Enoteca Giansanti
Roma

Corso di degustazione
COMINCIAMO A CONOSCERE IL VINO

°°

Il corso si propone di avvicinare al vino tutti i curiosi che desiderano conoscere qualcosa di più su un tema così affascinante, fornendo gli strumenti basilari per imparare a capirlo e ad apprezzarlo.
Assaggeremo insieme, in degustazione guidata, 18 vini italiani di qualità accompagnati da alcune preparazioni gastronomiche.
Il programma è articolato in **sei incontri con cadenza settimanale**, **dalle ore 20 alle 22**.
Il costo per partecipante è di **250 euro.**

In ciascuno degli incontri tratteremo la tecnica della degustazione assaggiando assieme tre vini per ogni incontro; parleremo inoltre del vino in generale: come si fa il vino, da quali zone d'Italia e da quali vitigni provengono i vini di qualità, le denominazioni, gli spumanti e, infine e soprattutto, gli abbinamenti a tavola.

E' possibile ricevere informazioni e prenotarsi attraverso il nostro indirizzo di posta elettronica : info@giansantidistribuzione.it
Oppure chiamando allo: 06/5755038-06/5746768 – 06/ 5754936.

IL PROGRAMMA

1. COME SI DEGUSTA UN VINO
La terminologia per la descrizione del vino. L'esame visivo, olfattivo e gustativo. L'equilibrio e la struttura generale del vino. L'armonia e lo stato evolutivo. Tre aree di produzione di vini di qualità: Toscana, Umbria e Marche.
2. IL VINO IN VIGNA
La vigna: i sistemi di allevamento. Il territorio come insieme di fattori geologici, climatici ed umani. L'influenza del territorio sulla vigna e sul vino. Tre aree di produzione di vini di qualità e degustazione di tre vini: Campania, Abruzzo, Lazio.
3. COME SI FA IL VINO
Le tecniche di vinificazione: vinificazione in bianco, in rosso, in rosato. La macerazione carbonica del vino novello. I vini dolci, i passiti, i muffati, gli eiswein. Tre aree di produzione di vini di qualità: Puglia, Basilicata, Calabria.
4. LE BOLLICINE
La tecnica di vinificazione degli spumanti. Il metodo Classico ed il metodo Charmat. Le migliori aree di produzione italiane ed estere. Tre aree di produzione di vini di qualità Veneto, Trentino, Lombardia.
5. COME LEGGERE UN'ETICHETTA E ORIENTARSI NEGLI ACQUISTI
Le denominazioni di origine: VDT, IGT, DOC, DOCG. Cenni sulle principali aree di produzione all'estero. Tre aree di produzione di vini di qualità: Sicilia, Sardegna, Liguria.
6. L'ABBINAMENTO CIBO VINO
I principi dell'abbinamento cibo – vino. L'analisi sensoriale del cibo e del vino ai fini dell'abbinamento. Tre aree di produzione di vini di qualità: Piemonte, Alto Adige, Friuli.