

IL CORSO

E' un **corso di approfondimento**, si rivolge a coloro che già possiedono una discreta capacità di degustare il vino e riconoscerne le qualità organolettiche, o per semplice conoscenza personale o per aver già frequentato corsi di avvicinamento alla degustazione.

Il programma si sviluppa attraverso cinque lezioni serali. E' dedicato a cinque grandi vitigni francesi che, per le loro qualità e la loro adattabilità, sono presenti in tante parti del mondo. Vitigni autoctoni francesi o vitigni internazionali... Al di là delle definizioni, ogni serata si propone di approfondire le caratteristiche del vitigno, la sua storia e la sua evoluzione dapprima nella viticoltura francese. Con l'assaggio si scopriranno etichette prodotte anche in altri paesi del mondo, per poi giungere in Italia e conoscere come tali vitigni sono stati introdotti ed assaggiare interpretazioni significative.

Per ciascun vino si effettuerà l'analisi visiva, olfattiva e degustativa, privilegiando anche alcuni aspetti socio-economici che riguardano il contesto in cui i vini si sono affermati.

L'obiettivo del corso è fornire ai nostri soci ed a futuri soci serate di approfondimento, con un mix di conoscenza e piacevolezza che possa fare apprezzare sempre di più la cultura del vino.

IL PROGRAMMA

Prima serata: martedì 12 marzo - ore 20.30

CHARDONNAY

Originario della Borgogna è coltivato in tutte le principali aree viticole del mondo. Le sue qualità e la sua elevata adattabilità ne fanno in assoluto uno dei vini più conosciuti. E' utilizzato anche per la produzione di spumanti di grande qualità, a cominciare dallo Champagne in Francia. Il percorso di approfondimento riguarderà la sua presenza in Francia, due etichette in due diverse parti del mondo e tre espressioni in Italia. Degustazione di 6 vini.

Seconda serata: martedì 19 marzo - ore 20.30

SAUVIGNON

Chiamato anche Sauvignon blanc, pare che il nome derivi dalla parola francese "sauvage" (selvaggio). Ha origini dalla zona di Bordeaux e la sua marcata impronta varietale lo rende uno dei vini bianchi in assoluto più riconoscibile. Come per lo chardonnay, dopo una presentazione iniziale, la degustazione spazierà dalla Francia ad altri continenti, per poi approdare in Italia e in particolare in Friuli e Alto Adige, fra le regioni in cui inizialmente è stato coltivato, e con eccellenti risultati.

Degustazione di 6 vini.

Terza serata: martedì 26 marzo - ore 20.30

CABERNET SAUVIGNON

Originario della regione francese di Bordeaux è tra i vitigni più diffusi al mondo, grazie anche alla sua grande adattabilità. Le qualità nel calice lo rendono molto ricercato sui mercati internazionali e assai conosciuto. Approfondiremo le sue caratteristiche, degusteremo alcuni campioni, secondo il medesimo percorso: Francia, due espressioni nel mondo e tre etichette in Italia. Carattere, suoli e stili di vinificazione a confronto. Degustazione di 6 vini.

Quarta serata: martedì 2 aprile - ore 20.30

MERLOT

Anche il merlot fa parte della nidiata di vitigni che i Bordolesi hanno tratto e poi reso celebri in tutto il mondo. Si integra a meraviglia con il Cabernet sauvignon. Nella serata ne conosceremo il carattere e alcune espressioni, valorizzando le sue doti di adattabilità e i sentori di frutto che lo caratterizzano. Degustazione di 5 vini.

Quinta serata: martedì 9 aprile - ore 20.30

PINOT NOIR

La sua origine è legata alla Borgogna, ma è presente anche nella regione di Reims. Nobile ed elegante, difficile da interpretare. Sono alcune delle definizioni che lo accompagnano. Ne approfondiremo la conoscenza dalla Borgogna, in alcune espressioni nel mondo e poi in Italia, senza trascurare la versione spumante, che ne valorizza la versatilità. Degustazione di 6 vini.

