

Circolo Ricreativo Aziendale dei Lavoratori della **ex UBI > <Banca – BARI –**

www.cralbancacarime.it - e-mail: info@cralbancacarime.it - Associazione no profit
Via della Repubblica Napoletana, nr. 1 - 70123 Bari - cell. 3349891154

CORSO AMATORIALE DI 1° LIVELLO "DALLA VITE AL CALICE"



*Su richiesta di alcuni Soci, 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 (riservato 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]

INFO: Marino Ursi (3333992983) - Mimmo Cammarella (3349891154)
Rita Ferretta (3206273084)

PRENOTAZIONI ENTRO IL GIORNO 24 Gennaio con invio mail a:
info@cralbancacarime.it – progetto.intercral@gmail.com

CALENDARIO CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO DALLA VITE AL CALICE...

INCONTRO 1

IL VINO E LA SUA STORIA

Cenni storici sulla storia del vino.

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