

Porthos racconta...
... a Torano Nuovo

**PROGRAMMA PER UN CORSO DI CONOSCENZA E
DEGUSTAZIONE DEDICATO AL VINO**

a cura di sandro sangiorgi

QUASI SEMPRE DI GIOVEDÌ E QUALCHE VOLTA DI MERCOLEDÌ

ORE 16:30 PRESSO EMIDIO PEPE, VIA CHIESI 10

PRIMA FASE: 7 - 13 - 14 - 21 - 27 - 28 GIUGNO 2018

SECONDA FASE: 8 - 14 - 15 - 22 - 28 - 29 NOVEMBRE 2018

Il vino è nutrimento dello spirito, è un prodotto emotivo, vale la pena essere pronti ad accoglierlo e a farsi toccare, mettendo in campo curiosità, duttilità e tenacia. Non bisogna temere di complicarsi la vita: coltivare la propria conoscenza attraverso il dubbio donerà una grande ricompensa.

Porthos affronta il *liquido odoroso* da molteplici punti di vista – emotività e memoria, storia e produzione – perché il vino non è solo vino: è poesia, scienza, sogno, rapporto con il territorio e civiltà.

La prima fase del corso si concentra sul rapporto tra quello che sentiamo e ciò che è accaduto nel vino prima di aprire la bottiglia. Una sfumatura cromatica, una nota odorosa o una manifestazione gustativa dovrebbero riflettere il luogo d'origine e l'esito della vendemmia, più spesso riassumono invece la tecnica di vinificazione e il cammino d'invecchiamento. Il suolo, il sottosuolo e il clima di un vigneto sono racchiusi nella parola francese *terroir*, che in italiano traduciamo con territorialità e tipicità. Questi termini hanno senso se consideriamo le condizioni naturali dell'ambiente in stretta relazione con le consuetudini delle persone che lavorano nei luoghi vocati alla nascita di vini buoni. Ma la tradizione non è immobile, non è un reperto da museo, e si rivela utile, stagione dopo stagione, solo se protagonista di un continuo confronto con la ricerca scientifica, l'intuito e l'empirismo degli agricoltori e, soprattutto, con l'osservazione dell'ambiente, anch'esso mai uguale a se stesso. Indagare la tecnica di realizzazione del liquido odoroso, a cominciare dalla viticoltura, è un percorso appassionante che permette di verificare, attraverso l'esame organolettico, l'unica grande verità: il vino è buono se restituisce il luogo d'origine. Il compito dell'enofilo è risalire all'espressione del *terroir*, così da afferrare questa originale universalità e metterla alla prova nel matrimonio col cibo.

Il cuore della seconda fase del corso è l'educazione dei sensi. Attraverso un uso consapevole della sensorialità, possiamo diventare "persone consumatori", non più una massa indistinta sballottata dal mercato. Cominciando dalla vista ci applichiamo non solo nella valutazione del colore del vino, ma impariamo a leggere le etichette, così sarà più difficile restare ammaliati da bottiglie vestite in modo accattivante. Recuperiamo la facoltà dell'olfatto, il senso attorno al quale ruota la scoperta dell'universo alimentare: il vino, uno degli ultimi vivi esempi di varietà e imprevedibilità, è il suo mezzo straordinario. Assaporare un cibo o un liquido poi coinvolge il gusto in un senso più ampio di quello che solitamente crediamo: oltre ad avvertire dolce, acido, salato e amaro, nella bocca possiamo godere della magia del tatto e del vibrante ritorno degli odori.

Imparare a tenere in mano il bicchiere è il passo d'avvio alla scoperta della degustazione e di quella gestualità nella quale si cela il segreto dell'assaggio quale momento formativo. L'ascolto dei sensi è ascolto di se stessi, dalla descrizione di quello che proviamo sboccia la conoscenza e si completa il percorso iniziato con la percezione. «Esserci interamente» è la condizione indispensabile per nutrire l'amore per il vino, sia nella quotidianità sia come fulcro di un'occasione speciale.

La divulgazione porthosiana ha una visione trasversale: accanto all'assaggio è previsto l'ascolto di letture che hanno come tema il vino, il cibo e, in generale, la passione per la bellezza e l'amore per la conoscenza. Non mancherà la musica che condivide con il *liquido odoroso* concetti fondanti come il tempo e il ritmo.

Ogni lezione dura circa tre ore ed è composta da una prima parte teorica seguita da una degustazione guidata. Sono in programma sei assaggi che diventano sette nelle serate in cui è previsto l'accostamento con il cibo. Alla fine di ogni assaggio verrà discusso anche il rapporto tra vino e cibo, dal momento che tutte le bottiglie del corso hanno una forte vocazione gastronomica.

