

# GUIDA ALLA PROFILAZIONE SENSORIALE DEI PRODOTTI TIPICI DELLA SICILIA ORIENTALE

## b. GAL area Eloro:

1

Grillo IGT Terre Siciliane

Moscato di Noto DOP

Nero d'Avola IGT

Nero d'Avola DOC Eloro Pachino

La dispensa prodotta vuole essere un valido supporto per la realizzazione e gestione di laboratori di analisi sensoriale focalizzati su alcune delle specialità agroalimentari dei 4 GAL della Sicilia Orientale aderenti al Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile»

La guida è indirizzata alle aziende aderenti al Marchio Ruralità Mediterranea che sono interessate ad ampliare la loro offerta aziendale con pacchetti turistici del gusto rivolti a tutti gli appassionati e curiosi del mondo dell'analisi sensoriale.

Di seguito verranno esposti dettagliatamente tutti gli aspetti, teorici e pratici, necessari allo svolgimento dei laboratori.

## Indice

ISTRUZIONI PER L'USO .....	4
DESCRIZIONE DETTAGLIATA DELLE FASI DEL LABORATORIO DEL VINO.....	5
PARTE I.....	7
NOZIONI GENERALI.....	7
INQUADRAMENTO ALLA PROFILAZIONE.....	8
PARTE II.....	12
NOZIONI SPECIFICHE .....	12
LA PROFILAZIONE DEL VINO .....	13
LA SCHEDA TECNICA .....	18
“Nassa” Grillo IGT Terre Siciliane.....	18
L'ANALISI SENSORIALE.....	19
LA TELA DI RAGNO .....	20
I GIOCHI DEL VINO.....	21
LA SCHEDA TECNICA .....	25
Moscato di Noto DOP secco “Acantus”.....	25
L'ANALISI SENSORIALE.....	26
LA TELA DI RAGNO .....	27
I GIOCHI DEL VINO.....	28
LA SCHEDA TECNICA .....	32
Nero d'Avola IGT “Bachynum” .....	32
L'ANALISI SENSORIALE.....	33
LA TELA DI RAGNO .....	34
I GIOCHI DEL VINO.....	35
LA SCHEDA TECNICA .....	39
Nero d'Avola DOC Eoro Pachino “Respensa” .....	39
L'ANALISI SENSORIALE.....	40
LA TELA DI RAGNO .....	41
I GIOCHI DEL VINO.....	42

## ISTRUZIONI PER L'USO

Di seguito verranno descritte le modalità attraverso cui impostare i laboratori di analisi sensoriale per i prodotti della categoria merceologica vino.

Ogni laboratorio avrà la durata di circa 3 ore, potranno partecipare all'incontro non oltre 25 persone. Per il corretto svolgimento del corso si elencano di seguito le attrezzature e dotazioni necessarie:

- sala ristorante/ sala riunioni con tavoli da 4 persone
- sedie, tovagliato
- bicchieri in vetro
- stoviglie e posate monouso

### ACCOGLIENZA DEI PARTECIPANTI:

I partecipanti (minimo 10 massimo 25) sono da un tecnico che si occuperà dello svolgimento del laboratorio.

I partecipanti vengono introdotti nella sala laboratorio.

4

### MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il corso è costituito da due parti distinte, una prima parte, Teorica, ed una seconda parte, Pratica.

Le tre ore sono organizzate nel seguente modo: circa 30 minuti per la teoria, la restante parte da dedicare alla sezione pratica che comprende non solo l'acquisizione del vocabolario tecnico, ma anche gli assaggi di prodotto e i giochi di analisi sensoriale per addestrare i partecipanti all'utilizzo dei sensi visivo, olfattivo, gustativo, retrofattivo.

## DESCRIZIONE DETTAGLIATA DELLE FASI DEL LABORATORIO DEL VINO

### Fase I - Ore 09.30

Il corso ha inizio con l'introduzione teorica relativa all'analisi sensoriale (PARTE I), in modo tale da condurre i partecipanti alla tematica centrale del laboratorio.

### Fase II - Ore 10.00

La profilazione del vino. Dopo aver affrontato le nozioni generali sulla profilazione sensoriale, ha inizio la parte dedicata all'analisi sensoriale (PARTE II) oggetto del prodotto in degustazione. Si entra nel vivo della descrizione dei marcatori sensoriali del vino (vedi le Parole del Vino), l'obiettivo è quello di trasferire ai partecipanti il vocabolario tecnico necessario per una degustazione professionale.

