

Il mare color del vino

venerdì 11 novembre ore 19,30

(Presentazione con degustazione cioccolatini con rum o barolo chinato)

Programma

La differenza tra degustare e bere un vino è molto simile a quella tra provare una barca che si desidera acquistare e navigarci dopo averla comprata. Nel primo caso c'è bisogno di molta concentrazione e razionalità per ricercare pregi e difetti, nel secondo ci si può abbandonare a un'esperienza di piacere. Allo stesso modo è difficile identificare un particolare vino senza averlo mai provato. La conoscenza aumenterà ad ogni degustazione.

Il corso si svolgerà per almeno venti partecipanti e in dieci incontri settimanali, il giovedì alle 19,30 presso il C.V.S. Sono ammessi i soci del C.V.S. e delle altre associazioni velistiche/diportistiche. Nei primi sette incontri saranno trattate tutte le tematiche inerenti le tecniche di degustazione del vino.

Nel settimo, ottavo e nono incontro, date le argomentazioni da trattare, sono previsti in abbinamento oltre al vino in degustazione anche cibi cotti. Per l'incontro conclusivo è prevista la cena finale.

1° Incontro: Percorso storico dell'enologia campana, a partire dalle origini della coltivazione della vite, fino ai giorni nostri.

2° Incontro: La viticoltura: I sistemi e i metodi di coltivazione della Vitis vinifera.

3° Incontro: Enologia: I sistemi ed i metodi di produzione del vino.

4° Incontro: Esame dell'aspetto visivo del vino.

5° Incontro: Esame dell'aspetto olfattivo del vino.

6° Incontro: Esame dell'aspetto gustativo del vino.

7° Incontro: Tecniche di abbinamento del cibo con il vino.
(vino +antipasto+primo piatto)

8° Incontro: La pasta, la carne ed il vino.
(vino + primo piatto + secondo piatto di carne + contorno)

9° Incontro: Il pesce ed il vino.
(vino + antipasto di mare + primo piatto di mare)

10° Incontro: I vini speciali.
(cena finale: tris di antipasti + primo piatto di mare + secondo piatto di mare + dolce + vini + spumante).

Contributo spese per partecipante € 150,00 (minimo 20 persone).

Per un numero di 30 partecipanti il contributo sarà di minore importo