GoWine
Scoprire il vino e i suoi paesaggi

## IL CORSO

**E' un corso di approfondimento** che 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 territori del vino italiano. Ognuno degli appuntamenti avrà un tema specifico e avrà come protagonista un vitigno/un territorio.
I cinque temi/territori che presentiamo condividono il fatto di essere legati ciascuno ad un vitigno autoctono che li caratterizza o che comunque ha un rapporto significativo con la viticoltura locale.
Vitigno-vini, uomini e donne del vino: il racconto e la degustazione presentano storie caratteri della viticoltura di angoli d'Italia e documentano il percorso di qualità compiuto negli ultimi anni nella vinificazione di ciascun vitigno, muovendo sempre dal rapporto con la tradizione locale.
L'approfondimento sarà condotto sull'assaggio di diversi vini, di differenti cantine, 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 e vitigni meritevoli di attenzione, arricchendo il bagaglio di conoscenza dei partecipanti.
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:* **mercoledì 28 ottobre – ore 20.30**
**PETITE ARVINE e Valle d'Aosta**
Una varietà con una lunga storia che lega la Valle d'Aosta al Vallese. Di grandi potenzialità enologiche e si presta a vinificazioni in acciaio e in legno. Sempre più viticoltori la coltivano con buoni risultati, perché in Valle d'Aosta pare aver trovato il terroir perfetto per esprimere eccellenti risultati. Degustazione di 5 vini.

*Seconda serata*: **mercoledì 4 novembre 20.30**
**PINOT NERO e l'Oltrepò Pavese**
Forse non tutti sanno che…l'Oltrepò Pavese vanta con il pinot nero un rapporto speciale, con una presenza che risale a metà ottocento quando si iniziò a produrre i primi spumanti. Più recente è invece la storia del pinot nero vinificato in rosso. Nel corso della serata degusteremo 6 vini confrontando cantine e stili di produzione.

*Terza serata*: **mercoledì 11 novembre – ore 20.30**
**SAN GIMIGNANO E LA VERNACCIA**
Un bianco storico italiano nel contesto di una regione di grandi rossi. Una sorta di isola bianchista con una storia importante; uno dei primi vini ad ottenere nel 1966 il riconoscimento della denominazione d'origine. Una doc comunale in un territorio vasto e articolato. Caratteri della Vernaccia, i suoli, le differenti vinificazioni attraverso etichette di varie cantine, il tema della longevità.

*Quarta serata*: **mercoledì 18 novembre – ore 20.30**
**IL CIRO', IL GAGLIOPPO, la costa ionica della Calabria**
Si legge Cirò e il pensiero va ad una cultura viticola antichissima, importata dai greci nell'VIII° secolo a.c.. E' uno dei vini più antichi del mondo, celebrato nelle Olimpiadi dell'antica Grecia. L'uva è il gaglioppo, coltivata in particolare in 4 comuni attorno a Cirò Marina. Il mare vicino, un microclima straordinario. Il Cirò è stata anche la prima doc della Calabria nel 1969. Degustazione di 6 vini.

*Quinta serata*: **mercoledì 25 novembre – ore 20.30**
**IL VERMENTINO nei suoli della Gallura in Sardegna**
Nell'ambito di una viticoltura che risale all'epoca nuragica (1400 a.c.), il vermentino pare introdotto in Sardegna dagli spagnoli fra il XV° e il XVIII° secolo. Seppure presente in altre regioni (Liguria, Costa toscana), trova un habitat particolarmente favorevole in Gallura grazie ai suoli aridi e granitici. Oggi il Vermentino di Gallura è l'unica docg sarda. La degustazione comprenderà 6 vini.

## COSTO DI PARTECIPAZIONE: € 160

(tale quota comprende le degustazioni, le lezioni, le dispense teoriche, l'iscrizione all'Associazione Go Wine per tutto il 2021, sconti e benefit per coloro che sono già soci Go Wine, 6 bicchieri da degustazione mod. Carrè)

## MODULO D'ISCRIZIONE

*da compilare e restituire via fax al n° 0173 361147*
*o 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**

- Assegno NON TRASFERIBILE intestato a Go Wine
- Bonifico Bancario: Banca di Credito Coop. Alba Langhe e Roero
  IBAN IT 61 V 08530 22501 0001 3010 3633
- 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; 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 2019 Paestum e la Costiera Amalfitana, la zona del Prosecco e Bassano del Grappa e la Liguria di Ponente).
- Organizza **eventi di degustazione** nei territori del vino (I Grandi Terroir del Barolo, Festa del Ruchè, Moscato Wine Festival in Tour in Italia, Cocco...Wine, Festa del Vino, Aglianica Wine Festival ...) per turisti/consumatori e serate-incontri riservate ai Soci nei vari Clubs.
- Da oltre 14 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**", bimestrale di enocultura riservato 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*

# "Vini e territori"

## Cinque serate tematiche
## Degustazioni di approfondimento
## per conoscere meglio
## l'Italia del vino

a partire dal 28 ottobre 2020
fino al 25 novembre 2020
dalle 20.30 alle 22.30
presso il Ristorante Sol Levante Fusion

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