

VareseNews

A Varese è scoppiata l'enomania

Pubblicato: Sabato 5 Marzo 2005

☒ Che l'enologia sia diventata una moda planetaria lo testimonia una grande quantità di segnali: quando persino Hollywood dedica un film – nelle sale in questi giorni – alla cultura del vino ("Sideways") la consacrazione di questo prodotto, italiano doc, è completa. Ma se ormai in tutto il mondo proliferano i buongustai, che dedicano al palato non solo i piaceri della tavola ma anche quelli del buon bere, anche Varese – che fino ad ora, in questa scienza a dire il vero non eccelle – ha deciso di dare un'accelerata alla propria cultura enologica ed adeguare le proprie conoscenze alle nuove competenze del vino.

Sarà stata infatti la rinascita del vino varesino, sarà l'espansione di questa cultura anche ai laghi, fattostà che a partire dal 7 marzo e nell'arco di una decina di giorni partono a Varese ben tre corsi per "degustatori avanzati". Non seminari per professionisti o corsi per il patentino di sommelier, ma percorsi di formazione per palati che – per loro piacere personale – vogliono raffinare la propria percezione nel gusto del vino.

Il primo in partenza è quello di Universauser, che organizza presso la sede Auser varesina in piazza De Salvo 9, un corso dal titolo "Conoscere il vino per imparare a bere meglio", tenuto da Pinuccio Graziani e Giancarlo Rivolta. Strutturato in tre lunedì (il 7 il 14 e il 21 marzo dalle 20,45 alle 23,00), parte dalla storia della viticoltura e del vino per arrivare alla tecnica di degustazione, alla specificazione dei vitigni, ad alcuni cenni sulla spumantizzazione. e al giusto abbinamento cibo/vino. Alla fine, naturalmente è prevista una prova pratica. Il corso, che comprende nove degustazioni di vini è riservato ai soci dell'Auser. Le adesioni si ricevono telefonicamente (0332-341843) o per e-mail a bruna.brambilla@lombardiacom.it

Più strutturato e impegnativo invece quello che partirà il 15 marzo, dedicato agli aspiranti Assaggiatori di Vino, promosso da ONAV. Il corso avrà luogo presso il Grand Hotel Palace a Varese, consta di 18 lezioni teoriche e pratiche, prevede il superamento di un esame finale, e porterà il socio "Aspirante Assaggiatore" direttamente alla classe degli "Assaggiatori di Vino", con tanto di patente e inserimento del proprio nome nell'Albo Nazionale ONAV.

Un'esperienza che può proseguire nell'associazione, che dopo due anni d'esperienza degustativa condotta sotto la guida e supervisione di ONAV, permette al socio di assumere la qualifica di "Esperto Assaggiatore" che permette all'interessato di entrare a fare parte delle commissioni ministeriali preposte al controllo organolettico dei vini DOC e DOCG.

Da segnalare infine, ultimo solo in ordine cronologico visto che è organizzato da una delle associazioni enogastronomiche più famose d'Italia, il corso che inizierà il 18 marzo: si tratta infatti del corso di Vino Primo Livello di Slowfood, che si svolgerà in sei lezioni svolte in ore serali presso l'Istituto de Filippi di Varese. Il corso, intitolato "Dalla vigna al bicchiere" è rivolto ai tanti che di se stessi dicono "di vino non capisco nulla, ma vorrei conoscerlo meglio", ed è un'introduzione teorico-pratica al mondo del vino: i processi produttivi, le nozioni essenziali della viticoltura, la vinificazione, e soprattutto il linguaggio e gli strumenti della degustazione. Ogni incontro è suddiviso in due parti: lezione e degustazione di quattro o cinque vini di diverso stile e tipologia, strettamente collegati agli argomenti trattati nella lezione. Le iscrizioni

scadono entro il 18 marzo. I recapiti per informarsi sono : Ivan Rovetta 333.3817423 oppure Fabio Zanetti 333.5777346

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it