



IL CODICE SENSORIALE GRAPPA



CAPIRE LA GRAPPA È DIVERTENTE

Vi è stato detto che per sapere qualcosa di grappa è necessario imparare tutto sulle vinacce, sulla distillazione, sull'affinamento e sulla degustazione? Cancellate tutto questo che riporta alla mente solamente i banchi di scuola. La grappa vi appartiene, è dentro di voi e con il Codice Sensoriale ne avrete la più limpida dimostrazione. Apprenderete come la grappa si esprima con un linguaggio facilmente interpretabile dai vostri sensi, potrete addirittura rimanere stupiti, mentre vi beate del suo aroma, dalle sfumature che è capace di raccontare, quasi fosse una fiaba.

CHE COSA FAREMO

Per imparare il codice sensoriale della grappa ci vuole innanzitutto... una grappa. Ovviamente, la protagonista ve la serviremo subito, in apertura al corso, senza tediarevi con notizie sulla tecnologia o sull'arte della degustazione. A guidarvi sarà una policroma mappa sensoriale che vi prenderà per mano nell'andare a ricercare ciò che percepite. Su questo ci discuteremo, tutti insieme, rendendoci conto che per ognuno di noi la grappa si è espressa in modo diverso.

Di certo qualche aroma non ha trovato nella vostra mente un nome o non siete riusciti a cogliere qualche percezione, quindi vale la pena fare un ripasso, per riportare alla mente ricordi addormentati, ormai lontani dalla coscienza, ma che fanno parte della vostra conoscenza. Allora passeremo alle cose serie, ovvero, lo specifico funzionamento degli organi di senso nella decodifica del linguaggio della grappa.

Ora, siamo pronti per un assaggio di grappe che si distinguono per categoria e tecnologia di produzione. Useremo la tecnica base dell'analisi sensoriale scientifica che trasformeremo in un grande gioco di squadra, dando un volto alle acquisite con la tecnica delle mappe mentali.

Verranno così generati i profili, con i quali andremo a correlare le percezioni emerse con la tecnologia di produzione della grappa, apprezzeremo insieme il cambiamento al variare del vitigno, delle tecniche di vinificazione e di conservazione della vinaccia, scopriremo l'alambicco e i diversi modi di distillare, i tank e le botti per capire cosa succede con l'affinamento, l'invecchiamento e l'aromatizzazione.

Ormai sarete degli esperti, e quindi, affronteremo altre grappe e una nuova tecnica, creando un vero e proprio ritratto a colori dei distillati, cogliendone le peculiarità produttive. Ognuno di voi potrà confrontare la propria percezione con quella dei colleghi, rendendosi conto che sente in modo diverso. Perché la grappa è sempre la stessa, ma racconta una storia differente a ognuno di noi.

TUTTO IN UN GIORNO, O IN TRE SESSIONI

Tutto questo sarà realizzato in 7,5 ore, nella stessa giornata o in tre sessioni separate. Il tempo è più che sufficiente per imparare un metodo che potrà essere approfondito attraverso il Codice Sensoriale Grappa, un libro che costituisce una guida sicura ed esaustiva per l'amatore e il professionista in cerca di evoluzione.





CODICE SENSORIALE GRAPPA E TRAINER

DETTAGLI DEL CORSO

DATA E ORA

CS Grappa: 8 marzo 2018 dalle 8:30 alle 17:30
Trainer: 9 marzo 2018 dalle 8:30 alle 17:30

SEDE

Bottega spa
Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2
Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

CS Grappa: 350,00€ IVA inclusa
Trainer: 350,00€ IVA inclusa

DATI PER IL BONIFICO

INTESTATO A
Centro Studi Assaggiatori Soc. Coop.
UBI banca, agenzia Vittorio Veneto Brescia.

IBAN

IT38L031111121500000005611

TERMINE DI ISCRIZIONE

23 febbraio 2018

PER INFORMAZIONI

ORGANIZZATORE
Centro Studi Assaggiatori

REFERENTE
Isabella Delbarba
Telefono: 030 397308

Fax: 030 300328

Email: segreteria@assaggiatori.com

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione si effettua inviando la presente scheda, debitamente compilata e firmata unitamente a copia del bonifico bancario, via email o fax, all'organizzatore del corso

PARTECIPANTE

Nome _____

Cognome _____

Telefono _____

Fax _____

Email _____

INTESTAZIONE FATTURA

Ragione sociale _____

Indirizzo _____

CAP _____

Città _____

Provincia _____

P.Iva _____

CF _____

I dati verranno trattati in conformità della legge sulla privacy 196/03. L'organizzazione si riserva di non attivare il corso in caso di impedimento dandone comunicazione agli iscritti con 48 ore di anticipo e restituendo la cifra versata.

PER ISCRIZIONE E ACCETTAZIONE
(timbro e firma)