Gli studenti dell’Asve alla Casina del principe

Scritto da Red,
Martedì 28 Ottobre 2014 14:28



AVELLINO – Proseguono i laboratori dell’Università Federico II di Napoli a Casina del principe, nell’ambito del progetto “Be Food” dell’associazione “Segninversi”. La splendida struttura del capoluogo irpino – si legge in un comunicato – dalle 17 alle 21 di dopodomani ospiterà l’associazione studenti di viticoltura ed enologia dell’Università.

L’Asve sarà impegnata in diverse attività, tra cui il riconoscimento degli odori del vino (i partecipanti saranno chiamati a riconoscere degli odori, che gli saranno presentati in una serie di provette allestite dagli studenti ed associarli ad uno dei descrittori olfattivi che gli verranno presentati sotto forma di elenchi nei moduli da compilare. Coloro i quali riusciranno a riconoscere un numero di dieci odori saranno premiati); degustazione tecnica “test triangolare” con alcuni vini bianchi campani; differenti tecniche di vinificazione messe a punto dall’enologo: entrambe le iniziative sono legate da un filo conduttore, ovvero l'importanza e in special modo la bellezza dell’olfatto, uno dei sensi più importanti nella storia dell’uomo, che a causa della superficialità della società contemporanea, viene sempre più trascurato.

“L'odore – dicono i rappresentanti dell’Asve - è il più grande alleato dei ricordi, è tutto ciò che resta e che costruisce un ricordo mentre tutto il resto si distrugge. Noi studenti di viticoltura ed enologia vediamo nel vino un punto d'incontro tra scienza ed emozione, ossia ciò che una molecola odorosa può rievocare in noi”.