



In collaborazione con



IL CODICE SENSORIALE VINO



CAPIRE IL VINO È DIVERTENTE

Vi è stato detto che per sapere qualcosa di vino è necessario imparare tutto sulle uve, sulla vinificazione, sull'affinamento e sulla degustazione? Cancellate tutto questo che riporta alla mente solamente i banchi di scuola. Il vino vi appartiene, è dentro di voi e con il Codice Sensoriale ne avrete la più limpida dimostrazione. Apprenderete come il vino si esprima con un linguaggio facilmente interpretabile dai vostri sensi, potreste 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 del vino ci vuole innanzitutto...un vino. Ovviamente, il protagonista ve lo serviremo subito, in apertura al corso, senza tediarvi 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 il vino si è espresso 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 del vino.

Ora, siamo pronti per un assaggio di vini che si distinguono per denominazione e attori della produzione. Useremo la tecnica base dell'analisi sensoriale scientifica che trasformeremo in un grande gioco di squadra, dando un volto ai vini 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 del vino, apprezzeremo insieme il cambiamento al variare del vitigno, delle tecniche di vinificazione e di affinamento, scopriremo i tank e le botti per capire cosa succede con l'affinamento e l'invecchiamento.

Ormai sarete degli esperti, e quindi, affronteremo altri vini e una nuova tecnica, creando un vero e proprio ritratto a colori dei vini, cogliendone le peculiarità produttive. Ognuno di voi potrà confrontare la propria percezione con quella dei colleghi, rendendosi conto che sente in modo diverso. Perché il vino è sempre lo stesso, 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 Vino, un libro che costituisce una guida sicura ed esaustiva per l'amatore e il professionista in cerca di evoluzione. A tutti gli allievi sarà inoltre rilasciato un attestato di frequenza da esporre con orgoglio.

CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

Galleria V. Veneto 9 - 25128 Brescia (Italy)

Tel. +39 030 397308 - info@assaggiatori.com - www.assaggiatori.com