### Fase III - Ore 10.15

La scheda tecnica. Dopo aver preso dimestichezza con i termini necessari a descrivere sensorialmente il vino, nella terza fase vengono esposti gli elementi caratterizzanti, storia, territorio, cultura che rendono il vino un unicum nel suo genere (vedi Scheda Tecnica).

### Fase IV – Ore 10.30

Assaggio del vino con tela di ragno. Nella quarta fase si metterà in pratica quanto assimilato nelle tre fasi precedenti. Vengono infatti tratteggiate le caratteristiche sensoriali del vino (vedi l'Analisi Sensoriale del Vino), subito dopo si procede all'assaggio, sempre sotto la guida del tecnico, e con l'ausilio della tela di ragno si racconta il prodotto sotto il profilo sensoriale.

## PAUSA di circa 15 minuti

### Fase V – Ore 11.00

I giochi del vino. Dopo aver testato il prodotto, inizia la fase di addestramento ed esercitazione per imparare a riconoscere le caratteristiche distintive delle eccellenze del territorio. I giochi da fare sono 4: “il gioco triangolare”, “trova l’intruso”, “riconosci il vino?”, “l’abbinamento giusto”. Ogni gioco deve avere la durata di circa 30 minuti, per le modalità di svolgimento di ognuno consultare la sezione corrispondente (vedi i Giochi del Vino).

Nel caso in cui il laboratorio si svolga all’interno di un’azienda agrituristica, a completamento della giornata i partecipanti potranno essere coinvolti in un giro in azienda per scoprire da vicino la tecnologia di produzione del prodotto interessato.

## CHIUSURA DEL LABORATORIO

# PARTE I

## NOZIONI GENERALI

# INQUADRAMENTO ALLA PROFILAZIONE

## L'ANALISI SENSORIALE

L'analisi sensoriale è un metodo per determinare le caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari attraverso il ricorso a tutti e cinque i sensi umani (Fig. 1).

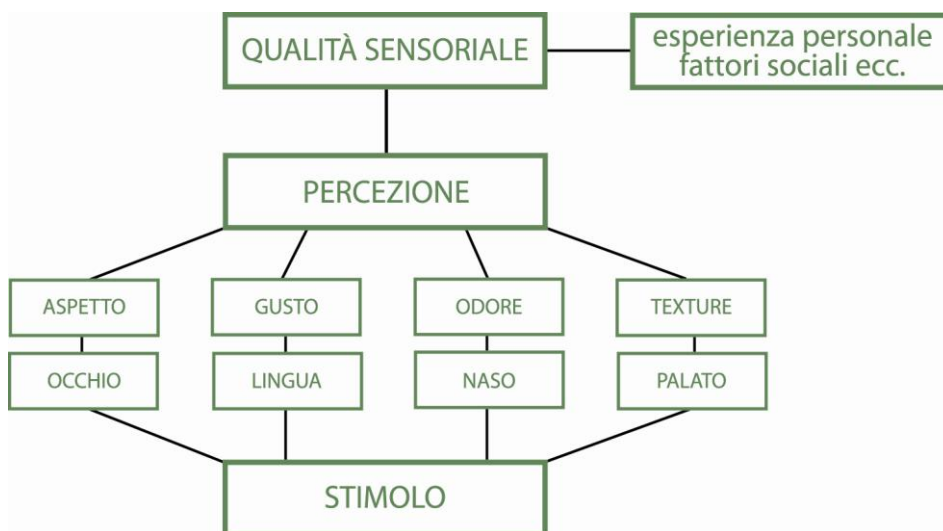


Figura 1 - Percezione della qualità sensoriale

I test sensoriali sono classificati in due gruppi principali: test “analitici” che, a loro volta, si dividono in descrittivi e discriminativi, e test “affettivi”, ovvero di preferenza e di accettabilità (Fig. 2).





Figura 2 - Classificazione dei metodi di valutazione

I test analitici sono test di laboratorio che vengono realizzati impiegando assaggiatori esperti e/o addestrati; sono utilizzati per valutare differenze o similitudini tra due o più campioni, nonché per l’elaborazione e quantificazione dei descrittori sensoriali.

I metodi analitici discriminativi danno una risposta alla domanda “C’è una differenza significativa tra i prodotti?” Per ottenere risultati significativi questo tipo di test richiede dalle 25 alle 50 valutazioni.

I metodi analitici descrittivi rispondono alla domanda “Qual è la differenza e quanto è ampia?” Tali test sono condotti su un numero ridotto di partecipanti, da 6 a 12, in relazione al loro grado di esperienza.

