

DAL 20 OTTOBRE AL 18 DICEMBRE....



L'Associazione A.S.V.E. Unina dell'Università di Napoli Federico II sarà presente presso la Casina del Principe di Avellino con 10 incontri programmati nei giorni illustrati di seguito, dalle ore 17:00 alle ore 21:00 con le seguenti attività:

RICONOSCIMENTO DEGLI ODORI DEL VINO

I partecipanti saranno chiamati a riconoscere degli odori, che gli verranno presentati in una serie di provette da noi allestite 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 verranno premiati.

ALLA SCOPERTA DEL MAGICO MONDO DEGLI ODORI PER I Più PICCOLI.

I partecipanti saranno impegnati nel riconoscimento di quattro odori. Coloro i quali riusciranno a riconoscere almeno un odore, verrà premiato.

ANALISI SENSORIALI DEL VINO

Questa iniziativa prevede l'Allestimento di sedute tecniche di analisi sensoriale del vino subordinate a seminari che tratteranno diverse tematiche, a partire da ciò che riguarda il marketing del vino, sino alle varie tecniche di vinificazione.

20 OTTOBRE ore 11:00

**Presentazione del progetto.
Intervento del Prof. Luigi Moio.
GIOVANI ENOLOGI PER LA
CULTURA DEL VINO.**
A.S.V.E. Unina .



23 OTTOBRE ore 18:00

“Il Marketing del vino.”
Dr, Eugenio Pomarici.

**30 OTTOBRE dalle ore 17:00 alle ore
21:00**

**PERCORSI SENSORIALI DI
AVVICINAMENTO AI VINI.**

Valutazione del colore di un vino.
Degustazione tecnica a cura dell' A.S.V.E.
Unina.



06 NOVEMBRE dalle ore 17:00 alle ore 21:00

PERCORSI SENSORIALI DI AVVICINAMENTO AI VINI.

Seminario di presentazione del corso di Laurea e della figura dell'enologo. Degustazione tecnica a cura dell' A.S.V.E. Unina.



13 NOVEMBRE dalle ore 17:00 alle ore 21:00

PERCORSI SENSORIALI DI AVVICINAMENTO AI VINI

Riconoscimento degli odori del vino. Degustazione tecnica a cura dell' A.S.V.E. Unina.



20 NOVEMBRE dalle ore 17:00 alle ore 21:00

Degustazione tecnica vini bianchi campani “test triangolare”.

A cura dell' A.S.V.E. Unina

**27 NOVEMBRE ore
15:00**

**“I difetti di odore del
vino”.**

Dr.ssa Paola Piombino.

04 DICEMBRE ore 18:00

**"Dall'uva al vino: tecniche
per la produzione di vini
bianchi, rossi e rosati".**

Dr.ssa Tiziana Siani.



11 DICEMBRE ore 18:00

**“Meccanismo d’azione dei
tannini del vino e
valutazione
dell’astringenza”.**

Dr.ssa Alessandra Rinaldi.



18 DICEMBRE ore 18:00

“Vini spumanti e passiti”.

Dr.ssa Angelita Gambuti.

CONTATTI:

Giovanni Piccirillo presidente A.S.V.E. UNINA cell. 3492341893

Facebook/ ASVE UNINA