, secondari e terziari.
Difetti principali di un vino: sentore di tappo.
Degustazione tecnica di alcuni vini.

Terza lezione 13 novembre 2018

Maturazione e invecchiamento del vino.
Il ruolo dei tannini e del legno.
Vini dolci e passiti: tecniche di produzione.
Esame organolettico: il gusto.
Armonia ed equilibrio di un vino.
Difetti principali di un vino: la riduzione e la volatile.
Degustazione tecnica di più vini.

Quarta lezione 20 novembre 2018

Vini frizzanti e spumanti: tecniche di produzione e classificazione.
Zone di tradizione.
Come si degusta lo spumante.
Degustazione tecnica di più vini.

Quinta lezione 27 novembre 2018

Classificazione dei vini in Italia e in Europa.
Come leggere l'etichetta.
Cenni sull'abbinamento cibo-vino.
Le temperature di servizio.
La conservazione del vino in cantina.
Degustazione tecnica "alla cieca" di alcuni vini accompagnati da cibi del territorio

Sesta lezione (data da definire)

si tiene in una delle cantine del territorio (tra quelle segnalate in guida Slow Wine) individuata dal docente e dalla condotta.