I test affettivi, infine, permettono di stabilire se le differenze riscontrate tra i prodotti sono importanti per il consumatore e ne condizionano l’accettabilità e quindi l’acquisto.

La classificazione dei metodi sensoriali secondo le tre categorie esposte, ognuna delle quali si prefigge obiettivi differenti, impone un diverso grado di qualificazione dei partecipanti, distinti in “panel” e “consumer” per distinguere tra oggettività e soggettività della valutazione sensoriale (Fig. 3).

## PANEL

- assaggiatori scelti o professionali
- addestrati
- funzionano come strumenti analitici
- rispondono a test discriminativi e descrittivi
- numerosità: 6-12 assaggiatori

## CONSUMER

- consumatori selezionati a random
- non addestrati
- rappresentano un target di popolazione
- esprimono solo giudizi di preferenza o di accettabilità
- numerosità: 100 - 500 consumatori

I test analitici sono eseguiti da un panel di 6-12 assaggiatori qualificati, mentre i test affettivi sono eseguiti da un consumer, ovvero da un gruppo target rappresentativo di una certa popolazione composto da 100 a 500 soggetti non addestrati. I test descrittivi implicano la descrizione qualitativa e quantitativa delle caratteristiche sensoriali di un prodotto da parte di un panel di assaggiatori qualificati. Questi, oltre ad essere capaci di esprimere verbalmente le proprie percezioni riferite all'aspetto, al gusto e all'aroma, devono valutare l'intensità e le differenze di ciascuna categoria di prodotti in esame.

In definitiva le fasi della valutazione sono:

- selezione dei descrittori;
- calibrazione del panel;
- stima dell'intensità dei descrittori.

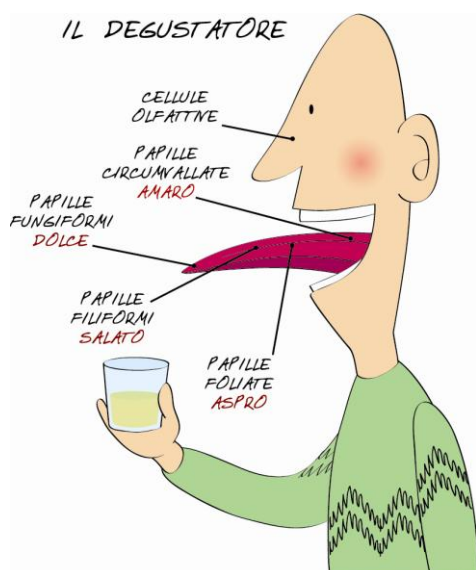
Nella prima fase di assaggio vengono selezionati gli aggettivi che meglio descrivono i prodotti in esame.

Nella seconda fase vengono eseguiti dei test preliminari su prodotti standard che permettono la calibrazione del panel.

Infine, si valuta quantitativamente il grado di ciascuna componente qualitativa, esprimendola comunemente con la scala a punteggi, una scala numerica che, il più delle volte, prevede una valutazione da 0 a 10.

L'analisi dei campioni prevede un esame visivo (aspetto), seguito da quello olfattivo (aroma) e gustativo.

Per questo ultimo aspetto si fa presente che le sensazioni gustative si percepiscono principalmente per mezzo della lingua, che è dotata di papille gustative che permettono di riconoscere i quattro sapori fondamentali: il dolce, l'acido, il salato e l'amaro (Fig. 4).



## PARTE II

## NOZIONI SPECIFICHE

## LA PROFILAZIONE DEL VINO

### LE PAROLE DEL VINO

#### **Abboccato**

E' un vino con un residuo di zuccheri naturali compreso tra i 4 e i 12 grammi litro. Un vino non ancora affinato, aspro. Lo è quasi sempre un vino giovane soprattutto un rosso che deve maturare.

#### **Acescente**

Con questo termine si indica un vino che sta iniziando ad acetificarsi

#### **Alcolico**

Vino corposo, robusto, con alto tenore di alcol, che si percepisce in bocca con una sensazione di calore, oppure vino non equilibrato per l'eccesso di alcol.

#### **Allappante**

Un vino aspro, ruvido e astringente, eccessivamente tannico. Si dice anche di un vino che lega in bocca

#### **Amabile**

Un vino la cui percentuale di zuccheri è tra i 12 e i 45 grammi per litro. Questo conferisce una netta nota dolce al sapore

#### **Amarognolo**

Usato per definire il retrogusto di certi vini, con connotazione positiva.

