

Il corso di degustazione per assaggiatori curiosi: l'iniziativa del Seminario [Veronelli](#)



di Michele Pizzillo

Dopo sei settimane, anche il neofita potrà disquisire di vini con la dovuta competenza e conoscenze tecniche. Questo è sicuramente l'obiettivo del Seminario [Veronelli](#), che a Bergamo da oggi e fino al 21 febbraio, con il progetto "Il vino come racconto - Corso di degustazione per assaggiatori curiosi", darà le giuste conoscenze sulle tecniche produttive e sulla cultura enoica, sui giochi sensoriali e con assaggi di vini selezionati fra la gamma top, a quanti aderiranno e quindi parteciperanno a questa iniziativa.

E' un corso di primo livello che il Seminario [Veronelli](#) ha organizzato per assicurare a neofiti ed appassionati, l'apprendimento di una tecnica di degustazione efficace e gratificante, ma anche di principi utili a riconoscere e ad apprezzare la qualità del vino. Non c'è dubbio che si tratta di un'opportunità preziosa intanto per scoprire l'affascinante mondo del vino e, poi, per imparare a cogliere l'eleganza e la profondità dei vini italiani nelle loro differenti tipologie: dagli spumanti fino ai vini da dessert da meditazione. Strutturato in sei serate a cadenza settimanale – il martedì dalle 21 alle 23 presso la sede del Seminario Permanente Luivi [Veronelli](#), a Bergamo in viale delle Mura 1, il corso è dedicato a coloro che desiderano accostarsi alla cultura enoica in modo gradevole, accessibile e che, nello stesso tempo, siano affascinati da quello che viene riconosciuto come stile "veronelliano". Pertanto, dicono gli organizzatori, i temi, presentati in modo comprensibile a tutti dai docenti Seminario [Veronelli](#), saranno le principali fasi dei processi produttivi, sia in ambito viticolo che enologico, il corretto utilizzo degli organi di senso per comprendere e descrivere i vini, le caratteristiche di ciascuna tipologia ma anche il portato culturale e i sistemi di relazione che rendono il vino una "bevanda di civiltà".

Insomma, "è il corso ideale per un primo incontro con il mondo di Bacco, un corso in cui gli unici requisiti richiesti sono passione, curiosità e desiderio di compiere nuove scoperte, in punta di naso", anticipa Andrea Bonini, direttore del Seminario Permanente Luigi [Veronelli](#) che condurrà le lezioni insieme al responsabile della didattica e della formazione del Seminario, Andrea Alpi. Per cui il vino come racconto è, aggiunge Bonini "un'occasione per scoprire quella particolare forma di bellezza di cui ognuno può far esperienza attraverso il naso e la bocca: un modo semplice - e, in qualche modo, magico - per migliorare la qualità della propria vita, per educarsi al piacere dell'accoglienza e della condivisione". Pronto anche il calendario delle lezioni: si comincia martedì 17 gennaio con "Introduzione alla degustazione", martedì 24 gennaio si parlerà genericamente di viticoltura e martedì 31 gennaio sarà il turno dei vini bianchi. Mentre i rossi apriranno gli appuntamenti del mese di febbraio, il giorno 7, per lasciare poi posto vini spumanti la sera della festa di San Valentino e, l'ultimo appuntamento, il 21 febbraio, ai vini da dessert e da meditazione.

Il costo del corso è di 250 euro a persona e comprende l'assaggio di 4-6 grandi vini per ciascuna serata, il materiale didattico e 6 bicchieri da degustazione e, al termine del ciclo di lezioni, il rilascio di un attestato di partecipazione.