

Corso di conoscenza e degustazione del vino, le 18 lezioni stagioni 2022-2023

Lunedì 10 ottobre 2022

1) Distendere ed esercitare la sensorialità, una pratica che qualifica la vita. Sperimentare l'assaggio di un alimento come scoperta di sé, del proprio rapporto col mondo.

Lunedì 17 ottobre

2) Segnale, percezione, elaborazione, come funziona il nostro sistema sensoriale, tra impulsi archetipici ed evoluzione della conoscenza.

Lunedì 24 ottobre

3) Il potere emozionale del vino, il coinvolgimento della memoria e il giudizio, un cammino che procede attraverso il contatto e il rispetto dei confini.

Lunedì 8 novembre

4) Affrontare l'inganno della visione e superare i modelli precostituiti, fare della vista un senso utile a conoscere un soggetto alimentare e a valutarlo.

Lunedì 15 novembre

5) Storia e filosofia dell'odorato, è sempre «un angelo caduto»? Il suo funzionamento è tuttora materia misconosciuta e controversa.

Lunedì 22 novembre

6) L'atto dell'annusare è un gesto naturale, cosa c'è appena ci stacciamo dal soggetto, una scoperta interessante o un'aspettativa infondata?

Lunedì 29 novembre

7) La bocca e il senso del gusto, il sapore e la tattilità, sentire e pensare mentre si assaggia, uno degli atti più faticosi dell'attività umana.

Lunedì 5 dicembre

8) Il potere delle sensazioni finali, cosa si intende per eredità gustativa e come considerare la persistenza nella valutazione complessiva di un alimento.

Pausa

PORTHOS

racconta

Lunedì 16 gennaio 2023

9) Il luogo, primo generatore della bellezza del vino, il triangolo virtuoso con il vitigno, o i vitigni, e l'azione delle persone che ci lavorano. La custodia di un dono.

Lunedì 23 gennaio

10) La materia prima. Conoscere l'uva per sapere di cosa si parla: maturità, sanità, armonia, piacevolezza. L'approccio naturale nel vigneto e in cantina a tutelare il segreto della spontaneità.

Lunedì 30 gennaio

11) La lavorazione dell'uva, a cominciare dalla vendemmia. Da qui si parte alla scoperta di come si fa il vino. La fermentazione e la nascita di un sogno; una febbre preziosa contribuisce al formarsi della personalità.

Lunedì 6 febbraio

12) Le tecniche di vinificazione, storia, consuetudini e innovazione; forma e sostanza sono inscindibili. Il racconto di una produttrice che ha fatto della conduzione naturale una scelta di vita.

Lunedì 13 febbraio

13) La maturazione del vino, crescita o involuzione. Materiali, dimensioni, tempi e luoghi nei quali il liquido odoroso prepara la propria longevità.

Lunedì 27 febbraio

14) L'affinamento del vino e la generazione della complessità, la trasformazione dei propri talenti, fino all'ultimo giorno della vita, magari il più luminoso.

Lunedì 6 marzo

15) La qualità del vino prima dell'esame organolettico. Il vino è una bevanda speciale: gli elementi fondanti di questa unicità.

Lunedì 13 marzo

16) La chimica e la fisica del vino, avvertiamo e valutiamo anche ciò che non è misurabile attraverso un'analisi di laboratorio.

Lunedì 20 marzo

17) Colore, odore, sapore e sensazioni finali, imparare a cogliere la sintesi di un vino buono e la sua imperturbabile coerenza.

Lunedì 27 marzo

18) Il vino è ministro della tavola, il matrimonio con il cibo tra edonismo e pragmatismo, regole storiche, abitudini regionali e cucine innovative.