#### **Ambrato**

Quando il vino ha tonalità gialla simile all'ambra. E' tipico dei vini da dessert, ma è una definizione negativa nei bianchi secchi perché questo colore si assume quando sono troppo invecchiati.

Odore che ricorda l'anice o il finocchio

#### **Armonioso**

Vino che ha tutti gli elementi gustativi in perfetto rapporto fra di loro. Questo avviene quando raggiunge la perfetta maturazione

#### **Aroma**

Sensazione olfattiva che si percepisce dopo aver deglutito il vino, attraverso la via retronasale.

#### **Asciutto**

È il vino che lascia in bocca una sensazione di "pulito".

#### **Astringente, Aspro**

Vino con eccesso di tannino e di acidità, ruvido al gusto e che lega la bocca.

#### **Avvinare**

Letteralmente far abituare al vino un bicchiere o un fusto di legno prima dell'uso.

L'operazione si effettua versando nel recipiente prescelto una piccola quantità di vino, agitare bene ed in seguito destinarlo al suo uso definitivo.

## B

### **Bouquet**

Si riscontra in un vino invecchiato bene ed è l'insieme delle percezioni olfattive. Letteralmente significa mazzo di fiori.

### **Brillantezza**

Riflessi luminosi tipici di un vino limpido, dal colore estremamente luminoso.

### **Brusco**

Vino tendente all'aspro, ma non sgradevole.

### **Brut**

Spumante secco, con zucchero residuo inferiore a 15 g/l.

## C

### **Cacao**

Odore caratteristico dei vini maturi, anche dei vecchi Champagne.

### **Corposo**

Si dice di un vino ricco di alcool e estratto secco dove sapore e colore sono strutturalmente in armonia tra loro.

### **Corpo**

L'insieme degli elementi che compongono un vino. Tolti l'alcol e l'acqua, il corpo è ciò che rimane.

### **Corto**

Si dice di un vino poco persistente, cioè con uno scarso retrogusto.

## D

### **Debole**

Termine usato per definire un vino scarsamente dotato di alcolicità.

### **Delicato**

Si definisce un vino che ha caratteristiche di armonia, finezza e pregio.

### **Disarmonico**

Con gli elementi gustativi in rapporto scorretto fra di loro. Può definire sia un eccesso di acidità che di tannicità che di alcolicità.

## E

### **Elegante**

Vino equilibrato, di razza.

### **Equilibrato**

E' l'opposto di disarmonico quindi con gli elementi gustativi in buon rapporto tra di loro.

### **Erbaceo**

Si dice di un vino che abbia un sentore vegetale, tipico di vitigni come il cabernet ed il merlot.

## **F**

### **Floreale**

Ha il profumo dei fiori

### **Fragrante**

Termine che si usa per definire le caratteristiche olfattive degli spumanti, con profumo di pane appena sfornato.

### **Franco**

Vino sincero, privo di difetti.

### **Fresco**

In un profumo indica sentori fruttati e citrici, al gusto una gradevole acidità.

### **Fruttato**

Sentore tipico dei vini giovani che hanno profumi e sapori di frutta fresca.

## **M**

### **Marsalato**

Se tipico dei vini conciati, come il Marsala; diviene difetto nelle altre tipologie di vini poiché ne altera, col suo gusto marcato, i caratteri organolettici.

### **Maturo**

Da bere. In fase olfattiva e gustativa che inizia a calare.

### **Molle**

Di scarsa acidità, troppo morbido

### **Morbido**

Si dice di un vino che abbia raggiunto il perfetto equilibrio tra alcool, acidità e tannini. La dolcezza è la sua caratteristica principale.

## **O**

### **Ossidato**

A causa del contatto con l'aria il vino che si ossida tende a maderizzarsi, acquista un colore più scuro ed a perdere freschezza. In un vino troppo a contatto con l'aria l'alcol tende a trasformarsi in un acido. Ecco perchè bisogna chiudere sempre bene una botte o una bottiglia di vino.

## **P**

### **Paglierino**

Colore giallo che ricorda la paglia



### **Passito**

Vino che si ottiene da uve appassite, caratterizzato da un'alta gradazione alcolica

### **Pastoso**

Molto dolce, ricco di zuccheri, estratto e glicerina.

### **Perlage**

Le file di bollicine (sembrano fili di perle, da cui il nome) di anidride carbonica che si sviluppano negli spumanti quando vengono versati nel bicchiere. Il bicchiere migliore per apprezzare il perlage è il flute (bicchiere a flauto). Il perlage deve essere fine e persistente. Le bollicine non si sviluppano, però, se il bicchiere non è perfettamente pulito o se è bagnato d'acqua.

