



GUERRIERI RIZZARDI

# PROGRAMMA

## IL GIRO DEL MONDO IN UN SORSO

### CAFFE' DI BENVENUTO

Saluto di benvenuto a cura di Guerrieri Rizzardi.

### INTRODUZIONE AL CORSO

Breve presentazione dell'insegnante e degli ospiti. Introduzione al corso e agli argomenti che verranno trattati e consegna lista dei vini in degustazione durante la giornata.

### COME SI PRODUCE UN VINO E I DIVERSI STILI DI VINO

In questa parte si daranno le prime nozioni relative alla fermentazione, alle diverse tipologie di vini (fermi, mossi e fortificati) e ai diversi stili in base a colore, dolcezza e corpo.

### COMPONENTI DI UVA E VINO

Se disponibili, agli ospiti verranno dati due chicchi d'uva che verranno utilizzati per capire concetti come tannini, acidità e "balance", ossia armonia/equilibrio.

### INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE

Seguendo la scheda di degustazione fornita all'inizio del corso, verranno spiegati i passi necessari per imparare a degustare un vino. Si vedranno concetti come vista, olfatto e palato e come ognuno di questi ci possa dire qualcosa sul vino che stiamo bevendo. Si approfondirà cos'è la memoria olfattiva e come si può acquisire "*le nez du vin*", ossia come esercitare il proprio olfatto per conseguire un vocabolario e riconoscere i vari aromi.

Vini in degustazione:

- *Valpolicella Classico*
- *Pinot Grigio*

### ACIDITA', TANNINI E CORPO SPIEGATI TRAMITE UN'ESPERIENZA DIRETTA

In questa parte, tramite un'esperienza diretta, si imparerà a riconoscere le componenti fondamentali che fanno parte della struttura di un vino per poi riuscire a distinguerle durante la degustazione.

Vino usato come campione: *Valpolicella Classico*

### COME DEFINIRE LA QUALITA' DI UN VINO

Quali sono le considerazioni da fare per definire il livello di qualità di un vino: BLIC (*Balance, Length, Intensity, Complexity*), acronimo inglese che sta per *equilibrio, persistenza, intensità e complessità*, i quattro criteri fondamentali per giudicare la qualità di un vino.

### COME CONSERVARE IL VINO

Quali sono le condizioni ideali per conservare il vino.

## COME ABBINARE IL CIBO AL VINO

In questa sessione si andrà ad esplorare l'importanza di conoscere sia il vino che il cibo per ottenere un buon abbinamento. Si vedrà come lo stesso vino cambi in base al cibo assaporato prima.

Vino usato come campione: *Valpolicella Classico*

## PRANZO

Il menù della pausa pranzo può essere pensato in relazione alla sessione “abbinamento cibo-vino”.

## PRINCIPALI VITIGNI BIANCHI

In questa sessione si vedranno le principali caratteristiche dei principali vitigni bianchi che possiamo trovare in tutto il mondo: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewurztraminer.

Vini in degustazione:

- *Riesling (Mosella, Germania)*
- *Chardonnay (Stellenbosch, Sud Africa)*
- *Sauvignon Blanc (Marlborough, Nuova Zelanda)*
- *Gewurztraminer (Alsazia, Francia)*

## PRINCIPALI VITIGNI ROSSI

In questa sessione si vedranno le principali caratteristiche dei principali vitigni rossi che possiamo trovare in tutto il mondo: Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah.

Vini in degustazione:

- *Pinot Noir (Borgogna, Francia)*
- *Cabernet Sauvignon (Bordeaux, Francia)*
- *Shiraz (Barossa Valley, Australia)*

## METODI PER PRODURRE UN VINO “SPARKLING”

Differenze principali tra vini prodotti con “Metodo Classico” e con “Metodo Charmant”.

Vini in degustazione:

- *Prosecco (Veneto, Italia)*
- *Cremant d'Alsace (Alsazia, Francia)*

## METODI PER PRODURRE UN VINO DOLCE

Differenze tra i vari metodi di produzione dei vini dolci.

Vino in degustazione:

- *Sauternes (Bordeaux, Francia)*

## CONSEGNA ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE