

Enrico Castelli

Dopo gli studi scientifici ha sempre lavorato nel settore dell'informatica e ora collabora con le centrali operative del 118. Negli ultimi due anni ha frequentato per passione e cultura personale i primi due livelli del corso per Sommelier organizzato dall' AIS di Milano.

IL VINO

Origini, caratteristiche, diffusione e tecniche di servizio e degustazione

- Origini del vino, differenze tra i vini dell'antichità e quelli moderni.
- Descrizione della pianta della Vite, resistenza, necessità, malattie, terreni e climi votati.
- Riproduzione della Vite.
- Bottiglia, tappo, cavatappi e calice da degustazione.
- Presentazione di un vino fermo, limpido, rosso porpora, consistente, giovane e di vini che hanno caratteristiche visive simili a quello presentato e consigli su come effettuare la degustazione autonoma.
- Componenti principali del vino e loro effetti su aspetto, profumo e gusto.
- Costituzione dell'acino e tipologie di grappolo.
- Temperatura di servizio, tipologie di calici.
- Presentazione di un vino fermo, cristallino, giallo paglierino, consistente, giovane e di vini che hanno caratteristiche visive simili a quello presentato con consigli su come effettuare la degustazione autonoma.
- La vendemmia, con accenni a vendemmie tardive e precoci, al trasporto in cantina, ai trattamenti preliminari e alla pressatura.
- Etichetta e controetichetta: contenuti fondamentali.

- Presentazione di un vino spumante, brillante, giallo verdolino, perlage fine e persistente e di vini che hanno caratteristiche visive simili a quello presentato e consigli su come effettuare la degustazione autonoma.

Il corso sarà preceduto da una lezione su “La formazione della Regione Lombardia”.



CORSO ONLINE T02

Corso 308

NOTA: questo corso potrà essere seguito oltre che in presenza, anche in didattica a distanza.

3° Trimestre - Martedì - 1° ora 14.45—16.00

24/03/2026	01/03/2026	14/04/2026	21/04/2026	28/04/2026
05/05/2026	12/05/2026	19/05/2026	26/05/2026	