



Corso di approfondimento sulla TECNICA DI DEGUSTAZIONE

IL VITIGNO, IL TERRITORIO, LA MANO DELL'UOMO

Seguendo il successo ottenuto dal 1° Corso di Approfondimento sulla Tecnica di Degustazione vi proponiamo un Nuovo Corso, completamente diverso nei contenuti e nella teoria ancora dedicato alla Tecnica di Degustazione. Questa volta avremo Cinque serate di approfondimento dedicate all'analisi sensoriale dei vini con focus specifico sui temi salienti che caratterizzano un grande vino e lo rendono riconoscibile:

il Vitigno, il Territorio, la Mano dell'Uomo.

Grande spazio alla degustazione di vini scelti in funzione delle serate oggetto di approfondimento

Sede del Corso: Salone delle Feste del Circolo del Tennis di Firenze, Via del Visarno 1 Firenze

“Anche l'occhio vuole la sua parte” Lunedì 19 Febbraio 2018 Ore 21.00

Come il “terroir” e la mano dell'uomo incidono sul colore di un vino? Degustazione comparata, alla ceca, di 3 coppie di vini della stesa tipologia e denominazione, diversi per zone di provenienza e interpretazione del produttore.

“Ad ognuno il suo naso” Lunedì 26 Febbraio Ore 21.00

Come riconoscere un vino dal suo odore e quali gli elementi che ne generano i profumi? Un viaggio alla scoperta dei vitigni (aromatici e neutri) e dei territori di provenienza. Gli elementi che determinano la complessità e l'ampiezza olfattiva di un vino

“L'acidità del vino, la nuova sfida della viticoltura odierna” Lunedì 5 Marzo Ore 21.00

In annate spesso calde e siccitose è sempre più difficile preservare la freschezza. Quale il valore dell'acidità nell'equilibrio e nella longevità di un vino? Degustazione comparata di vini delle più recenti vendemmie, per comprendere il ruolo determinante dell'andamento climatico dell'annata.

“L'alcol: potenza da gestire, senza perdere il controllo” Lunedì 12 Marzo Ore 21.00

Un tempo i vini si misurano per tenore alcolico; più era alto migliore la qualità. Oggi l'equilibrio e la bevibilità sono valori ben più importanti. Gli elementi che incidono sulla percezione alcolica, misurati attraverso una degustazione alla ceca di vini di diversa gradazione.

“Il tannino, croce e delizia dei più grandi vini rossi da invecchiamento” Lunedì 19 Marzo Ore 21

La percezione tannica è spesso elemento di discussione tra sommelier ed appassionati. Impariamo a valutare qualità e quantità dei polifenoli attraverso il percorso di vigna e cantina e la degustazione di vini rossi di diverso tenore tannico ed età.

La Quota di partecipazione alle 5 serate del Corso di Approfondimento “Il Vitigno , Il Territorio, la Mano dell'Uomo” è di 190 Euro che potranno essere versati la prima serata del Corso. Per partecipare è necessario procedere all'iscrizione per l'Anno 2018 all'Associazione versando la Quota Associativa di 50 Euro all'Enoteca Vignoli (Via Cimabue 5R) oppure direttamente sul conto dell'Associazione “IL SANTUCCIO” IT67R0760102800 000024509531 spedendo poi la ricevuta dell'avvenuto bonifico alla mail info@ilsantuccio.it e chiedendo di poter partecipare al Corso sulla Tecnica di Degustazione.

www.ilsantuccio.it

info@ilsantuccio.it

tel. 055 5397658