### **Persistenza**

E' la durata delle percezioni sensoriali che sono prodotte dal vino. Maggiore è questa durata, migliore è la qualità del vino.

## **R**

### **Retrogusto**

L'insieme delle sensazioni che si avvertono dopo aver deglutito il vino.

### **Ridotto**

E' il tipico sentore dei vini invecchiati in ambienti poco ossigenati, come la bottiglia, sentore che tende però ad attenuarsi con l'ossigenazione a contatto dell'aria.

### **Robusto**

Vino ricco di alcol, strutturato.

### **Rotondo**

Vino che si distingue per buona morbidezza, per contenuto di zuccheri e per la moderata acidità.

## **S**

### **Sapido**

Vino ricco di acidità e sali minerali.

### **Secco**

Privo di zuccheri.

### **Speziato**

Ha profumi che ricordano le spezie.

## **T**

### **Tannico**

Vino ricco di tannino. Tannino: uno dei componenti del vino, responsabile della sensazione astringente, localizzato nelle bucce e nei vinaccioli. Nell'uva è presente nella buccia e nella vinaccia e viene trasmesso al vino nella fase della pigiatura. Con il tempo le sostanze



contenute nel tannino si ossidano e passano dal giallo al rosso bruno, dando colorazione al vino. Il tannino può essere trasmesso al vino anche dal legno delle botti di maturazione o di invecchiamento.

**V**

### **Vinoso**

Profumo che ricorda l'odore del mosto in cantina

## LA SCHEDA TECNICA

# “Nassa” Grillo IGT Terre Siciliane Feudo Ramaddini

**Nome:** “Nassa” – Grillo IGT Terre Siciliane

**Periodo di produzione:** Settembre

**Zona di produzione:** Noto (SR)

**Uvaggio:** 100% Grillo

**Annata:** 2014

**Gradazione alcolica:** 13%

**Affinamento:** 2 Mesi in Acciaio e 2 Mesi in Bottiglia

**Temperatura di servizio:** 12°-14°

**Packaging:** Bottiglia in vetro 0,75 l

E' un viaggio continuo, senza soste, quello all'interno del mondo del vino siciliano, variegato dalle mille sfaccettature.

Nassa è un Grillo in purezza che dal 2010 fa parte della linea dei monovarietali Note Nere, assieme ai tre rossi: Nero d'Avola, Syrah e Cabernet.

Il Grillo, vitigno autoctono siciliano, principalmente coltivato nel trapanese, ha trovato la giusta ambientazione anche nella punta più a sud della Sicilia.

Sia la diraspatura che la macerazione delle bucce con il mosto vengono effettuate alla temperatura di 4°. Segue la pressatura soffice degli acini e la fermentazione in acciaio, quindi l'affinamento in bottiglia.

Il vino ottenuto è fresco, aromatico e di buona struttura, bevuto freddo è ideale per accompagnare pietanze a base di pesce, crostacei e carni bianche.

La scelta del nome Nassa, antico attrezzo da pesca tuttora impiegato nella pesca tradizionale nel borgo marinaro di Marzamemi, è un omaggio al territorio che tanto fa per la bontà di questo grillo le cui caratteristiche, dovute al terreno calcareo, all'aria salmastra del mare di fronte, al calore del sole incessante, ne fanno un vino unico, i cui profumi e aromi raccontano i segreti e le gesta di una terra dalla bellezza generosa.

## L'ANALISI SENSORIALE

“Nassa” Grillo IGT Terre Siciliane

Feudo Ramaddini



Il colore giallo paglierino carico con i suoi tenui riflessi ci racconta un vino mediamente strutturato, alcolico e con una leggera percezione di acidità e astringenza.

