



CIRCOLO DIPENDENTI REGIONE PUGLIA

Riconosciuto con Legge Regionale 12 dicembre 2006, n. 38

cral.regione.puglia.it tel +39.080.540.5095 - 2094

Dalla vite al calice



Si replica, a partire **dalla 3^a settimana di febbraio 2025** (giornata infrasettimanale da definire), presso la sede del Cral UBI BANCA Bari in Via della Repubblica Napoletana 1, un percorso di avvicinamento all'arte del buon bere, **"DALLA VITE AL CALICE"**, (vedi programma allegato), riservato ai Soci ed esteso agli AMICI CRAL & ASSOCIAZIONI, guidato da SOCI QUALIFICATI.

Il corso sarà articolato in **cinque incontri di circa 90'**, con una prima parte teorica ed una parte pratica di degustazione guidata di 3 vini a lezione, per la quale verranno forniti ai partecipanti i calici ISO.

*Il contributo di partecipazione (riservata a Soci e familiari superiori ai 18 anni),
è di € 95,00 per i SOCI e di € 105,00 per gli aggregati
[il corso si svolgerà al raggiungimento di un numero minimo di 8 iscritti]*

**PRENOTAZIONI ENTRO IL GIORNO 24 Gennaio contattando la segreteria Cral
0805405095**

INCONTRO 1

IL VINO E LA SUA STORIA

Cenni storici sulla storia del vino.



CIRCOLO DIPENDENTI REGIONE PUGLIA

Riconosciuto con Legge Regionale 12 dicembre 2006, n. 38

cral.regione.puglia.it tel +39.080.540.5095 - 2094

PRODUZIONE DEL VINO IN ITALIA E NEL MONDO

Dati statistici sulla produzione e la commercializzazione del vino in Italia e nel mondo.

ANALISI SENSORIALE E LE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE

Come si degusta e si descrive un vino, l'analisi sensoriale e le tecniche di degustazione.

DEGUSTAZIONE: Degustazione guidata di 3 vini (un bianco, un rosso e un rosato)

INCONTRO 2

DALLA VITE AL VINO

Cenni di enologia e la filiera produttiva del vino

LE TECNICHE DI VINIFICAZIONE

Analisi delle tecniche di vinificazione in Bianco, Rosso, Rosato e la macerazione carbonica.

I METODI DI AFFINAMENTO

Come il vino evolve, i vari metodi di affinamento e le rispettive differenze.

DEGUSTAZIONE: Degustazione guidata di 3 vini (un bianco e 2 rossi)

INCONTRO 3

I PRINCIPALI DIFETTI

I principali difetti che possiamo trovare nel vino, come riconoscerli e prevenirli

GLI SPUMANTI

Le tecniche di spumantizzazione e la differenza fra Metodo Classico e Metodo Charmat.

DEGUSTAZIONE: Degustazione guidata di 3 spumanti

INCONTRO 4

I VINI SPECIALI

I vini passiti, liquorosi e aromatizzati

LA LEGISLAZIONE

La classificazione dei vini in Italia

DEGUSTAZIONE: Degustazione guidata di 3 vini (1 secco e 2 dolci)

INCONTRO 5

LA PUGLIA E I SUOI VINI

Panoramica sulle principali zone vitivinicole Pugliesi e i vini prodotti

LA TECNICA DI ABBINAMENTO

Cenni sulla tecnica di abbinamento cibo/vino

DEGUSTAZIONE: Degustazione guidata di 3 vini PUGLIESI

*Il responsabile
Convenzioni/Comunicazione
Rossella Milano*

*Il Presidente
Cosimo Campobasso*