



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

Con sedi staccate in Campagna Lupia, Fossò, Stra, Vigonovo, Fiesso d'Artico, Pianiga, Brugine, Marcon e Saonara.

DEGUSTAZIONE VINI LIVELLO BASE

OBIETTIVI

Portare a conoscenze di base il corsista sul mondo della produzione di vino e degustazione sensoriale per un bere piacevole e consapevole.

PROGRAMMA

- Storia del vino
- Nozioni di viticoltura, enologia e sistemi di vinificazione
- Legislazioni vitivinicole e le classificazioni principali (I.G.T., D.O.C., D.O.C.G.)
- **Tecnica della Degustazione:** "perché si degusta il vino; saper raccontare cosa c'è nel bicchiere"
- Gli strumenti del degustatore
- Vinificazione spumanti, vini passiti, e vini speciali
- Tecniche di conservazione delle bottiglie anche in appartamento

METODOLOGIA

Lezioni frontali con Slide, dispensa a disposizione del corsista, degustazione di alcuni vini ad ogni incontro. Ad ogni lezione sono previste delle prove pratiche di degustazione (da concordare con i partecipanti per il costo). A fine corso (ultima lezione) si effettuerà una visita ad una cantina per avere una visione "pratica" dei sistemi di vinificazione e produzione, affinamento e conservazione del vino, la quale ci ospiterà con delle degustazioni di vino in abbinamento a dei piatti preparati dal loro cuoco (da concordare con i partecipanti per il costo).

Eventuali incontri per abbinare il Vino con il Cibo.

MATERIALE

Dispensa completa degli argomenti trattati, valigetta con 3 bicchieri per degustazione (facoltativo).

DOCENTE

Alessandra Maretto