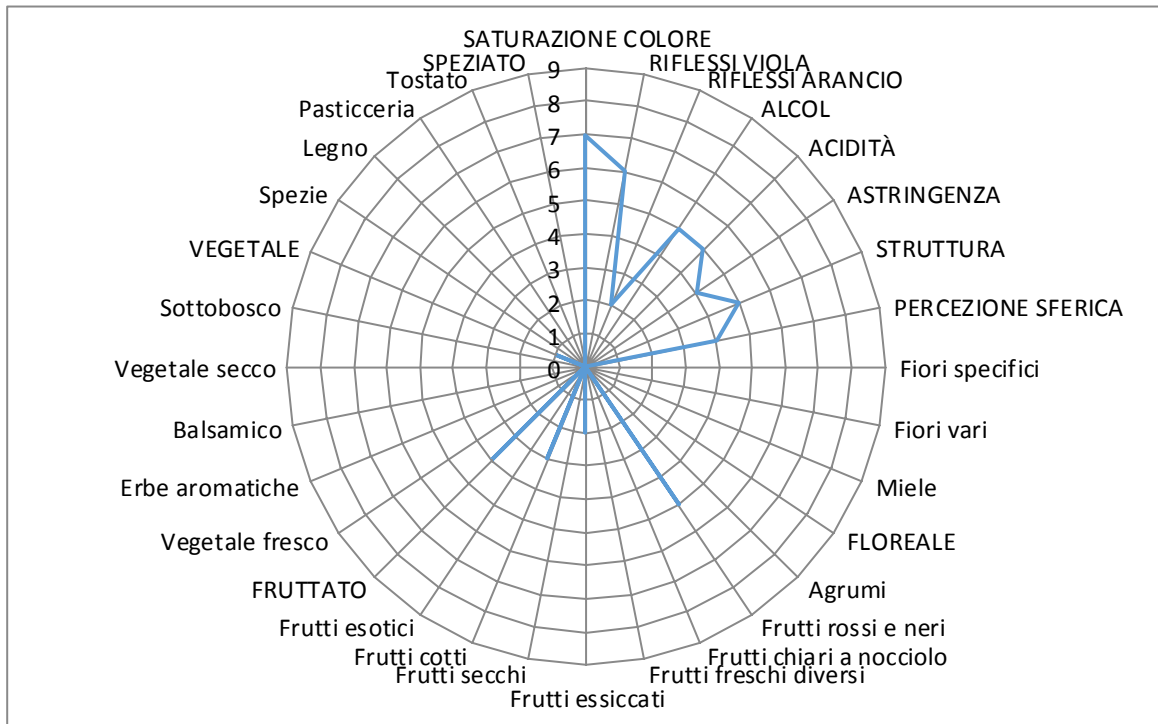
Il profilo aromatico è ampio di profumi: floreale di gelsomino e miele stillante, agrumato con sentori di pompelmo, fruttato di frutta fresca, in particolare banana e frutti esotici, in particolare ananas.

Non manca la nota vegetale di erba appena sfiorata e un richiamo, lontano, di note vanigliate.

# LA TELA DI RAGNO

## “Nassa” Grillo IGT Terre Siciliane

### Feudo Ramaddini



## I GIOCHI DEL VINO

### IL GIOCO TRIANGOLARE – Nassa” Grillo IGT Terre Siciliane

#### Az. Feudo Ramaddini

Il gioco consiste nell’addestrare i partecipanti al riconoscimento sensoriale del prodotto protagonista del laboratorio. Questo gioco permette di determinare se esiste una differenza sensoriale percepibile tra più prodotti. La tecnica triangolare è tra i metodi discriminanti qualitativi quello più largamente impiegato.

#### Svolgimento del Gioco

Ai partecipanti vengono somministrati tre campioni anonimi (per anonimi si intende la somministrazione di campioni di prodotto senza specificare produttore, provenienza e tipologia), uno dei quali è il “Nassa” Grillo IGT Terre Siciliane di Feudo Ramaddini (campione 3), mentre gli altri due saranno campioni della stessa tipologia di prodotto (es. Catarratto), simili ma con caratteristiche organolettiche diverse rispetto al vino protagonista (campione 1 e campione 2). I giudici testano i campioni secondo l’ordine specificato nella scheda di valutazione (allegato I) che accompagna i campioni (da sinistra verso destra). Dopo aver effettuato l’assaggio i partecipanti dovranno dire secondo loro quale dei 3 campioni è il vino “Nassa” Grillo IGT Terre Siciliane di Feudo Ramaddini.

21

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, acqua, penne, tovaglette (allegato II)*

## TROVA L'INTRUSO– Nassa” Grillo IGT Terre Siciliane

### Feudo Ramaddini

Scopo del gioco è individuare il prodotto che è nettamente diverso dagli altri due, al fine di addestrare i partecipanti al riconoscimento delle caratteristiche olfattive e gustative.

#### Svolgimento del Gioco

Per lo svolgimento del gioco Trova l'intruso è necessario avere a disposizione 3 diverse tipologie di vino due delle quali saranno il Nassa” Grillo IGT Terre Siciliane di Feudo Ramaddini (campione 2), e l'IGT Terre Siciliane di un'altra azienda (campione 3), mentre il terzo sarà un Catarratto comune (campione 1) molto simile agli altri due.

