



Programma

Le lezioni in aula svolgeranno a Firenze in p.zza Pier Vettori 8/10 (Sala Auditorium, ingresso c/o sede Confesercenti Firenze), con parcheggio interno alla struttura.

Gli incontri in azienda seguiranno le disponibilità di volta in volta indicate da ciascuna cantina: nel caso in cui il maltempo renda impossibile la parte didattica in vigna sarà comunicata ai corsisti, con almeno una settimana di anticipo, una nuova data.

All'interno di uno stesso ciclo di incontri in azienda (I, II, III o IV incontro), sarà possibile visitare al massimo due cantine: al momento della prenotazione della seconda visita la precedenza sarà data ai corsisti che ancora non ne abbiano effettuate.

I LEZIONE (aula)
Domenica 27 Gennaio 2013
ore 16.30-19.30

Introduzione alla degustazione

Leonardo Romanelli (giornalista, degustatore professionista e critico enogastronomico)
Bicchiere alla mano verrà spiegato come approcciarsi alla degustazione di un vino, attraverso una metodologia che affronterà l'analisi visiva, olfattiva e gustativa. L'assaggio di sei etichette permetterà di spaziare fra tipologie di prodotto differenti per caratteristiche e zone di provenienza.

Elogio della sbronza consapevole

Roberta Perna (giornalista)
Il vino e la storia: valenza sociale, culturale ed antropologica ed il suo legame con l'arte antica, la poesia e la letteratura

Panoramica generale del processo di produzione: dalla potatura all'imbottigliamento

Nicolò De Ferrari (produttore) e altri produttori che diano disponibilità
In maniera organica saranno affrontati, con brevi approfondimenti su ognuno, i vari passaggi del processo produttivo che i corsisti ritroveranno nel corso delle visite in azienda.

Presentazione aziende e territori

Nicolò De Ferrari (produttore) e altri produttori che diano disponibilità

Le principali caratteristiche delle aziende e le relative zone di produzione che saranno parte integrante del corso InVite

II LEZIONE (aula) Domenica 3 Febbraio 2013 ore 16.30-19.30

Vitigni e vini d'Italia

Leonardo Romanelli (giornalista, degustatore professionista e critico enogastronomico)

Viaggio nell'Italia del vino partendo dalle uve più diffuse a livello nazionale. La degustazione comparata di sei etichette, provenienti da altrettante zone di produzione, permetterà di focalizzare l'attenzione sulle caratteristiche derivanti dall'area geografica

Tecniche di vinificazione primaria, secondaria e affinamento

Attraverso l'intervento di un enologo si affronterà il tema della vinificazione che i corsisti approfondiranno negli incontri in azienda

I INCONTRO (cantina) Febbraio-Marzo 2013 ore 10-16

Domenica 17 febbraio: Boscarelli – **Sabato 24 febbraio:** San Giusto a Rentennano

Domenica 3 marzo: Michele Satta – **Sabato 9 marzo:** Fattoria Selvapiana

Domenica 10 marzo: Podere 414 - **Sabato 16 marzo:** Salvioni –

Sabato 23 marzo: Tenuta Capezzana

I sistemi di allevamento della vite; la potatura; la legatura; i travasi; la pulitura dei vini; l'affinamento; assaggi comparati campioni da botte/annate in commercio; focus su strumenti e macchinari. Gli incontri saranno tenuti in azienda dai produttori: alla parte pratica in vigna e cantina seguirà la degustazione delle etichette aziendali con light lunch di accompagnamento per un approccio all'abbinamento cibo-vino.

III LEZIONE (aula)
Domenica 31 Marzo 2013
ore 16.30-19.30

I vini speciali

Andrea Gori (giornalista e degustatore professionista)

Partendo sempre dalla degustazione di 6 differenti etichette si parlerà dei vini speciali tra i più noti al mondo.

Accenni di legislazione vinicola

Marco Ghelfi (giornalista)

La "piramide della qualità" fissata dalla normativa italiana: le Docg, le Doc

Scambio informazioni e domande a compendio degli incontri in azienda con produttori presenti

II INCONTRO (cantina)
Aprile-Maggio 2013
ore 10-16

Sabato 13 aprile: Podere 414 – **Domenica 14 aprile:** Boscarelli

Sabato 20 aprile: Tenuta Capezzana – **Sabato 27 aprile:** San Giusto a Rentennano

Domenica 5 maggio: Michele Satta – **Sabato 11 maggio:** Fattoria Selvapiana

Sabato 18 maggio: Salvioni

La potatura verde; gli interventi sull'apparato fogliare; le tecniche agronomiche (lavorazioni superficiali, inerbimenti, ecc.); l'imbottigliamento; i travasi; l'invecchiamento; focus su strumenti e macchinari

