



Incontri DiVini

Storia e Cultura Vinicola ed Enologica in Italia

PROGRAMMA DELLA WINTER SCHOOL

LEZIONI ONLINE

10-13 gennaio 2024

MATERIA	SINCRONO	ASINCRONO	TEST
Storia e cultura del vino	4	4	3
Biologia e geologia del territorio	4		3
Botanica dei vitigni	4		
Storia e cultura del cibo		4	

Le lezioni sincrone si terranno su piattaforma Meet nella fascia oraria 14:00/18:00 (fuso orario italiano). Gli orari esatti saranno comunicati successivamente.

Le attività asincrone e i materiali di studio saranno disponibili sulla piattaforma didattica ICoN: le credenziali di accesso saranno fornite alla partenza del corso.

Docenti: Deborah Cristellon - Michelangelo Zaccarello

Totale ore on line: 26

SETTIMANA IN PRESENZA

- **16-17 gennaio:** arrivo a Verona (mattino)
- **17 gennaio / 10:00-13:00:** lezione "I vini bianchi"
- **17 gennaio / 14:30-18:30:** visita guidata e degustazione (Lugana)
- **18 gennaio / 9:30-12:30:** lezione "I vini rossi"
- **18 gennaio / 14:30-18:30:** visita guidata e degustazione (Valpolicella)
- **19 gennaio / 9:30-12:30 e 14:30-17:30:** workshop "Produzione, comunicazione e marketing del vino con esperti del settore" presso Cà Pigneto
- **19 gennaio / ore 18:00:** Rilascio diplomi WS, cena di fine corso

Docente: Deborah Cristellon

Totale ore in presenza: 20

I CORSI ON LINE

STORIA E TRADIZIONE DEL CIBO

Prima dell'avvento dell'anatomia e della chirurgia nel XVI secolo e, subito dopo, della farmacologia, l'unico modo per intervenire sul corpo umano era la nutrizione.

Sulle basi di una lunga tradizione araba e classica (Avicenna, Ippocrate e Galeno) la natura umana era infatti vista come una combinazione di elementi, il cui equilibrio poteva essere minacciato dalla malattia e doveva essere ripristinato mediante l'ingestione di opportuni correttivi.

Di conseguenza, c'era una linea sottile tra i principi della medicina e della farmacologia da un lato e quelli della cucina dall'altro: la creazione di alcuni piatti (compresi alcuni classici della cucina italiana!) può infatti essere inteso come un tentativo di creare un nutrimento che rispetti l'equilibrio naturale degli esseri umani.

Il modulo introdurrà ai principi della medicina medievale e rinascimentale e a come questi si riflettono nei libri di cucina contemporanei, con esempi tratti principalmente da testi italiani del XIV e XV secolo, che saranno esaminati nella loro lingua specifica, spesso influenzata dalle tradizioni regionali.

STORIA E TRADIZIONE DEL VINO

Il Rinascimento vede, fra Quattro e Cinquecento, l'affermazione del banchetto come momento cruciale della vita cortigiana.

Esso coincide con snodi importanti della storia e della politica (matrimoni, nascite, vittorie militari) o momenti particolari del calendario; cuochi e maestri di cerimonie diventano personaggi celebri, cui spesso signori e sovrani affidano il buon esito di trattative diplomatiche e accordi di politica estera.

In tali banchetti, il vino entra presto come componente essenziale del servizio in tavola: nella Roma della metà del Cinquecento il bottigliere di papa Paolo III, Sante Lancerio, scrive il primo trattato sui vini della storia, mettendone in evidenza caratteristiche oggi ritenute essenziali (colore, consistenza, persistenza al palato) anche e soprattutto in rapporto al servizio dei cibi (abbinamento alle pietanze, gradazione progressiva ecc.) e nella sua precisa terminologia riconosciamo molti termini del gergo dei sommelier e degli enologi contemporanei.

Il modulo introdurrà al lavoro di Lancerio e seguaci come fondativo della moderna sensibilità alla degustazione.

IL TERROIR, LA VITE IL VINO

La contrazione dei consumi di vino, parallela alla sua evoluzione qualitativa, ha imposto una sostanziale modificazione della gestione tecnico-culturale dei vigneti: la produzione si è orientata verso una minor vigoria della vite e, allo stesso tempo, a un aumento della qualità del prodotto finale.

Questo è stato possibile non solo grazie all'avanzamento delle conoscenze in ambito di vinificazione in cantina, ma anche all'evoluzione delle tecniche condotte sul campo.

La viticoltura in molti casi è diventata strumento di tutela e ripristino degli equilibri ambientali, tanto che oggi si può parlare non solo della sua funzione produttiva, ma anche di quella di conservazione e protezione dell'ambiente.

Aiutata dalle mani esperte dell'uomo, la vite segue giorno dopo giorno il proprio ciclo vitale, che condiziona la quantità e la qualità dell'uva (e quindi del vino).

In questa sezione esamineremo le tecniche di coltivazione che hanno reso possibile il raggiungimento del prodotto che oggi abbiamo sulle nostre tavole, nonché la complessità dell'organismo stesso della vite e del suo terroir.

DALL'ACINO AL PRODOTTO: IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Il vino nasce (forse per caso) in Europa medio-orientale, da un succo d'uva conservato in otri di pelle che all'improvviso iniziò a fermentare. Il resto è storia: conquistato dalla bevanda, l'uomo ne fece un mestiere, migliorando col tempo le tecniche di vinificazione.

Ad oggi il mercato del vino è un ambito in forte crescita; il processo di vinificazione è divenuto sempre più tecnico, con esperti enologi che rincorrono la miglior qualità e una sempre più marcata differenziazione.

Sono poi i consumatori sempre più specializzati a cercare di cogliere queste sfumature attuando la tecnica della degustazione, un'analisi che si realizza tramite tutti gli organi di senso.

Imparare a degustare significa poter collegare le sensazioni percepite, conoscere il prodotto sulla base di considerazioni oggettive e senza condizionamenti.

In questo modulo osserveremo come si producono i vini rossi e i vini bianchi, la tecnica della spumantizzazione e infine la produzione dei vini liquorosi, con un accenno a come impostare una corretta degustazione.