

“CORSO BASE DI AVVICINAMENTO AL VINO”

Per i dipendenti del Circolo Ricreativo dell'Asl 19 di Asti

Programma

LEZIONE I – 26 gennaio

L'assaggio del vino: approcci diversi per obiettivi diversi

L'assaggio e le schede di degustazione

Finalità dell'analisi sensoriale in campo alimentare

Le principali caratteristiche sensoriali dei vini.

Approccio all'assaggio dei vini. Informazioni generali sui sensi. Spiegazione sull'utilizzo della scheda di degustazione su cui verrà condotto l'assaggio dei vini nel corso delle 6 lezioni. (sarà opportuno degustare i vini prima delle serate d'assaggio).

La caratterizzazione sensoriale dei vitigni, l'assaggio dell'uva.

I descrittori degli aromi nella scheda Noble.

Lezione II – 2 febbraio

Il paesaggio viticolo del Piemonte: note di storia e geografia.

Introduzione al corso tenuta da Luca Chiusano.

Elementi di ecologia del paesaggio vitivinicolo astigiano e del basso Piemonte

Enografia del Piemonte (con particolare riferimento a Langhe Monferrato e Roero)

Elementi di geologia del basso Piemonte

Elementi di legislazione viticola: disciplinari, VDT, IGT, DOC e DOCG.

Lezione III – 9 febbraio

Note di Viticoltura

Descrizione di alcuni vitigni autoctoni piemontesi

I vitigni più coltivati, realtà produttiva piemontese e italiana.

Storia viticoltura piemontese.

Lezione IV – 16 febbraio

Dal mosto al vino: elementi di tecnologia enologica, le principali tecniche di vinificazione.

Tecniche di vinificazione: i processi, la vinificazione in bianco, la macerazione carbonica, la vinificazione in rosso, le tecniche macerative, l'affinamento in botte.

Lezione V – 23 febbraio

Gli aromi del vino. Principali classi di composti aromatici nei vini: aromi varietali, di fermentazione, di affinamento o terziari, i difetti del vino.

Lezione VI – 2 marzo

Elementi di microbiologia del vino: batteri e lieviti, le fermentazioni spontanee, i lieviti secchi attivi, la gestione della fermentazione alcolica e di quella malolattica.

* * * * *

A tutti i partecipanti verrà data la valigetta del degustatore con 4 bicchieri, una copia del libro del Dott. M. Ubigli – Direttore del Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti dal titolo "I profili del vino", guida per l'assaggio e l'analisi sensoriale dei vini, e l'attestato finale.

Il corso in questione, richiestoci dal Circolo Ricreativo del 'Asl 19 di Asti, con più di 700 iscritti, prevede una partecipazione massima di 25 persone con costo di iscrizione di € 120, fissato insieme con il Circolo che darà a tutti anche la tessera del circolo 2010 e si terrà presso la sala convegni del CRA-ENO.

Anche sul sito del Circolo compare la pubblicità del corso, oltre che numerose locandine sparse in tutto l'ospedale di Asti e negli uffici del 'Asl 19.

* * * * *