

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
"AVVICINAMENTO AL BUON BERE"**



*Si comunica che su richiesta di alcuni Soci, si replica, a partire **da GIOVEDÌ 25 GENNAIO 2024** alle ore 18,00, presso la sede del Cral UBI BANCA Bari in
Via della Repubblica Napoletana 1,*

***"Un percorso di avvicinamento all'arte del buon bere"**
riservato ai Soci ed esteso agli AMICI CRAL & ASSOCIAZIONI,
guidato da Sommelier AIS e Degustatore ONAV.*

*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 € 90,00 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 20 Gennaio** con invio mail a:
info@cralbancacarime.it – progetto.intercral@gmail.com

PROGRAMMA CORSO AMATORIALE DI AVVICINAMENTO AL VINO

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)

LEZIONE 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