Enologia

Docente: Lorenzo Colombo ***(wine consultant)***

IL VINO IN ITALIA

Proseguiamo il nostro affascinante viaggio nel mondo del vino attraverso le principali regioni vitivinicole del Nord Italia, un territorio ricco di tradizioni, grandi denominazioni e straordinarie espressioni enologiche.

Durante il percorso analizzeremo le peculiarità dei diversi territori, i vitigni più rappresentativi, le caratteristiche climatiche e pedologiche che influenzano la produzione vinicola e le principali denominazioni che contribuiscono a rendere celebre il patrimonio enologico del Nord Italia.

Ogni incontro sarà suddiviso in una prima parte teorica, durante la quale verranno approfonditi gli aspetti legati alla tecnica di degustazione, ai sistemi di produzione, vinificazione e affinamento, con particolare attenzione alle caratteristiche distintive delle diverse aree vitivinicole.

La seconda parte della lezione sarà dedicata alla degustazione guidata di una selezione di vini rappresentativi degli argomenti trattati. Attraverso l'assaggio comparato, i partecipanti avranno l'opportunità di riconoscere le peculiarità dei vitigni, dei territori e degli stili produttivi delle diverse regioni.

Un percorso coinvolgente che consentirà di affinare la sensibilità degustativa e di comprendere più a fondo la ricchezza e la varietà del patrimonio enologico italiano.

Costo dei vini: stimato in € 35,00 a persona

Corso a numero chiuso: massimo 28 partecipanti

Nota: per la partecipazione alle degustazioni è obbligatorio disporre, fin dalla prima lezione, di 4 calici da degustazione in vetro trasparente, idonei alla valutazione visiva, olfattiva e gustativa del vino. Su richiesta, il docente potrà fornire un set di calici alla prima lezione. In assenza dell'attrezzatura richiesta, il docente si riserva di non ammettere il partecipante alle attività di degustazione.

Calendario:
Martedì
dalle ore 17.00
alle ore 18.30

Frequenza:
Settimanale

Durata:
6 lezioni
dal 12 gennaio 2027
al 16 febbraio 2027

Sede:
Villa Cusani-Confalonieri

Aula:
1