I giudici testano i campioni secondo l'ordine specificato nella scheda di valutazione (allegato II) che accompagna i campioni (da sinistra verso destra 1 – 2 – 3).

L'obiettivo è l'individuazione dell'intruso che sarà somministrato per primo in ordine di uscita, dopo aver effettuato l'assaggio i partecipanti dovranno dire qual è il campione.

L'intruso dovrà essere riconosciuto attraverso descrittori olfattivi e visivi, a conclusione del gioco sarà possibile elencare da parte di ciascun partecipante, i descrittori riconosciuti.

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, acqua, penne, tovagliette (allegato II)*

## RICONOSCI IL VINO? - “Nassa” Grillo IGT Terre Siciliane

### Feudo Ramaddini

Il gioco consiste nell’addestrare i partecipanti a quelle che sono le caratteristiche organolettiche riconoscitive del vino.

#### Svolgimento del gioco

Per la realizzazione del gioco è necessario avere a disposizione 3 tipologie di vino provenienti da vitigni diversi: es. “Nassa” Grillo IGT Terre Siciliane di Feudo Ramaddini, (campione 1), vino Catarratto (campione 2), vino Sauvignon (campione 3).

I giudici testano i campioni secondo l’ordine specificato nella scheda di valutazione (allegato II) che accompagna i campioni (da sinistra verso destra – 1 – 2 – 3).

Gli assaggi avverranno secondo l’ordine elencato, i partecipanti alla fine di ogni assaggio, dovranno riconoscere il vitigno di provenienza dei tre campioni.

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, acqua, penne, tovagliette (allegato II)*



## L'ABBINAMENTO GIUSTO – “Nassa” Grillo IGT Terre Siciliane

### Feudo Ramaddini

Il gioco vuole sviluppare la capacità dei partecipanti di abbinare in modo adeguato il prodotto protagonista. Il metodo di abbinamento comunemente riconosciuto si basa su due criteri specifici: il contrasto e l'analogia.

Contrasto perché alcune sensazioni del cibo bilanciano gli squilibri dell'altro, analogia perché in alcuni casi le sensazioni mantengono lo stesso rapporto, la stessa tipicità. Mettere in contrasto due prodotti significa cercare un equilibrio proprio dal punto di vista fisico, della struttura. Quando si parla di analogia invece è perché non tutto deve contrastare, in quanto se mettiamo in contrapposizione oltre alla fisicità anche gli aromi ed i sapori allora non va più bene. Bisogna cercare invece le affinità utili per costruire l'armonia gusto-olfattiva.

24

### Svolgimento del Gioco

Il “Nassa” Grillo IGT “Terre Siciliane” sarà abbinato a tre diversi prodotti, i partecipanti dovranno riconoscere il tipo di abbinamento che è stato loro sottoposto per i tre campioni prescelti.

L'assaggio con relativo abbinamento avverrà nel seguente ordine:

- Filetti di tonno rosso in olio di oliva e il “Nassa” Grillo IGT – abbinamento per analogia
- Pomodoro di Pachino IGP e il “Nassa” Grillo IGT – abbinamento per contrasto
- Abbrustolito e il “Nassa” Grillo IGT – abbinamento per originalità

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino e preparare gli altri assaggi di campione senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, piatti, acqua, penne, tovagliette (allegato I)*



