



Corso “Mondo diVino”. Un modo semplice e pratico per conoscere la vite e il vino, per assumere le necessarie conoscenze per affacciarsi a questo affascinante mondo e cominciare ad apprezzarne tutti gli aspetti, dalla sua storia alle tecniche per ottenerlo, per capire cosa nasconde un bicchiere di vino rosso e cosa regala un passito.

Piano del corso

Storia del vino e della vite

Dalla Grecia fino ai giorni nostri passando per i romani, il Medioevo, i grandi viaggi del ‘600, le scoperte dell’800.

Concetti generali di viticoltura

La vite, il grappolo, l’acino, il ciclo biologico della vite, i sistemi di allevamento.

Enografia

I principali vitigni delle maggiori zone viticole in Italia e nel mondo

I processi biologici della vinificazione

Composizione del vino, operazioni di cantina, la fermentazione alcolica e malolattica, alterazioni, difetti e malattie.

Vinificazione 1

Vinificazione in bianco, in rosso, rosato e novelli.

Vinificazione 2

Affinamento, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento.

Spumanti e vini speciali

Spumanti, passiti, vini liquorosi.

Tecnica di assaggio dei vini 1

Esame visivo, olfattivo.

Tecnica di assaggio dei vini 2

Esame gustativo. Tecnica di degustazione.