

MASTER OF FOOD


Slow Food®
Alto Vicentino

WINE 1° MODULO

È il primo approccio al complesso mondo della produzione del vino. Introduce i primi essenziali rudimenti sulla viticoltura e sull'enologia, ovvero sul mondo della produzione dell'uva e della sua trasformazione in vino. È una sorta di percorso ideale dalla vigna alla tavola, da quando cioè si pianta una vigna a quando si imbottiglia il vino. Il tutto visto sotto l'imprescindibile lente della degustazione, momento importante di conoscenza e di verifica – per un attento e consapevole consumatore – della bontà e dell'efficacia dei passaggi precedenti. Alla pratica della degustazione del vino vengono dedicate tutte le 4 lezioni, da una prima e generale introduzione all'approfondimento successivo dei tre momenti fondamentali: l'esame visivo, olfattivo e gustativo. Di fondamentale importanza, per verificare e consolidare quanto appreso in teoria, la visita ad una cantina di produzione al termine degli incontri.

4 LEZIONI + VISITA IN CANTINA:

Presso la Cantina **TODESCHINI**
Via Valle Zacona, 25/A
36030 – Fara Vicentino (VI)
www.todeschini.eu

1a lezione mercoledì 29 febbraio 2012 ore 20:00

- Brindisi introduttivo
- Slow Food e il vino
- Breve storia del vino in Italia e nel mondo
- Elementi di cultura generale sul vino
- Introduzione alla degustazione
- Degustazione tecnica di 2 vini

2a lezione mercoledì 07 marzo 2012 ore 20:30

- Degustazione introduttiva di 2 vini
- Terreno, clima, vitigno: elementi della qualità di un vino
- Potatura e forme di allevamento della vite
- La degustazione: Esame visivo
- Degustazione tecnica di 3 vini

3a lezione mercoledì 14 marzo 2012 ore 20:30

- Degustazione introduttiva di 2 vini
- Dalla raccolta dell'uva al vino
- La vinificazione: differenti tecniche di produzione
- La degustazione: Esame olfattivo
- Degustazione tecnica di 3 vini

4a lezione mercoledì 21 marzo 2012 ore 20:30

- Degustazione introduttiva di 2 vini
- Maturazione e invecchiamento del vino
- I tannini e il legno
- La degustazione: Esame gustativo
- Degustazione tecnica di 3 vini

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:

Per info:

328-4829858

Nicola

(fiduciario Slow Food
Alto Vicentino)

- € 125,00 per i soci Slow Food Giovani (fino a 29 anni)
- € 135,00 per i soci Slow Food
- € 135,00 per i non-soci fino a 29 anni (di cui € 10,00 per tessera Slow Food Giovane)
- € 160,00 per i non-soci (di cui € 25,00 per tessera Slow Food)

Caparra: € 50,00 da consegnare presso l'Osteria La Ciocola (via Marconi, 9 – 36042 – Breganze – VI). Nel caso in cui non venga raggiunto il numero minimo di partecipanti la caparra verrà interamente restituita.

