

L'ANALISI ORGANOLETTICA E SENSORIALE STRUMENTO DI INTERCETTAZIONE DELLA QUALITÀ

Un corso per conoscere il vino e scoprirne il metodo di valutazione per intercettare la sua qualità e apprezzarne la piacevolezza. Questo quanto avvenuto ad Urgnano, in provincia di Bergamo, che in quattro tappe ben distinte, i partecipanti hanno potuto scoprire le caratteristiche di questo prodotto (il vino) e i parametri per intercettare la qualità. Moltissimi i giovani (maschi e femmine) che hanno vivacizzato la didattica e coinvolto tutti i 40 partecipanti a questo primo livello di Analisi Organolettica e Sensoriale del Vino.

I vini che sono stati "oggetto" di valutazione, hanno riguardato il nuovo soggetto vitivinicolo nato di recente nella Bergamasca, ovvero, l'Associazione "Sette Terre", vera scoperta da parte dei partecipanti di vini di qualità e del proprio territorio, che non conoscevano affatto. Sette Terre un'associazione di viticoltori con la comune finalità di valorizzare e promuovere la produzione vitivinicola bergamasca nel segno di uno sviluppo ecocompatibile e che condivide la ricerca della massima espressività del vino nell'obiettivo dell'identità territoriale.

Le aziende che compongono l'organizzazione sono:

Caminella di Cenate Sotto con la sua Maiolica www.caminella.it

Casa Virginia di Villa d'Almè e la Marna di Bruntino www.tenutacasavirginia.it

Cascina Lorenzo di Costa Volpino con la Volpinite www.cascinalorenzo.com

Eligio Magri di Torre d' Roveri con il Sass de Luna tipico www.eligiomagri.it

Le Corne di Grumello del Monte con l'Arenaria di Sarnico www.lecorne.it

Sant'Egidio di Sotto il Monte con Flysch di Bergamo www.roncodisera.it

Valba di Cenate Sopra con i Torbiditi sottili www.valba.it I vini sono stati presentati tutti alla "cieca" e analizzati scrupolosamente in tutta la loro struttura ed hanno riguardato le seguenti aziende e i loro rispettivi vini.

SANTEGIDIO: Moscato Giallo Secco Bianco

LE CORNE: Gonzaghesco Valcalepio Bianco

ELIGIO MAGRI: Rovello, Cabernet e Merlot

CASCINA LORENZO: Cornelle, Merlot e Marzemino

CASA VIRGINIA: Il Lupo e la Volpe Manzoni bianco

CAMINELLA: Luna Rossa - Merlot, Cabernet, Pinot - Ripa di Luna Brut Chardonnay e Pinot 36 mesi su lieviti - Verde Luna Chardonnay

VALBA: Matisse Chardonnay e Pinot 24 mesi su lieviti L'evento, promosso dall'Enoteca Vineria "Per Bacco" e dall'Associazione Mafalda, si è chiuso a pranzo presso l'Agriturismo "Cascina Betosca", con la premiazione dei partecipanti. Il prossimo appuntamento riguarderà l'abbinamento cibo vino in modo consapevole. Per maggiori info:

Vineria Perbacco | Urgnano

Via Piemonte 105 - 24059 - Urgnano (BG)

Tel. (+39) 035 52 91 725

Martedì - Sabato 9.30 - 12.30 | 15.30 - 19.30

e-mail: info@vineriaperbacco.it

web: www.vineriaperbacco.it Perbacco Dalmine

Via Provinciale 33 - 24044 - Dalmine (BG)

Martedì - Sabato 9.30 - 12.30 | 15.30 - 19.30

e-mail: dalmine@vineriaperbacco.it

web: www.vineriaperbacco.it

Â