

## IL CORSO

Il corso 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 specifici approfondimenti su importanti territori del vino italiano: alcuni di essi hanno una grande storia e tradizione, altri sono il simbolo del grande rinascimento che ha attraversato il vino italiano a partire dagli anni '90.

Ognuno degli appuntamenti avrà un tema specifico e avrà come protagonista un territorio; l'approfondimento su vitigni e denominazioni sarà condotto sull'assaggio di diversi vini, effettuando 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 al consumatore-enoturista una migliore conoscenza dell'enologia italiana e in particolare di alcuni territori oggi alla ribalta.

Al contempo si offrono gli strumenti per riconoscere origine, tecniche di produzione e di degustazione di diverse tipologie di vino e fornire al consumatore le basi per un nuovo, interessante viaggio nei segreti del vino.

## IL PROGRAMMA

*Prima serata: lunedì 19 febbraio - ore 20.00*

### **FRANCIACORTA**

Nell'arco di oltre 20 anni è diventato il territorio per eccellenza di grandi metodo classico. Con un importante lavoro di ricerca sui suoli e sulle varietà che hanno cambiato la storia rurale di queste terre ad ovest di Brescia che si affacciano sul lago d'Iseo. Alcuni leader e marchi hanno trainato un movimento che oggi interessa un vasto panorama di interpreti. Degustazione di 5 vini.

*Seconda serata: lunedì 26 febbraio - ore 20.00*

### **GATTINARA E GHEMME**

Li chiamano i nebbioli del nord. Sono oggi soprattutto grandi interpretazioni del vitigno nebbiolo nelle terre del Nord Piemonte. Territori vicini, divisi da confini amministrativi, punti di riferimento per altre denominazioni territoriali che caratterizzano la viticoltura in un'area che dal biellese giunge sino a Novara. Degustazione di 5 vini.

*Terza serata: lunedì 4 marzo - ore 20.00*

### **BOLGHERI**

Un microcosmo sulla costa toscana, uno dei territori più incredibili e affascinanti da raccontare. Un gruppo di 7 produttori iniziò l'avventura negli anni '80; oggi oltre 60 aziende animano la denominazione che ha visto di recente alcune modifiche al disciplinare. Le varietà internazionali, il mito dei Supertuscan, i blend, i monovitigni, storie di famiglie si intrecciano e saranno raccontati. Degustazione di 6 vini.

*Quarta serata: lunedì 11 marzo - ore 20.00*

### **L'IRPINIA DEI GRANDI BIANCHI (... e di due Docg)**

La regione Campania è terra di grandi vini bianchi legati ad antiche tradizioni e varietà autoctone. L'Irpinia in particolare firma due grandi Docg del sud, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo. Due vini a confronto, con qualche assaggio vintage e con una scorribanda sulla costa amalfitana per un fuori programma da conoscere...Degustazione di 6 vini.

*Quinta serata: lunedì 18 marzo - ore 20.00*

### **ETNA**

Esempio perfetto di rinascimento vinicolo, coniugando la storia con il carattere del suolo vulcanico e il grande lavoro di ricerca di alcuni personaggi carismatici. Con le vigne che raggiungono altimetrie importanti, all'ombra del vulcano e con il mare vicinissimo. Approfondendo il tema delle Contrade nei differenti versanti. Carricante fra i bianchi e nerello mascalese fra i rossi. 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 o con carta di credito (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](mailto:ufficio.corsi@gowinet.it) - [www.gowinet.it](http://www.gowinet.it)



## CORSO DI DEGUSTAZIONE II° Livello

### **“Vini e territori”** Cinque serate tematiche per conoscere meglio l'Italia del vino

a partire dal 19 febbraio 2024  
fino al 18 marzo 2024  
dalle 20.00 alle 22.00  
presso Bi. Bi. Service

in Via XX Settembre, 41 terzo piano  
**Genova**

#### 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](http://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”.