



Slow Food®  
Terre del Noce

## Master of Food Vino 1 livello

5 -12 - 19 - 26 maggio 2011  
ore 20.30-23.00

il corso si terrà presso



ENDRIZZI

**Vinoteca Endrizzi**

**38010 S. Michele all'Adige Loc. Masetto (TN)**

[www.endrizzi.it](http://www.endrizzi.it)

Il corso è rivolto a tutti coloro che amano il vino e vorrebbero capirlo da consumatori consapevoli, che amerebbero saper utilizzare al meglio il proprio palato ed il proprio olfatto, capendo i fondamenti di enologia, viticoltura e il linguaggio della degustazione. Ogni incontro è condotto nello spirito di Slow Food, ovvero con una particolare attenzione alla parte di approfondimento teorico ma anche al piacere della degustazione: ogni serata prevede l'assaggio guidato di quattro o cinque vini di diverso stile e tipologia, strettamente collegati agli argomenti trattati nella lezione, scelti tra vini italiani di varia origine e di varia caratura (da vini quotidiani a vini premiati dalle principali guide). Nel corso delle serate verranno visitati il vigneto Endrizzi, la cantina di vinificazione e la barricaia come utile supporto alla didattica del corso.

Le lezioni saranno condotte da **Paolo Ianna**, wine consultant e docente accreditato Master of Food di Slow Food con una lunga esperienza da degustatore professionista e selezionatore di vini italiani.

## Date e argomenti del corso

### **Prima Lezione : 5 maggio ore 20,30**

Il mondo del vino, traccia storica del vino di qualità.

Dai Greci e dai Romani fino ai giorni nostri, le trasformazioni del vino nel corso dei secoli.

Introduzione alla degustazione: la rivalutazione sensoriale e primi cenni sull'esame organolettico di un vino.

### **Seconda Lezione: 12 maggio ore 20,30**

L'esame visivo: limpidezza, intensità, tonalità, vivacità, fluidità, effervescenza.

Analisi complessiva di un colore e valutazione d'insieme.

Influenze di clima, vigna e cantina sul colore del vino.

La vinificazione: il processo di vinificazione dei bianchi, dei rosati e dei rossi.

La fermentazione

**Terza Lezione: 19 maggio ore 20,30**

L'esame olfattivo: importanza del profumo di un vino, origine dei profumi.  
Classificazione dei profumi: primari, secondari e terziari.  
Influenze di clima, vigna e cantina nella produzione degli aromi.  
Note di viticoltura e ulteriori aspetti della vinificazione legati ai profumi.  
Tecniche di riconoscimento dei profumi e analisi qualitativa dei profumi di un vino.  
L'esame gustativo, i quattro sapori fondamentali: dolce, acido, salato, amaro.  
Tecniche di individuazione dei quattro sapori in bocca.  
Influenza di clima, vigna e cantina sui sapori del vino.  
Il ruolo dei tannini nel vino rosso.  
L'importanza dei contenitori di affinamento: uso e funzione del legno.

**Quarta Lezione: 26 maggio ore 20,30**

Gli equilibri gusto-olfattivi Il concetto di equilibrio gustativo e olfattivo.  
Equilibrio e interferenze dei sapori e degli odori nei vini bianchi e nei vini rossi.  
La personalità di un vino Influenze di clima, vigna e cantina sull'equilibrio complessivo di un vino.  
La valutazione complessiva finale di un vino e le schede di degustazione.  
Elementi di cultura generale sul vino: tecniche di servizio, conservazione e cantina.  
Leggere un'etichetta, norme e disciplinari di produzione.  
Note sull'abbinamento cibo e vino

Nota bene

*Il costo del corso per i soci slow food è comprensivo del materiale didattico, del set di sei bicchieri da degustazione e della borsa portabicchieri.*

Costo per i soci : € 145,00  
Costo per i soci under 30 : € 130,00  
Costo per i non soci: € 165,00

**Le iscrizioni vanno effettuate entro il 30 aprile 2011**

**Numeri telefonici da contattare**

**Andrea Paternoster, fiduciario Condotta Terre del Noce 348 82 52 382**

**Sandro di Nuzzo 339 45 95 39 5**

**Andrea Facci 348 49 75 501**

**Fabio Scottini, responsabile Vinoteca Endrizzi 0461 66 26 72**

**a mezzo mail: [slowfoodterredelnoce@alice.it](mailto:slowfoodterredelnoce@alice.it)**

Per conoscere il Progetto Master of Food e le materie di corso  
[http://www.slowfood.it/educazione/pagine/ita/master-of-food/pagina\\_master.lasso?-id\\_pg=136](http://www.slowfood.it/educazione/pagine/ita/master-of-food/pagina_master.lasso?-id_pg=136)

Vi aspettiamo!

Condotta Slow Food Terre del Noce