

Corso base di degustazione di vini

L'ha man'n Administrator

mercoledì 07 novembre 2007

Ultimo aggiornamento mercoledì 07 novembre 2007

Ripartono i corsi di degustazione a cura dell'Associazione "Mare di...vino" con sei appuntamenti settimanali e docenti qualificati.

Bere un vino non è solo assaporarne il sapore, è coglierne ogni sfumatura, capirne la storia, inquadrarne il processo di lavorazione. E' con questi presupposti che, da qualche anno, l'associazione "Mare di...vino" ha dato vita a dei corsi di degustazione guidata, con la presenza di esperti. Si comincia il 13 novembre e si termina il 30, con appuntamenti infrasettimanali dalle 19.30 alle 21.30, ospitati dal Palazzo della Provincia di via Anfiteatro 4.

L'idea è quella di accostare quanta più gente possibile al mondo di Bacco, in una regione per eccellenza votata all'enologia. Ed è per questo che agli incontri (che uniscono pratica e teoria) non vogliono rinunciare conoscitori, semplici curiosi e, in qualche caso, piccoli produttori. Segno che davvero si sta sviluppando una cultura della filiera enologica, dove il consumatore vuole essere innanzitutto esperto. Saper leggere un'etichetta, conoscere la differenza tra doc e igt, le procedure di vinificazione in bianco e in rosso, in una parola essere "bevitori consapevoli". Tre ore di lezione a partire da martedì 13 con una panoramica sui principi di viticoltura, ovvero origini della vite, la sua diffusione in tutto il mondo, propagazione, ciclo biologico, ecosistema viticolo e qualità del vino. Il giovedì successivo spazio ai principi di enologia, con cenni sulla tecnica di servizio di un vino: dalle cantine alla tavola. Martedì 20, invece, verranno forniti elementi di fisiologia dei sensi, attraverso gli stimoli e la loro percezione: il 22, poi, spazio ai cosiddetti vini speciali, e dunque passiti e spumanti. La lezione del 27 sarà incentrata sull'enografia regionale, con la piramide della qualità (docg, doc, igt) e i principali vitigni pugliesi. Infine, il 29, si parlerà di enografia nazionale e internazionale, con la distribuzione dei principali vitigni sul territorio. Ad ogni incontro è prevista la degustazione di più vini, accuratamente selezionati dall'enologa Mariella Frullo e che saranno spiegati con l'aiuto di un esperto. Davvero un'occasione per chi volesse accostarsi a questo settore, senza averne ancora le basi e competenze. Non a caso, i corsi a cura di "Mare di...vino" di rinnovano da più edizioni e sono patrocinati dalla Provincia di Taranto che ha da sempre creduto nell'intera iniziativa.

Il costo comprensivo di sei lezioni, kit calici degustazione, tessera associativa per il 2008, dispense e quaderni è di 130 euro. Al termine del corso, riservato ad un numero massimo di 60 partecipanti, saranno rilasciati attestati di partecipazione. Infine, domenica 2 dicembre è prevista una visita guidata facoltativa presso le Tenute Rubino (Br) con pranzo di fine corso.

Info: 347.1273044.