Gli incontri saranno tenuti in azienda dai produttori: alla parte pratica in vigna e cantina seguirà la degustazione delle etichette aziendali con light lunch di accompagnamento per un approccio all'abbinamento cibo-vino

IV LEZIONE (aula)
Domenica 19 Maggio 2013
ore 16.30-19.30

Vini del mondo

Leonardo Romanelli (giornalista, degustatore professionista e critico enogastronomico)

Una panoramica tra Vecchio Continente e Nuovo Mondo con focus sulle principali zone di produzione, sui vini e sulle uve più diffuse in campo internazionale: il contestuale assaggio di sei etichette, provenienti da altrettante aree vinicole, permetterà di approfondire le principali

peculiarità derivanti da differenti caratteristiche geografiche, climatiche e culturali, servendo da spunto per una panoramica più ampia.

I sistemi di tappatura

Sonia Donati (giornalista e degustatrice professionista)

Un dibattito aperto che mette a confronto vere e proprie scuole di pensiero: tappo in sughero, in vetro, a vite o in silicone? I pro e i contro di ognuno.

V LEZIONE (aula)
Domenica 16 Giugno 2013
ore 16.30 -19.30

L'abbinamento cibo-vino

Marco Stabile (chef stellato ristorante Ora d'Aria-Firenze)

Attraverso prove pratiche di abbinamento cibo-vino, si parlerà del modo migliore per accompagnare un piatto ad un calice di vino.

Scambio informazioni e domande a compendio degli incontri in azienda con produttori presenti

III INCONTRO (cantina)
Giugno-Luglio 2013
ore 10-16

Domenica 16 giugno: Podere 414 – **Sabato 22 giugno:** Tenuta Capezzana
Sabato 29 giugno: Salvioni – **Sabato 6 luglio:** Michele Satta
Domenica 13 luglio: Boscarelli – **Sabato 20 luglio:** Fattoria Selvapiana
Sabato 27 luglio: San Giusto a rentennano

Il mantenimento del verde; cenni di ampelografia; la vendemmia verde; il taglio dei vini; differenze fra i legni; come scegliere tappi e bottiglia; assaggio vini dai tini di affinamento
Gli incontri saranno tenuti in azienda dai produttori: alla parte pratica in vigna e cantina seguirà la degustazione delle etichette aziendali con light lunch di accompagnamento per un approccio all'abbinamento cibo-vino

VI LEZIONE (aula)
Domenica 8 Settembre 2013
ore 16.30-19.30

I difetti del vino

Sonia Donati (giornalista e degustatrice professionista)

Attraverso la degustazione di 6vini (5 difettati ed uno corretto), si tratterà il tema riguardante

i principali difetti dei vini.

L'evoluzione del vino nel tempo con assaggio vecchie annate

Nicolò De Ferrari (produttore) ed altri produttori

Lo scorrere del tempo come momento di evoluzione del vino

IV INCONTRO (cantina)

Settembre-Ottobre 2013

ore 10-16

Sabato 14 settembre: Tenuta Capezzana;

Domenica 15 settembre: San Giusto a Rentennano

Sabato 21 settembre: Boscarelli - **Domenica 21 settembre:** Michele Satta

Sabato 28 settembre: Selvapiana - **Domenica 29 settembre:** Podere 414

Sabato 5 ottobre: Salvioni

Selezione degli appezzamenti atti ad essere raccolti; il riconoscimento della maturità delle uve; la raccolta; la trasformazione dell'uva in mosto; i lieviti; fermentazione alcolica e malolattica; focus su strumenti e macchinari

Gli incontri saranno tenuti in azienda dai produttori: alla parte pratica in vigna e cantina seguirà la degustazione delle etichette aziendali con light lunch di accompagnamento per un approccio all'abbinamento cibo-vino

V INCONTRO (distilleria Bonollo - Greve in Chianti - Fi)

Domenica 13 Ottobre 2013

ore 10-13

L'altra vita dell'uva: la grappa

Sonia Donati (giornalista e degustatrice professionista)

Tour guidato presso la sede toscana di Torrita di Siena della Bonollo, storica distilleria veneta fra le più importanti a livello nazionale, dove si visiteranno tre impianti di distillazione per seguire il processo produttivo della grappa. Seguirà degustazione.

Ufficio Stampa - Studio Umami

www.studioumami.com

Roberta Perna - pr.enogastronomia@gmail.com - 329 9293459

Marco Ghelfi - ghelfima@gmail.com - 347 0613646