

IL MAGICO MONDO DEL VINO

Due cicli di 4 incontri ciascuno con un Sommelier

“CORSO DI PRIMO LIVELLO”

*Questo è il terzo anno che ci dedichiamo con passione a questo affascinante prodotto.
Ma degustare un vino, saperne cogliere i profumi e le sensazioni, giudicare infine sulla bontà e sulla
qualità del vino stesso non esaurisce la nostra ricerca.*

*La viticoltura è da sempre in questa Regione un connubio inscindibile con Arte, Poesia,
Architettura, Storia, Vita di persone che della Storia sono state protagoniste.*

*Quest'anno cercheremo di far incontrare, dove possibile, il vino e la sua storia con quella della
nostra Regione, dove tutto magicamente si intreccia:*

La Toscana è veramente il crogiuolo della bellezza ed in questo il vino ha una parte considerevole.

Programma della prima serie di incontri:

1° INCONTRO venerdì 22 Marzo 2019 ore 17:30

La vinificazione in bianco ed in rosso.

Come si determina la qualità di un vino:

I principi dell'esame sensoriale; quando il vino raggiunge l'“equilibrio” e l'armonia”.

Spiegazione e redazione della scheda tecnica sulla base della degustazione di due vini

2° INCONTRO venerdì 29 Marzo 2019 ore 17:30

Come si beve il vino: l'importanza del bicchiere.

A quale temperatura si serve il vino.

Spiegazione e redazione della scheda tecnica sulla base dell'assaggio di due vini.

3° INCONTRO venerdì 5 Aprile 2019 ore 17:30

I vini in Toscana: il sistema delle DOCG, DOC E IGT.

Le “regole” imposte dal Barone Bettino Ricasoli.

Come nasce il vino Chianti: il disciplinare del Chianti Classico.

Redazione della scheda tecnica sulla base dell'assaggio di due vini.

4° INCONTRO venerdì 12 Aprile 2019 ore 17:30

Lo Champagne: il mondo delle bollicine.

La sua storia ed il suo fascino.

Redazione della scheda tecnica sulla base dell'assaggio di uno Champagne e di un vino rosso.

Programma della seconda serie di incontri:

5° INCONTRO venerdì 19 Aprile 2019 ore 17:30

I principi dell'abbinamento cibo-vino

Redazione della scheda tecnica sulla base dell'assaggio di due vini (bianco o rosè ed uno rosso)

6° INCONTRO venerdì 3 Maggio 2019 ore 17:30

I principi dell'abbinamento cibo-vino

Le zone di produzione della Francia; approfondimento sui vitigni internazionali.

Redazione della scheda tecnica sulla base dell'assaggio di due vini.

7° INCONTRO venerdì 10 Maggio 2019 ore 17:30

Incontro con un produttore Toscano.

Seguirà un assaggio di due vini dell'Azienda invitata.

8° INCONTRO venerdì 17 Maggio 2019 ore 17:30

I principi dell'abbinamento cibo-vino: conclusioni.

I vini dolci.

Redazione della scheda tecnica sulla base dell'assaggio di due vini dolci.

Alla fine degli incontri può essere valutata la possibilità di far visita tutti insieme ad una azienda Vinicola (modalità ancora da concordare)

Gli incontri si svolgeranno nella sala del CRAL – Piazza della Libertà 2, ed avranno la durata di circa un'ora e mezza. Ogni lezione comprende la degustazione di due vini.

Il contributo a carico di ciascun partecipante per l'intero corso è pari a:

Euro 50,00 per i soci ed Euro 60 per gli invitati, per ciascun ciclo di incontri

Il corso si effettuerà al raggiungimento di 8 partecipanti

ISCRIZIONI: presso la segreteria del CRAL P.zza della Libertà 2 - primo piano (telefono 055/485474 - 486641 o versando la quota di partecipazione a mezzo bonifico sul conto corrente presso **Banco Posta n. IBAN IT 80 X 07601 02800 000067756791 intestato a CRAL GRUPPO UNIPOL** rimettendocene copia con indicazione del cognome, nome e numero cellulare del partecipante.



IL MAGICO MONDO DEL VINO

Due cicli di 4 incontri ciascuno

“CORSO DI SECONDO LIVELLO”

Questi appuntamenti nascono dalla bella esperienza consolidata nel corso degli ultimi due anni e si rivolgono a coloro che hanno già affrontato alcuni incontri di avvicinamento al vino insieme a me.

*Forse parlare di “corso di secondo livello” può sembrare presuntuoso;
diciamo che ci piace prenderci un po’ in giro.*

*Negli otto incontri approfondiremo le caratteristiche di tutte le DOCG della nostra Regione
in modo da avere un quadro chiaro di tutta la produzione Toscana.*

*In questo ci aiuterà anche un bellissimo panorama sulla storia e la produzione
delle nobili famiglie della Toscana vitivinicola.*

*Riprenderemo anche i concetti base dell’abbinamento cibo-vino, e finiremo con un incontro
speciale su un vino dolce che possiamo considerare “mitico”: il Tokaji Ungherese.*

Programma della prima serie di incontri:

1° INCONTRO mercoledì 20 Marzo 2019 ore 17:30

Le famiglie che hanno contribuito a creare il mito del vino in Toscana:

I Marchesi Antinori

Redazione della scheda tecnica sulla base dell’assaggio di due vini (tra cui il vino base della Famiglia presentata)

2° INCONTRO mercoledì 27 Marzo 2019 ore 17:30

Le famiglie che hanno contribuito a creare il mito del vino in Toscana:

I Marchesi Frescobaldi

Redazione della scheda tecnica sulla base dell’assaggio di due vini (tra cui il vino base della Famiglia presentata)

3° INCONTRO mercoledì 3 Aprile 2019 ore 17:30

Le famiglie che hanno contribuito a creare il mito del vino in Toscana:

I Baroni Ricasoli

Redazione della scheda tecnica sulla base dell’assaggio di due vini (tra cui il vino base della Famiglia presentata)

4° INCONTRO mercoledì 10 Aprile 2019 ore 17:30

Le famiglie che hanno contribuito a creare il mito del vino in Toscana:

I Marchesi Incisa della Rocchetta ed il fenomeno della Doc Sassicaia.

Redazione della scheda tecnica sulla base dell’assaggio di due vini (tra cui il vino base della Famiglia presentata)

Programma della seconda serie di incontri:

5° INCONTRO mercoledì 17 Aprile 2019 ore 17:30

Cenno sulle principali DOCG Toscane:

Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Carmignano.

La Vernaccia di San Gimignano, Montecucco Sangiovese, Rosso Della Val di Cornia, Suvereto, Morellino di Scansano, l'Elba Aleatico Passito, unica DOCG per un vino dolce in Toscana.

Redazione della scheda tecnica sulla base dell'assaggio di due vini.

6° INCONTRO mercoledì 24 Aprile 2019 ore 17:30

I principi dell'abbinamento cibo-vino I

Redazione della scheda tecnica sulla base dell'assaggio di due vini.

7° INCONTRO mercoledì 8 Maggio 2019 ore 17:30

I principi dell'abbinamento cibo-vino II

Redazione della scheda tecnica sulla base dell'assaggio di due vini.

8° INCONTRO mercoledì 15 Maggio 2019 ore 17:30

Una presentazione storica particolare sul primo vino dolce oggetto di disciplinare: il mitico Tokaj Ungherese.

Redazione della scheda tecnica sulla base dell'assaggio di due vini dolci.

Cena didattica (da stabilire il prezzo)

Alla fine degli incontri può essere valutata la possibilità di far visita tutti insieme ad una azienda Vinicola (modalità ancora da concordare)

Gli incontri si svolgeranno nella sala del CRAL – Piazza della Libertà 2, ed avranno la durata di circa un'ora e mezza. Ogni lezione comprende la degustazione di due vini.

Il contributo a carico di ciascun partecipante per l'intero corso è pari a:

Euro 50,00 per i soci ed Euro 60 per gli invitati, per ciascun ciclo di incontri

Il corso si effettuerà al raggiungimento di 10 partecipanti

ISCRIZIONI: presso la segreteria del CRAL P.zza della Libertà 2 - primo piano (telefono 055/485474 - 486641 o versando la quota di partecipazione a mezzo bonifico sul conto corrente presso **Banco Posta n. IBAN IT 80 X 07601 02800 000067756791 intestato a CRAL GRUPPO UNIPOL** rimettendocene copia con indicazione del cognome, nome e numero cellulare del partecipante.

