

Al via i percorsi di degustazione dedicati al vino organizzati da Confartigianato Cuneo

Confartigianato Cuneo, con la collaborazione dell'Associazione **Go Wine** e di alcuni ristoratori del progetto **Creatori di Eccellenza**, organizza dei percorsi di degustazione dedicati al vino.

*«Scopo dell'iniziativa, – commentano **Luca Crosetto**, presidente territoriale di Confartigianato Cuneo, e **Massimo Corrado**, presidente Go Wine – è promuovere il vino non solo in quanto “prodotto”, che in provincia di Cuneo raggiunge livelli di altissima qualità, e rappresenta un'importante espressione della tradizione agro-alimentare del nostro Paese, ma valorizzare il “vino” come componente essenziale di un territorio, fortemente legato al mondo produttivo, del turismo, della ricettività e alla cultura del luogo».*

Ogni “percorso”, ne sono previsti diversi in provincia, è composto da 5 incontri per scoprire il vino e degustarlo. Tutti gli incontri si svolgeranno dalle ore 20:30 alle ore 22:30.

Prima serata – Introduzione alla degustazione. Presentazione Associazione Go Wine e illustrazione 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 richiamo anche nelle serate successive). Degustazione di 4 vini.

Seconda serata – Il rapporto vitigno-vino-territorio, vini

bianchi. Il rapporto Vitigno – Vino – Territorio. Vitigni autoctoni e vitigni internazionali. I vini bianchi. Degustazione di 5 vini.

Terza serata – 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.

Quarta serata – Il turismo del vino. Spumanti e vini da meditazione. La cantina come luogo di promozione. Il prodotto vino fra agricoltura e turismo. I vini spumanti: metodo classico e metodo charmat. I vini dolci e i vini passiti: metodi di vinificazione. Degustazione di 5 vini.

Quinta serata – Cena con abbinamento vino e cibo. Il vino a tavola: incontro con due produttori del Piemonte. Il vino raccontato e l'abbinamento con i piatti del menu. Percorso di degustazione con 4 vini nel menu classico composto da Antipasto, Primo, Secondo e Dolce.

La quota di partecipazione è di 190,00 euro (iva inclusa). Tale quota comprende: degustazioni, lezioni, dispense teoriche, guida "Cantine d'Italia 2020", n. 6 bicchieri da degustazione modello Carrè, iscrizione all'Associazione Go Wine sino al 31/12/2020, stuzzichini di accompagnamento alle serate, cena finale (antipasto, primo, secondo, dolce) e attestato di partecipazione. Sarà possibile per ogni partecipante portare un accompagnatore alla cena finale del percorso al costo di 30,00 euro.

Questi i "percorsi" attualmente programmati:

- da **mercoledì 19 febbraio 2020** – presso "La Novella" (Viale degli Angeli, 33 – Cuneo)
- da **lunedì 2 marzo 2020** – presso "Ostu Bistrot" (Via Muratori, 18 – Savigliano)
- da **martedì 10 marzo 2020** – presso "Vincafè" (Via Vittorio Emanuele, 12 – Alba)