



Slow Food*
Gorgonzola - Martesana

VINO 1° MODULO

È una sorta di percorso ideale dalla vigna alla tavola, da quando cioè si pianta una vigna a quando si imbottiglia il vino. Il tutto visto sotto l'imprescindibile lente della degustazione, momento importante di conoscenza e di verifica. La viticoltura, l'enologia, la degustazione... Il vino buono, pulito e giusto. Visita ad una cantina del territorio.

4 lezioni + visita in cantina da definire

Docente: Lorenzo Colombo

Classici, per iniziare ad educare il gusto.

È un corso che affronta i temi classici alla base dell'educazione alimentare non per formare dei professionisti ma per condividere la passione e il piacere del cibo, far conoscere le fasi di produzione, la vocazione dei territori, la storia e la cultura delle tradizioni enogastronomiche, riflettere insieme sulle abitudini alimentari, sul significato sociale e sulle implicazioni ambientali della produzione e del consumo di cibo.

In una parola divenire co-produttori.

**Mercoledì 8-15-29 Febbraio
e 7 Marzo 2012 alle ore 21:00**

Presso:

CENTRO INTERGENERAZIONALE

Via Italia, 84 - Gorgonzola

COSTO di PARTECIPAZIONE:

€ 140,00 Soci - € 125,00 Soci Giovani (meno di 30 anni)

Il corso è riservato ai Soci Slow Food.

Chi non lo fosse potrà associarsi all'atto dell'iscrizione al costo di € 25,00 e € 10 soci giovani. Numero minimo partecipanti 20. Iscrizione obbligatoria entro il 30 gennaio 2012.

Informazioni e prenotazioni **Slow Food Gorgonzola - Martesana:**
Massimo Casirati cell. 349.1624478 - master@slowfoodgorgonzola.it



www.slowfoodgorgonzola.it



Slow Food*

Gorgonzola - Martesana

È il primo approccio al complesso mondo della produzione del vino. Introduce i primi essenziali rudimenti sulla viticoltura e sull'enologia, ovvero sul mondo della produzione dell'uva e della sua trasformazione in vino. È una sorta di percorso ideale

dalla vigna alla tavola, da quando cioè si pianta una vigna a quando si imbottiglia il vino. Il tutto visto sotto l'imprescindibile lente della degustazione, momento importante di conoscenza e di verifica – per un attento e consapevole consumatore – della bontà e dell'efficacia dei passaggi precedenti. Alla pratica della degustazione del vino vengono dedicate tutte le 4 lezioni, da una prima e generale introduzione all'approfondimento successivo dei tre momenti fondamentali: l'esame visivo, olfattivo e gustativo. Di fondamentale importanza, per verificare e consolidare quanto appreso in teoria, la visita ad una cantina di produzione al termine degli incontri, a discrezione della condotta.

1° LEZIONE:

MERCOLEDÌ 8 FEBBRAIO 2012

- Brindisi introduttivo
- Slow Food e il vino
- Breve storia del vino in Italia e nel mondo
- Elementi di cultura generale sul vino
- Introduzione alla degustazione
- Degustazione tecnica di 2 vini

2° LEZIONE:

MERCOLEDÌ 15 FEBBRAIO 2012

- Degustazione introduttiva 2 vini
- Terreno, clima, vitigno: elementi della qualità di un vino
- Potatura e forme di allevamento della vite
- La degustazione: Esame visivo
- Degustazione tecnica di 3 vini

3° LEZIONE:

MERCOLEDÌ 29 FEBBRAIO 2012

- Degustazione introduttiva 2 vini
- Dalla raccolta dell'uva al vino
- La vinificazione: differenti tecniche di produzione
- La degustazione: Esame olfattivo
- Degustazione tecnica di 3 vini

4° LEZIONE:

MERCOLEDÌ 7 MARZO 2012

- Degustazione introduttiva di 2 vini
- Maturazione e invecchiamento del vino
- I tannini e il legno
- La degustazione: Esame gustativo
- Degustazione tecnica di 3 vini

