



Programma del corso di degustazione 24 febbraio – 24 marzo

Il corso 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.

Martedì 24 febbraio 2026 ore 20.30

INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE

- Presentazione associazione Go Wine; 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 richiami anche nelle serate successive).
- Degustazione di 4 vini.

Martedì 3 marzo 2026 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.

Martedì 10 marzo 2026 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.

Martedì 17 marzo 2026 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.
- *Incontro con un produttore di Carmignano che presenta la Docg Carmignano con degustazione di 2 vini.*
- Degustazione di altri 3 grandi rossi italiani.

Quinta serata: martedì 24 marzo 2026 ore 20.30

GLI SPUMANTI, I VINI DA MEDITAZIONE

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

Informazioni su costi e modalità di iscrizione sul Comune di Carmignano