



III CORSO D'APPROCCIO AL VINO

Destinato a coloro che, privi delle conoscenze fondamentali sulla tecnica di degustazione dei vini, intendono avere le coordinate di base per valutare oggettivamente un vino.

Quattro gli incontri previsti, che avranno cadenza settimanale e si svolgeranno in Napoli alla Via Toledo 418 presso il Centro Studi "La Contea".

I Incontro: mercoledì 16 febbraio 2005, h 18.30.

TEORIA. Generalità sulla degustazione dei vini; requisiti del degustatore; temperatura di servizio; stappatura, criteri di base per la valutazione oggettiva di un vino.

PRATICA. Degustazione di un vino, analisi delle sue caratteristiche generali: colore, aroma, gusto.

II Incontro: lunedì 21 febbraio 2005, h 18.30.

TEORIA. Valutazione visiva: criteri di valutazione del colore di un vino. Il colore dei vini rossi, dei vini rosati, dei vini bianchi e relative tecniche di vinificazione. Definizione e criteri di valutazione della trasparenza e della limpidezza di un vino.

PRATICA. Degustazione di un vino; analisi delle sue caratteristiche di base.

III incontro: mercoledì 23 febbraio 2005, h 18.30.

TEORIA. Esame della caratteristica olfattiva. Uve aromatiche, parzialmente aromatiche, non aromatiche. Aromi caratteristici dei vini bianchi giovani e maturi, dei vini rossi giovani ed invecchiati. Tipologie fondamentali dei profumi di base di un vino. Tecnica d'esecuzione della valutazione olfattiva di un vino.

PRATICA. Degustazione di un vino: analisi delle sue caratteristiche.

IV Incontro: lunedì 28 febbraio 2005, h 18.30.

TEORIA. Valutazione organolettica. Tecnica della Valutazione organolettica.

Alcoli, Zuccheri, Acidi, Tannini. "Morbidezza" e "durezza". Scheda di valutazione di un vino. Armonia tra le componenti.

PRATICA. Degustazione di un vino: analisi delle sue caratteristiche di base.



Ciascun incontro avrà una durata di circa tre ore.

Iscrizioni: entro il 14 febbraio 2005, previa compilazione informativa di seguito riportata inviabile per e-mail: scaglione@unina.it; o per posta al seguente indirizzo:

prof. Giampiero Scaglione via Alessandro Scarlatti 110 – 80127 Napoli e versamento quota di Euro 60.

Informazioni: tel.: 3477034952 da lunedì a venerdì dalle 17.00 alle 19.00; o per e-mail: scaglione@unina.it

Costo del Corso: euro 60. Le lezioni saranno tenute da Giampiero Scaglione, professore incaricato di Viticoltura c/o Facoltà d'Agraria di Portici, Università di Napoli Federico II; Specializzato in Viticoltura ed Enologia presso detto Ateneo, Accademico della Vite e del Vino di Siena.

Curriculum breve del prof. Giampiero Scaglione

Giampiero Scaglione è nato a Napoli il 31 luglio del 1959. Laureatosi in Scienze Agrarie presso l'Università di Napoli Federico II, s'è successivamente abilitato all'esercizio professionale come Agronomo e Specializzato in Viticoltura ed Enologia, presso lo stesso Ateneo, con il massimo dei voti. Titolare inizialmente d'alcuni contratti di consulenza scientifica presso detta Università, è stato nel biennio 1988-'89 fruitore di una borsa di studio presso l'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma. Dal 1991 a tutt'oggi riveste l'incarico di "Viticoltura" presso detto Ateneo Federico II, nell'ambito del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie. Nel 2001 è stato professore incaricato di "viticoltura due" presso l'Università "La Tuscia" di Viterbo, nell'ambito del Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia.

Relatore invitato presso numerosissimi convegni Internazionali e Nazionali di viticoltura, parla correntemente quattro lingue.

E' stato relatore di numerose Tesi di laurea inerenti tematiche viticolo-enologiche presso detto Ateneo Federico II.

E' consulente di numerose aziende viticolo-enologiche, ove s'occupa segnatamente di progettazione e di manutenzione del vigneto per il raggiungimento di obiettivi qualitativi prestabiliti.

Autore di 80 pubblicazioni scientifiche pressoché tutte nel settore viticolo-enologico sia in contesti Nazionali che Internazionali, è Accademico Italiano Corrispondente della Vite e del Vino, e membro del Comitato Scientifico del GESCO (Groupe Européenne d'Etude des Systemes de Conduite de la Vigne) nonché di numerose accademie inerenti tematiche viticolo-enologiche. E' stato ed è a tutt'oggi responsabile di numerosi progetti di ricerca viticola sia in ambito Nazionale sia Internazionale. Da alcuni anni si occupa di "tecnica della degustazione del vino" e di "tecnica dell'abbinamento cibo-vino" collaborando in qualità di docente incaricato con numerose associazioni del settore

DATI PARTECIPANTE

Cognome e nome:

Indirizzo:

Indirizzo e-mail e/o fax

Recapiti telefonici:

*Cordiali saluti
prof. Giampiero Scaglione*