COSTO DI PARTECIPAZIONE: € 180

(tale quota comprende le degustazioni, le lezioni, le dispense teoriche, l'iscrizione all'Associazione Go Wine per tutto il 2024 e 6 bicchieri da degustazione mod. Carrè)

MODULO D'ISCRIZIONE

da compilare e restituire via mail all'indirizzo ufficio.corsi@gowinet.it

NOME		
COGNOME		
INDIRIZZO		N°
CAP	CITTA	PROV.
DATA DI NASCITA		
PROFESSIONE		
TELEFONO	FAX	
E-MAIL		

Per confermare l'iscrizione è richiesto il versamento di almeno il 50% del costo di partecipazione
(ricevuta da allegare al modulo d'iscrizione sopra riportato)

PAGAMENTO

- Acconto tramite bonifico bancario: Banca d'Alba - Alba
IBAN IT 43 P 08530 22501 0000 0000 3633
- Saldo in contanti (da versare la prima sera del corso)

FIRMA _____

Per informazioni e iscrizioni:



Via Vida 6 - 12051 Alba (Cn)
Tel. 0173364631 - Fax 0173361147
ufficio.corsi@gowinet.it - www.gowinet.it



CORSO DI DEGUSTAZIONE II° Livello

“I grandi vitigni di Francia” *In Francia, nel mondo, in Italia*

Cinque serate tematiche Degustazioni di approfondimento

a partire dal 12 marzo 2024
fino al 9 aprile 2024
dalle 20.30 alle 22.30

presso il
Ristorante Sol Levante Fusion
a Torino
*in Via Nizza 1,
angolo Corso Vittorio Emanuele II*

Go Wine è....

- L'Associazione ha fatto il suo esordio al Vinitaly nel 2001 e ha festeggiato quest'anno i vent'anni di attività; opera in tutta Italia attraverso clubs e delegazioni, annoverando complessivamente circa 2.000 soci.
- Promuove importanti e strategici progetti culturali, tra i quali il concorso letterario **“Bere il territorio”**, la selezione di vini autoctoni riservata ai soci **“Buono... non lo conoscevo!”** e i weekend di approfondimento della **“Go Wine School”**, nei diversi territori italiani (nel 2023 Valcalepio, Toscana, Valtellina, Calabria, Soave, Romagna e Collio).
- Organizza **eventi di degustazione** nei territori del vino (I Grandi Terroir del Barolo e del Barbaresco, Festa del Ruchè, Moscato Wine Festival in Tour in Italia, Cocco...Wine, Festa del Vino, Festa dei vitigni autoctoni del Piemonte, Aglianica Wine Festival ...) per turisti/consumatori e serate-incontri riservate ai Soci nei vari Clubs.
- Da oltre 18 anni organizza stabilmente **serate di degustazione** a Roma e Milano, Genova, Torino e Bologna.
- Ha ideato il **“Festival della Cucina”**, coinvolgendo ogni anno chef **“stellati”** di Langa e Roero in un grande evento estivo.
- Svolge un'articolata attività editoriale: **Cantine d'Italia** è la guida annuale dedicata ai turisti del vino con il racconto di oltre 700 cantine che **“valgono il viaggio”**. Negli scorsi anni sono stati pubblicati sempre da Go Wine: **“Autoctono si nasce”** a cura di Francesco Falcone e **“100 Barolo”** a cura di Gigi Brozzoni.
- Pubblica **“La Rivista di Go Wine”**, trimestrale di enocultura riservata ai soci.
- Gestisce il sito www.gowinet.it, aggiornato con news per l'enoturista e con informazioni sull'attività associativa.
- Cura una pagina Facebook, Go Wine, con quotidiani aggiornamenti.
- Fa parte, nella qualità di socio fondatore di **“Vino e Salute**, Osservatorio Nazionale sul consumo consapevole del vino”.