

IL CORSO

Si propone di sviluppare il rapporto fra vitigno – vino - territorio, con un messaggio di carattere divulgativo che possa fornire nozioni utili anche per riconoscere e valutare le diverse tipologie di vino.

IL PROGRAMMA

Prima serata: **martedì 30 gennaio 2024** ore 20.30

INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE

- Presentazione associazione Go Wine e presentazione e finalità del corso di degustazione.
- Introduzione alla degustazione: tecniche, regole, finalità e comportamento.
- Analisi capacità sensoriali dell'olfatto e del gusto.
- Introduzione generale sulle caratteristiche determinanti la struttura di un vino (con richiamo anche nelle serate successive).
- Degustazione di 4 vini.

Seconda serata: **martedì 6 febbraio 2024** ore 20.30

IL RAPPORTO VITIGNO-VINO-TERRITORIO; VINI BIANCHI

- Il rapporto Vitigno – Vino – Territorio.
- Vitigni autoctoni e vitigni internazionali.
- I vini bianchi. Degustazione di 5 vini.

Terza serata: **martedì 13 febbraio 2024** ore 20.30

IL LAVORO IN VIGNA; VINI ROSSI

- Il lavoro in Vigna (come dalla terra nasce un grande vino, tecniche e metodi).
- I vini rossi. Degustazione di 5 vini.

Quarta serata: **martedì 20 febbraio 2024** ore 20.30

IL LAVORO IN CANTINA; GRANDI ROSSI ITALIANI

- La vinificazione e il lavoro in cantina (l'evoluzione delle varie tecniche).
- Come visitare una cantina.
- I grandi rossi italiani.
- Degustazione di 5 grandi rossi italiani.
- *Incontro con un produttore che presenta due vini.*

Quinta serata: **martedì 27 febbraio 2024** ore 20.30

GLI SPUMANTI, I VINI DA MEDITAZIONE

- Gli spumanti: il metodo classico ed il metodo Martinotti.
- I vini da meditazione. Degustazione di 5 vini.
- Turismo del Vino (inquadramento, sviluppo e indicazioni).

COSTO DI PARTECIPAZIONE: € 160,00

(tale quota comprende le lezioni, le degustazioni, le dispense teoriche, l'iscrizione all'Associazione Go Wine valevole sino al 31 dicembre 2024, la guida "Cantine d'Italia" e 6 bicchieri da degustazione mod. Carrè)

Facoltativo:

domenica 24 marzo GIORNATA IN CANTINA: € 50,00

(si propone, per coloro che sono interessati, una giornata di esperienza in cantina, nella Langa del Barolo. In tale quota integrativa è compresa la visita con degustazione con il produttore ed un light lunch.

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		
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

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".



CORSO DI DEGUSTAZIONE

I° Livello

**a partire dal 30 gennaio 2024
fino al 27 febbraio 2024
dalle 20.30 alle 22.30**

**presso
Ristorante Sol Levante Fusion**



**in Via Nizza 1,
angolo Corso Vittorio Emanuele II
a Torino**

5 INCONTRI

**PER SCOPRIRE IL VINO, DEGUSTARLO
E VIAGGIARE IDEALMENTE
NEI SUOI TERRITORI**