



Corso di avvicinamento al vino

12 | 19 | 26 | 2 GENNAIO/FEBBRAIO 2027

 **Giarò Gusto - Via Appia Nuova 799, 00178 Roma RM**
 **Dalle 20:00 alle 22:00**

Ogni volta che stappi una bottiglia, inizi un viaggio fatto di storie e sapori.

*Assaggiare non è solo un gesto: è un'arte che richiede **sensibilità, attenzione e desiderio di conoscere.***

Con questo corso imparerai a leggere i messaggi nascosti nei profumi, nei colori e nei sapori del vino, scoprendo ciò che rende ogni calice un'esperienza irripetibile.

Preparati a trasformare il tuo modo di degustare:
curiosità e piacere ti guideranno in un percorso affascinante verso una nuova, consapevole comprensione del vino.

Al termine del corso, ai partecipanti saranno consegnate dispense didattiche e gadget.


1796 WLC
WINE LOVERS CLUB

I docenti

Antonio Mazzitelli

Sommelier FISAR e divulgatore enologico, attivo nel panorama vinicolo romano. Proprietario dell'enoteca "Vi3 – Vini, Vizi & Virtù" a Roma, è docente e relatore in corsi e masterclass dedicati alla cultura del vino, con un approccio attento alla selezione e alla valorizzazione dei piccoli produttori.



Enrico Zamboni

Agronomo con oltre 25 anni di esperienza nella finanza agevolata per il settore agricolo. Sommelier dal 2009, svolge attività di docente, direttore di corso ed esaminatore nei percorsi di formazione per sommelier. Sono inoltre co-autore di due libri dedicati al mondo del vino.



Paolo Peira

Enologo e biologo diplomato alla Facoltà di Enologia di Bordeaux, è una figura autorevole nel panorama enologico italiano. Attivo a Roma come docente nei corsi per Sommelier FISAR, ONAV e Slow Food, affianca all'insegnamento l'attività di consulente per diverse aziende vitivinicole in Italia e all'estero, contribuendo alla produzione e valorizzazione di vini di qualità.



Francesco Vitti

Sommelier dal 2018 e appassionato esploratore del mondo del vino, si occupa di selezione, degustazione e formazione, condividendo la propria passione attraverso percorsi di scoperta dedicati agli amanti del buon bere. Fondatore del 1796 Wine Lovers Club, accompagna appassionati e neofiti in esperienze che uniscono conoscenza, emozione e convivialità, con l'obiettivo di rendere il vino accessibile, autentico e ricco di significato.



Programma

Incontro 1 – I sensi e la percezione del vino

Dalla molecola al profumo

Scopriremo la fisiologia dei sensi e come nasce l'esperienza sensoriale del vino. Scopriremo in che modo il nostro cervello riesce a trasformare una semplice molecola odorosa in un profumo riconoscibile, e perché ogni persona percepisce il vino in modo leggermente diverso.

Esiste il degustatore perfetto? È una questione di talento naturale o di allenamento costante?

Docente: Antonio Mazzitelli

I vini in degustazione e il relativo servizio saranno illustrati dal docente Francesco Vitti.



Programma

Incontro 2 – Le radici del vino

Vitigni, territorio e vigneto

In questo incontro torniamo all'origine di tutto: la vite e il territorio. Analizzeremo le principali varietà di uva e i diversi contesti geografici di produzione, per comprendere quanto il luogo incida sull'identità del vino.

Entreremo idealmente in un vigneto per osservare la pianta, il suo ciclo vitale e le lavorazioni necessarie per accompagnare l'uva fino alla piena maturazione.

Capiremo quali fattori rendono un territorio particolarmente vocato e perché alcuni vini riescono a esprimere una qualità superiore.

Docente: Enrico Zamboni

I vini in degustazione e il relativo servizio saranno illustrati dal docente Francesco Vitti.



Programma

Incontro 3 – La magia della vinificazione

Dall'uva al vino

Come può un grappolo d'uva, spesso privo di profumo, trasformarsi in un vino complesso e ricco di aromi?

In questa lezione entreremo in cantina per scoprire i processi della vinificazione in bianco, rosso e rosato, approfondendo anche le tecniche che portano alla produzione di vini spumanti, dolci, passiti e liquorosi.

Un incontro fondamentale per comprendere il ruolo delle scelte dell'uomo nella creazione dello stile e dell'identità di un vino.

Docente: Paolo Peira

I vini in degustazione e il relativo servizio saranno illustrati dal docente Francesco Vitti.



Programma

Incontro 4 – L'affinamento e la cultura del vino

Il tempo, il legno e la tradizione

L'ultimo incontro è dedicato all'affinamento e alla cultura generale del vino. Analizzeremo cosa accade quando un vino riposa nel tempo e come il contenitore – in particolare il legno – ne influenza profumi, struttura ed evoluzione.

Attraverso esempi concreti racconteremo il ruolo dell'affinamento nella costruzione della complessità del vino e affronteremo anche temi pratici fondamentali: apertura della bottiglia, servizio, temperature ideali, conservazione, lettura dell'etichetta e abbinamenti cibo–vino

Docente: Paolo Peira

I vini in degustazione e il relativo servizio saranno illustrati dal docente Francesco Vitti.



E se sei un vero amante del vino

l'esperienza non finisce con l'ultimo calice

Con l'iscrizione al corso entrerai automaticamente a far parte del nostro **Wine Club**, senza costi aggiuntivi.

Un luogo pensato per chi vuole continuare a esplorare, assaggiare e approfondire il mondo del vino, con **vantaggi esclusivi**:

- Accesso a uno **shop dedicato**, con promozioni periodiche su etichette selezionate
- **Ristoranti convenzionati**, per vivere il vino anche a tavola
- **Eventi ed esperienze dedicate**, tra degustazioni, incontri e serate a tema
- **Contenuti, curiosità e novità** dal mondo del vino, per restare sempre aggiornato



**Diventa anche tu un vero
Wine Lover**