

## SOS: ke vino?!?

In un momento in cui si parla tanto di enogastronomia, questo minicorso sul vino si pone l'obiettivo di fornire ai partecipanti una chiave di accesso ad un appassionante mondo.

Il vino rende più caldo e coinvolgente il nostro rapporto con il cibo, ed è un mezzo per introdurci in un ambito culturale ricchissimo di spunti, estremamente affascinante e vario.

La frequenza agli incontri si tradurrà in un modo facile e divertente per imparare a riconoscere, apprezzare ed infine a scegliere con consapevolezza un vino con la possibilità di abbinarlo correttamente ad un piatto per accompagnarlo giustamente ed esaltarne al meglio i sapori.

Il corso prevede cinque laboratori di degustazione, di cui tre a carattere teorico e gli ultimi due di carattere più pratico in cui si abbineranno i giusti vini ai piatti proposti da Aurelio Caraffa.

### **1° INCONTRO: MERCOLEDI' 11 GENNAIO ORE 18.30/ 21.30:**

Dal grappolo al bicchiere..... : Come nasce un vino. Cenni di enologia e tecniche di vinificazione.

Alterazioni e malattie dei vini. L'affinamento. La botte e la barrique. La bottiglia : come leggere un'etichetta. Il giusto bicchiere.

**2° INCONTRO: MERCOLEDI' 18 GENNAIO ORE 18.30/ 21.30:** "Degusto ergo sum".....: La tecnica di degustazione. Gli organi di senso. L'indagine visiva, olfattiva e gustativa. Laboratorio sensoriale pratico per riconoscere gli aromi e i profumi che caratterizzano un vino. Degustazione guidata di tre vini del panorama ampelografico nazionale.

La terminologia appropriata per descrivere un vino.

**3° INCONTRO: MERCOLEDI' 25 GENNAIO ORE 18.30/ 21.30:** Il "Mariage" ovvero il matrimonio tra CIBO e VINO. Linee guida per individuare un giusto connubio tra pietanze e vini.

La carta dei vini : trucchi per non farsi prendere dal panico al momento della scelta di un vino al ristorante.

Una cena tra amici : SOS che vino proporre per non suonare una musica con uno strumento "scordato". Degustazione guidata di tre vini del panorama ampelografico nazionale.

La terminologia appropriata per definire un vino.

### **4° INCONTRO: MERCOLEDI' 1 FEBBRAIO ORE 18.30/ 21.30:**

Saperi e sapori : abbiniamo insieme un plateau di formaggi e salumi e sviluppiamo con le conoscenze acquisite un'idea di cena sfiziosa in compagnia. Degustazione guidata di tre vini del panorama ampelografico nazionale. La terminologia appropriata per definire un vino.

**5° INCONTRO: MERCOLEDI' 1 FEBBRAIO ORE 18.30/ 21.30:**

La cena è servita : una proposta di menù dall'antipasto al dessert. Cenni di servizio dei vini :

( stappatura, temperatura di servizio, regole del servizio, la giusta attrezzatura). Degustazione di 4 vini in abbinamento a 4 portate di facile esecuzione.

“ La vita è troppo breve per bere vini mediocri” John W. Von Goethe(1749-1832)”