

Slow Food®
Corridonia
educa.Master of Food
VINOSlow Food®
Corridonia
educa.6 lezioni - novità **2015****PRESSO ENOTECA "IL LONFO" - PIAZZA JOEUF - MONTE SAN GIUSTO (MC)**

Il nuovo corso sul vino promuove un nuovo approccio per avvicinare al vino un pubblico sempre più ampio, concentrando una maggiore attenzione al concetto del "buono, pulito e giusto", nella direzione di una "geosensorialità" in cui alla piacevolezza organolettica si coniuga la sostenibilità ambientale e "quel rapporto virtuoso del vignaiolo con il proprio territorio" (Slow Wine 2014).

<p>Giovedì 2 Aprile Ore 21:00</p>	<p>Assaggio di benvenuto con un vino del territorio Terreno, clima, vitigno: i tre elementi che fanno la qualità di un vino Cos'è il terroir, aspetti naturali e intervento dell'uomo Agricoltura convenzionale, biologica, biodinamica</p> <p><i>Degustazione tecnica di 2 vini</i></p> <p>Esame organolettico: la vista Colore e stato evolutivo di un vino Difetti principali di un vino: l'ossidazione</p> <p><i>Degustazione tecnica di 2 vini</i></p>	<p>Giovedì 23 Aprile Ore 21:00</p>	<p>Vini frizzanti e spumanti: tecniche di produzione e classificazione Zone di tradizione Come si degusta lo spumante</p> <p><i>Degustazione tecnica di 5 vini spumanti</i></p>
<p>Giovedì 9 Aprile Ore 21:00</p>	<p>Dalla raccolta dell'uva al vino La vinificazione: differenti tecniche di produzione Utilizzo della solforosa: benefici e controindicazioni</p> <p><i>Degustazione tecnica di 2 vini.</i></p> <p>Esame organolettico: l'olfatto Come si formano i profumi: primari, secondari e terziari Difetti principali di un vino: sentore di tappo</p> <p><i>Degustazione tecnica di 3 vini.</i></p>	<p>Giovedì 30 Aprile Ore 21:00</p>	<p>Classificazione dei vini in Italia e in Europa Come leggere l'etichetta Cenni sull'abbinamento cibo-vino Le temperature di servizio La conservazione del vino in cantina</p> <p><i>Degustazione tecnica "alla cieca" di 5 vini, accompagnati da alcuni cibi del territorio (a cura della Condotta o dei partecipanti)</i></p>
<p>Giovedì 16 Aprile Ore 21:00</p>	<p>Maturazione e invecchiamento del vino Il ruolo dei tannini e del legno Vini dolci e passiti: tecniche di produzione</p> <p><i>Degustazione tecnica di 2 vini.</i></p> <p>Esame organolettico: il gusto Armonia ed equilibrio di un vino Difetti principali di un vino: la riduzione e la volatile</p> <p><i>Degustazione tecnica di 3 vini, di cui uno Passito</i></p>	<p>Giovedì 7 Maggio Ore 21:00</p>	<p>Visita a un'azienda vitivinicola selezionata dalla guida Slow Wine Percorso in vigna per approfondire gli aspetti naturali e l'intervento dell'uomo nella viticoltura Come osservare e valutare la biodiversità Spiegazione e verifica "sul campo" di alcune pratiche agricole (convenzionali, biologiche, biodinamiche) Le tappe principali del percorso che fa l'uva e il vino in cantina</p>

IL Master of Food "VINO" sarà tenuto dalla Docente Slow Food **CLELIA BURATTI.**

Materiale didattico fornito: **set bicchieri degustazione, guida Slow Wine e dispense del corso.**

Il costo del Master è € 190,00 comprensivo della tessera Slow Food (€ 165,00 per i Soci).

Il costo del Master per i giovani (under 30) è € 165,00 comprensivo della tessera Slow Food (€ 155,00 per i Soci).

Numero minimo partecipanti **15**. Numero massimo partecipanti **20**.

Per dettagli e prenotazioni: fiduciario Paolo Luciani **389/4268259** - pluciani.fiduciario@slowfoodcorridonia.it