



Organizzano
Master of Food “Vino 1 livello”
che si svolgerà in sei lezioni presso
L’AZIENDA AGRICOLA “LA PIEROTTA” – SCARLINO

16-23- 30 MARZO e 6-13-20 APRILE 2006
ogni GIOVEDÌ’ dalle 21,00 alle 23.30

Vino 1° livello

Il corso sarà dedicato all'apprendimento delle nozioni elementari per una corretta degustazione, con lezioni incentrate sull'esame visivo, olfattivo, gustativo, senza trascurare alcuni accenni ad aspetti fondamentali quali la conservazione, il rapporto tra vite, vigna e cantina, la geografia del vino.

Breve traccia storica del vino di qualità

- il vino dei Greci e dei Romani
- l'importanza del vino nell'economia romana e la diffusione della vite in Europa grazie alla colonizzazione romana. I reperti storici e i resoconti scritti da Plinio a Virgilio a Cesare. Il vino inteso come testimone della crescita economica e culturale di una civiltà I periodi bui del medioevo: scadimento della civiltà corrispondente ad uno scadimento dell'evoluzione conoscitiva sul vino e della "voglia" di raccontarlo. Il ruolo positivo svolto dagli ordini ecclesiastici. Il rinascimento e le rinnovate attenzioni di scrittori e poeti sul tema, vedi citazioni di Francesco Redi ecc. Il legame storico imprescindibile tra la nascita del "mercato" e il vino di qualità. I mercati poveri (Italia/Spagna) e i mercati ricchi (Inghilterra e Corte parigina) e le loro diverse esigenze in fatto di qualità. Le prime zone di prestigio: Champagne e Bordeaux. Motivi della loro crescita. Rilevanza ed influenza della possibilità di vendere un vino ad un prezzo superiore ed innesco del sorgere di una filosofia qualitativa. Esempio di Bordeaux e della classificazione dei Grands Crus risalente al 1855. Mettere in risalto le grandi differenze con la situazione italiana dell'epoca. L'avvento della fillossera e delle relative conseguenze sul mondo del vino. La vite americana e la vite europea. Percorso cronologico dagli anni '50 ai giorni nostri:
- la fuga dalle campagne
- la scarsa convenienza economica nella produzione di vino
- l'avvento della meccanizzazione dei vigneti e differenze tra la situazione italiana e francese.
- la nascita delle prime DOC
- lo scadimento qualitativo degli anni '60 e '70.
- il cambiamento dei consumi dagli anni '80 ai giorni nostri e la richiesta sempre maggiore, a livello mondiale, di vini di qualità coincidente con il maggior benessere economico.
- la rivoluzione in atto del vino italiano.

La degustazione

- Vari tipi di degustazione:
qualitativa/di riconoscimento/sul potenziale/per gli abbinamenti/per tipologia
- A chi serve la degustazione:
agli operatori commerciali/ai consumatori/ai giornalisti/agli enologi/ai produttori stessi.
- L'ambiente di degustazione:
pulizia e assenza di odori estranei/illuminazione/le condizioni di forma del degustatore/i momenti della giornata/la degustazione cieca/i giusti bicchieri.
- L'esame organolettico: esame visivo/olfattivo/gustativo
- I quattro sapori fondamentali: dolce-salato acido-amaro
dove li percepiamo
- La soggettività della degustazione
- la salivazione
- la sensazione tattile I
- l'evoluzione del vino in bocca:
- attacco - centro bocca - finale
- la persistenza aromatica intensa: come si percepisce la sua importanza, tecniche di degustazione

L'esame visivo

Considerazioni generali. Come si osserva un vino e quali informazioni ne ricaviamo. La limpidezza, l'intensità, la tonalità, la vivacità, la fluidità, l'effervescenza. L'influenza della vigna:

- clima
 - terreni
 - vitigni
 - la gestione della vite
- L'influenza della cantina sul colore:
- temperature di fermentazione
 - la macerazione
 - operazioni di estrazione meccanica
 - contributo del legno di affinamento
- Analisi complessiva di un colore e valutazione d'insieme

L'esame olfattivo

Origine dei profumi. Le varie famiglie chimiche che originano i profumi. Classificazione dei profumi:

- primari
- secondari o fermentativi
- terziari

Profumi primari Si tratta di profumi che traggono origine direttamente dalla materia prima ovvero l'uva. Vanno quindi esaminate le influenze della vigna nella formazione dei profumi. Il clima, il terreno (limo, argilla,

sabbia, calcare, marne etc.), i vitigni (proprietà genetiche di ogni uva, varietà aromatiche) la resa per ceppo, la maturità delle uve. Profumi secondari Si tratta di profumi che traggono origine dalle tecniche di vinificazione ovvero dal lavoro di cantina. Si distinguono in fermentativi e d'affinamento. Le influenze della cantina sulla formazione dei profumi: I lieviti, le temperature di fermentazione, la macerazione, contenitori di fermentazione ed affinamento, l'importanza del legno Profumi terziari Sono quelli che si formano in condizioni di riduzione. Iniziano dalla sosta in contenitori d'assemblaggio pre-imbottigliamento e continuano soprattutto nell'affinamento in bottiglia. I riconoscimenti Tecniche d'individuazione delle famiglie odorose. Analisi e significato d'ogni singolo riconoscimento. Sintesi qualitativa, terminologia specifica, assegnazione di un valore qualitativo.

L'esame gustativo

I 4 sapori fondamentali: dolce-salato-amaro-acido

- Sapore dolce: come e dove si avverte con maggiore evidenza
quali sono le sostanze che procurano la sensazione di dolcezza (alcol, glicerina, zuccheri)
Influenze della vigna nella formazione delle sostanze dolci (zuccheri): clima, terreni, vitigni
La gestione della vite (sintesi clorofilliana, canopy management, rapporto foglie-frutto, rese per ceppo): scelta del momento di vendemmia, influenze della vinificazione nella formazione delle sostanze dolci, fermentazione alcolica e importanza dei lieviti, aggiunte di zuccheri, MCR, glicerina
- Sapore salato: Come e dove si avverte con maggiore evidenza
Quali sono le sostanze che procurano la sensazione di salato (sali minerali etc..)
-Influenze della vigna nella formazione delle sostanze salate: clima, terreni
-Influenze della "cantina": aggiunte di sali per disacidificazione e altro
- Sapore acido Come e dove si avverte....
Quali sono le sostanze.....
-Influenze della vigna nella formazione delle sostanze acide
clima: terreni, vitigni, la gestione della vite, scelta del momento di vendemmia
-Influenze della cantina: fermentazione alcolica, fermentazione malolattica, aggiunte o riduzioni artificiali di acidità
- Sapore amaro Come e dove si avverte.....
Quali sono le sostanze.....
-Influenze della vigna (clima, terreni, ecc...)
-Influenze della cantina (temperature di fermentazione, macerazione, operazioni di estrazione meccanica, affinamento, aggiunte o riduzioni di tannini)
La qualità dei tannini e le conseguenze sulla qualità e longevità del vino

Gli equilibri gusto/olfattivi

L'equilibrio dei sapori e la piacevolezza. Morbidezza e durezza del gusto. La conflittualità, il rafforzamento e il mascheramento delle sensazioni. L'armonia dei profumi e conseguente incidenza in fase gustativa della parte aromatica. L'armonia complessiva di un vino. La ricerca dell'equilibrio nella gestione della vite. Le scelte da affrontare in sede di vinificazione e affinamento per raggiungere l'equilibrio. I "tempi" dell'equilibrio. L'influenza delle temperature di servizio dei vini e l'equilibrio nel rapporto con il cibo. La valutazione qualitativa del vino e le schede di degustazione.

Elementi di carattere generale:

- la conservazione
- il servizio
- ulteriori cenni sull'abbinamento cibo/vino
- temi d'attualità
- le norme e i disciplinari di produzione
- come leggere un'etichetta
- rapida carrellata sulle zone di maggiore prestigio vinicolo.



Corso riservato ai soci COOP e SLOW FOOD

Prenotazioni entro il 10 Marzo 2006 od esaurimento posti

MINIMO 20 MASSIMO 28 PARTECIPANTI

Soci SLOW FOOD e Soci COOP € 170

OGNI SERA DEGUSTAZIONE GUIDATA CON 5 DIFFERENTI VINI DEL PANORAMA ENOLOGICO ITALIANO

La quota di iscrizione comprende:

il **libro** “Il piacere del vino” – la **valigetta** con il **Kit del degustatore** – l’**attestato** di frequenza ed il libretto di frequenza ai Master of Food realizzati da Slow Food

Nell’arco del Master si terrà un appuntamento extra presso il Supermercato COOP di Via Chirici in Follonica con una degustazione dei vini della Doc Monteregio di Massa M.ma realizzato in collaborazione con l’Associazione



Per informazioni / prenotazioni / iscrizioni contattare il Fiduciario Slow Food di zona Tel. 349.0710478 o la Segreteria Soci Coop Tel. 339.7693375
