

## **Master of Food: corso di vino di primo livello**

### **Cultura**

Inviato da :

Pubblicato il : 26/2/2008 12:10:00

Il vino è una bevanda ricchissima di storia, di tradizione: conoscerlo rappresenta un momento emozionante...

Nell'ambito dell'ampio progetto di alfabetizzazione alimentare e sensoriale che si propone come vera e propria università popolare del gusto, finalizzata a recuperare saperi che rischiano di andare perduti e a diffondere la conoscenza delle tecniche di produzione e di degustazione, della storia e della cultura del cibo, del vino, della gastronomia lo Slow Food – Alto Molise organizza il master of Food: corso di vino, primo livello.

Il vino è una bevanda ricchissima di storia, di tradizione, soggetta a continue sperimentazioni e dunque in continua evoluzione: conoscerlo rappresenta un momento emozionante per la scoperta della cultura materiale e per il risveglio di gusto e olfatto, i nostri sensi più intorpiditi.

Il corso è un'introduzione teorico-pratica al mondo del vino: i processi produttivi, le nozioni essenziali della viticoltura, la vinificazione, e soprattutto il linguaggio e gli strumenti della degustazione. Ogni incontro è suddiviso in due parti: lezione e degustazione di quattro o cinque vini di diverso stile e tipologia, strettamente collegati agli argomenti trattati nella lezione. Dalla viticoltura al servizio del vino, dall'esame visivo, olfattivo e gustativo sino agli abbinamenti, un ciclo di lezioni per entrare con piacevolezza e competenza nel mondo di Bacco.

Il corso si terrà presso Le Cave Cantieri Culturali, Via Ponte San Leonardo, Isernia.

Per informazioni: Slow Food - [f.martino@tele2.it](mailto:f.martino@tele2.it)