

**"L'ingegneria del processo produttivo alimentare: la vinificazione e la degustazione"  
(cod.413/17)**

presso l'Hotel Rivarolo

Corso Indipendenza 76 a Rivarolo Canavese (TO)

**12, 19, 26 ottobre 2017 dalle ore 17.00 alle ore 21.00**

Il corso comprende un minimo di tre incontri della durata di 4 ore cadauno, ognuno articolato in una prima parte teorica supportata dalla video proiezione di slides e da una degustazione guidata con analisi del vino (non si tema di assumere alcool in quanto la quantità di vino deglutita è veramente minima).

**Obiettivi:** formazione professionale attinente la coltivazione delle uve, gli impianti per la vinificazione e l'economia per la produzione enologica.

**Docenti:** ing. Flavio Crovella e dott. Saverio Scarpino

**1° incontro giovedì 12 ottobre 2017 dalle ore 17.00 alle ore 21.00:**

- Il vino, strumenti e sensi per la degustazione
- Gli esami del vino: visivo, olfattivo e gustativo
- La viticoltura, tipi di coltivazione della vite
- La vinificazione e le malattie dei vini
- La scheda di degustazione
- Affinamento e conservazione del vino
- Le bottiglie e i bicchieri

**2° incontro giovedì 19 ottobre 2017 dalle ore 17.00 alle ore 21.00 :**

- Le denominazioni dei vini in Italia e in Francia
- I principali vini d'Italia
- I principali vini in Europa
- Alcuni vini nel mondo
- Tipi e caratteristiche dei macchinari e degli impianti per la produzione del vino

**3° incontro giovedì 26 ottobre 2017 dalle ore 17.00 alle ore 21.00:**

- Caratteristiche dei locali per la conservazione del vino
- Abbinamento cibo – vino
- I vini e i menu
- Metodi di abbinamento
- Temperature di servizio
- Il servizio del vino (esempio pratico)
- Il costo di produzione del vino e la sua importanza nell'economia generale

Ogni sessione teorica sarà seguita da una degustazione con analisi di almeno 4 vini, al termine del corso si prevede un piccolo test dell'apprendimento e una degustazione con analisi a "etichetta coperta".