

ENOLOGIA: DALLA VITE AL VINO (VOLTANA)

SARA MOROZZI



VITICOLTURA La vite: cenni storici, ciclo biologico. Terroir. Principali vitigni internazionali e autoctoni. Sistemi di allevamento.

ENOLOGIA: COME SI FA IL VINO- Dall'uva al vino. Procedimento generale di vinificazione. - Composti mosto-vino (polifenoli, alcoli, acidi, composti secondari). Cosa sono i lieviti/ fermentazione alcolica. Definizione Grado alcolico.

VINIFICAZIONE: Vinificazione in rosso, vinificazione in bianco. Definizione vino rosato, produzione vino novello. Classificazione vino in base a tenore zuccherino. Vini Speciali (Focus Vini Passiti e Liquorosi).

SPUMANTIZZAZIONE: Metodo classico (definizione, tecnica di produzione, classificazione) – metodo Charmat (definizione, tecnica produzione) – Differenza spumanti e frizzanti- Principali zone spumantistiche italiane – Focus: Asti, Prosecco, Lambrusco.

AFFINAMENTO: Metodi di affinamento: legno (dalla scelta del legno alla botte), gli “alternativi”, anfora georgiana, le tecniche innovative.

DIFETTI: Difetti e malattie del vino. PACKAGING: dal vetro alla bottiglia, contenitori alternativi. Tappi di sughero e i tappi alternativi (vite, sintetico, vetro, etc...)

CENNI DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA: allergeni e solfiti (cosa sono, dove e perché di utilizzano, come sono regolamentati). Classificazione vini: Doc, Docg, Dop, Igt . Disciplinare produzione. Consorzi di tutela. Cosa troviamo in etichetta. Vino in Cifre.

“L'ALTRO” VINO: Vino Biologico (Reg UE 2013/12), Vino Naturale, Vino Vegano, Associazioni di tutela. Principali DOCG, DOC: nord Italia, centro Italia, sud Italia.

focus *Emilia Romagna. Test di autovalutazione*

→ *durante alcune serate verrà dedicata una parte della lezione all'assaggio di vini con particolare attenzione ai fondamenti della tecnica di degustazione.*

Sede: Voltana, Scuderie Villa Ortolani

Lunedì 20.30 - 22.30

contributo € 75,00 più € 10 per le degustazioni

inizio: 22/10/2018

10 lezioni

ENOLOGIA 2° LIVELLO: OLTRE AL VINO

SARA MOROZZI

-TECNICA DI DEGUSTAZIONE, ESTERO, DISTILLATI & BIRRA-

- Ripasso generale Enologia.
- Fasi degustazione: analisi visiva, olfattiva, gustativa e tattile.
- Consigli per il consumo: temperatura, bicchieri, conservazione vino.
- Vino & Salute: gli ultimi studi in merito.
- Il vino Europeo: *Francia, Spagna, Portogallo.*
- Il vino Europeo: *Germania, Austria, Est Europa.*
- Il vino Americano: *America del Nord/ America del Sud.*
- Il “nuovo” Mondo enologico: *Australia, Nuova Zelanda, Sud Africa, Oriente.*
- Non solo Vino: Distillati pt.1 (*grappa, acquavite d'uva, cognac, armagnac, brandy*).
- Non solo Vino: Distillati pt.2 (*vodka, gin, tequila, rhum, rum, whiskey, whiskey ...*).
- Birra.

Una parte della lezione sarà dedicata all'assaggio di vini o altri alcolici inerenti al tema della lezione.

NB. La partecipazione del Corso non richiede necessariamente l'aver frequentato il Corso precedente (Enologia: dalla Vite al Vino), pur essendo consigliato.

Lunedì 20.30 - 22.30

contributo € 75,00 più € 10 per le degustazioni

inizio: 28/01/2019

10 lezioni