Le bottiglie selezionate per il corso sono sempre di ottimo livello, soprattutto nella preziosa proporzione con il prezzo, ed esprimono le caratteristiche fondamentali dei temi trattati. I campioni sono serviti alla cieca. Il numero dei partecipanti è massimo 14.

L'addestramento della sensorialità non si ferma al vino e coinvolge alimenti e prodotti preparati appositamente per misurarci con le nostre soglie di percezione e con le abitudini che ci accompagnano sin dall'infanzia.

In occasione della prima sera il corsista riceverà il libro *L'invenzione della gioia*, un volume di 600 pagine a cura della casa editrice Porthos, una scatola di sei bicchieri e un quaderno personalizzato. Alla fine del corso, insieme all'elenco dei vini degustati, sarà consegnato un attestato di partecipazione.

Il prezzo del corso completo, la prima e la seconda fase, è di 670 euro.

La prenotazione prevede il versamento della metà della quota del corso, la parte restante va versata entro la quarta lezione della prima fase.



Porthos racconta è un'associazione culturale.

Indipendenti da sempre ci occupiamo di vino e di cibo.

Abbiamo un Manifesto, pubblichiamo una Rivista, editiamo Libri e organizziamo Corsi.

Per informazioni e prenotazioni:

Daniela Pepe - 3357730052 - daniela@emidiopepe.com

Il corso si svolge presso l'Azienda Agricola Emidio Pepe, via Chiesi 10, Torano Nuovo (TE)

info@porthos.it - www.porthos.it

Le lezioni, prima fase

- 1) Il triangolo virtuoso tra luogo, vitigno e mano dell'uomo. La custodia di un dono, l'emancipazione naturale di un talento. La vite è una pianta esclusiva: non si può fare vino buono ovunque. La lettura e la comprensione dell'etichetta.
- 2) La materia prima. Conoscere l'uva per sapere di cosa si parla: maturità, sanità, armonia, piacevolezza. Da qui si parte alla scoperta del vino, di cosa sa e come si fa. La conduzione naturale e l'influenza della biotecnologia, in cantina fra tradizione e modernità.
- 3) La lavorazione dell'uva, a cominciare dalla vendemmia. La fermentazione del vino e la nascita di un sogno; una febbre preziosa contribuisce al formarsi della personalità. Le tecniche di vinificazione, in rosso, in bianco e in rosato; storia, consuetudini e innovazione.
- 4) La maturazione e l'affinamento del vino, trasformazione, crescita e involuzione. Materiali, dimensioni, tempi e luoghi nei quali il liquido odoroso mette alla prova il talento odoroso e la fibra della propria longevità.
- 5) Le vinificazioni speciali. Il novello e i vini da meditazione, gli spumanti e il contributo dell'anidride carbonica nell'esame organolettico, dalla luminosità e dalla finezza del perlage alla dinamica dello sviluppo gustativo.
- 6) Il matrimonio tra il cibo e il vino: edonismo e pragmatismo, regole storiche, abitudini regionali e cucine innovative. Come usare una bottiglia, dall'acquisto alla tavola: come conservarla, in che modo servirla e a quale temperatura.

Le lezioni, seconda fase

- 1) La qualità del vino prima dell'esame organolettico. Il vino è una bevanda speciale: gli elementi fondanti di questa unicità. La gestualità della degustazione, il calice è il luogo nel quale il vino nasce per la terza volta. Il vino è ministro della tavola.
- 2) L'esame visivo tra limpidezza e intensità del colore: la diversità cromatica dei vari vitigni, in che modo viene influenzato il vestito del vino attraverso la vinificazione e l'invecchiamento.
- 3) L'esame olfattivo, parte prima. Come funziona l'odorato, dalla nascita della percezione al riconoscimento di un sentore. Le donne sono più sensibili degli uomini, ma alla fine è l'esercizio quotidiano il segreto per far funzionare il naso.
- 4) L'esame olfattivo, parte seconda. L'odore del vino come guida qualitativa, le impressioni iniziali e quelle più profonde. Il profumo nel rapporto tra vitigno e territorio, vero talento del vino; come può essere allevato ed esaltato dal produttore, e riconosciuto da chi ne gode.
- 5) L'esame gustativo, prima parte. Il sapore del vino. Tattilità e sapidità, il vino tra chimica e fisica, il valore dell'acidità e del tannino nelle vibrazioni, il trasporto dell'alcol, la solidità degli estratti, l'utilità dell'equilibrio e la magia dell'armonia. La coerenza con l'esame visivo.
- 6) L'esame gustativo, seconda parte. Il gusto del vino e il riconoscimento della qualità. Cosa chiedere al rapporto tra qualità e prezzo. La corrispondenza gusto olfattiva. Le sensazioni finali, il loro contributo nella valutazione qualitativa di un vino. Come far maturare le proprie esperienze e usarle nella scelta.