## LA SCHEDA TECNICA

# Moscato di Noto DOP secco “Acantus”

## Azienda Valenti

**Nome:** Acantus - Moscato di Noto DOP secco

**Periodo di produzione:** Ottobre

**Zona di produzione:** Noto (SR)

**Uvaggio:** 100% Moscato giallo di Noto

**Annata:** 2012

**Gradazione alcolica:** 14%

**Affinamento:** Acciaio e Bottiglia per almeno 4 mesi

**Temperatura di servizio:** 10°-12°

**Packaging:** Bottiglia in vetro 0,75 l

L'estrema punta della Sicilia è rappresentata dal colore giallo: lo si ritrova nella pietra dei palazzi e delle chiese, nella sabbia del bellissimo litorale, nei raggi del sole che bacia e brucia questa terra. Tra Rosolini e Noto, zona tra le più vocate della Val di Noto per i bianchi per la composizione del terreno roccioso, ricco di potassio e di humus, Francesco Valenti, dopo il successo ottenuto con la prima edizione di Acantus, Moscato di Noto DOC passito, decide di reinterpretarlo in maniera nuova, vinificandolo senza l'appassimento delle uve, in maniera naturale. Ne nasce un vino secco che, pur mantenendo intatti profumi e sentori del classico Acantus, in bocca quasi “Respensa” disorienta con il suo gusto secco, pulito. Un vino insolito nel panorama dei bianchi siciliani, con caratteristiche uniche per un vino da pasto. Degustato in abbinamento ai salumi preparati con lo stesso moscato, ci si accorge che questi esaltano o il secco o il floreale del vino. Il legame con il territorio, forte ed evidente al naso e in bocca, si evince a partire dal nome e dall'etichetta che riprende un'antica carta in cui è riprodotta la Masseria Valenti. Questo vino trasmette la personalità e il carattere di un pezzo del volubile paesaggio siciliano, quello del Val di Noto. Qui la Sicilia “irredimibile” di Tomasi di Lampedusa, è redenta da tanta bellezza che attrae lo sguardo e ammalia il cuore.

## L'ANALISI SENSORIALE

Moscato di Noto DOP secco "Acantus"

Az. Valenti



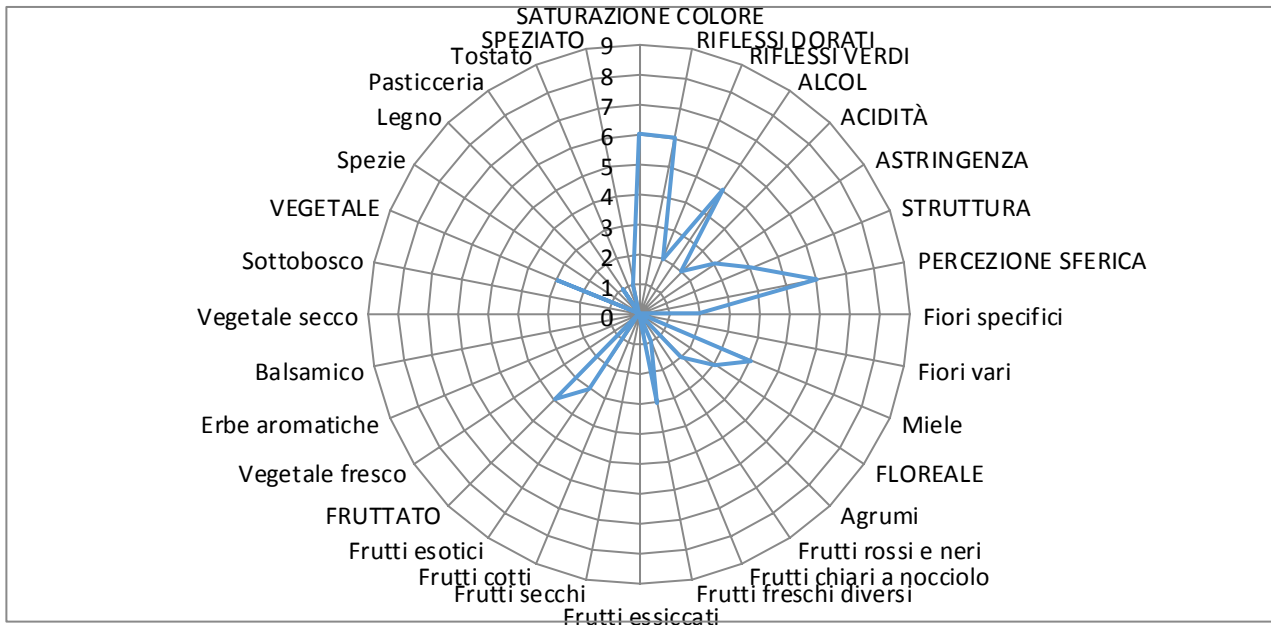
I riflessi di un giallo oro intenso avvolgono il bicchiere e ci raccontano un vino di buona struttura, la cui percezione alcolica è in perfetto equilibrio con una leggera astringenza e acidità.

Il profilo aromatico è essenzialmente floreale con percezioni di miele, e fruttato di agrumi, in particolare arancia, di frutti chiari a nocciolo, in prevalenza albicocca, di frutta secca come l'uva passa e frutta cotta. Si avverte una nota vanigliata, mai invadente.

# LA TELA DI RAGNO

## Moscato di Noto DOP secco “Acantus”

### Az. Valenti



## I GIOCHI DEL VINO

### IL GIOCO TRIANGOLARE - Moscato di Noto DOP secco “Acantus”

Az. Valenti

Il gioco consiste nell’addestrare i partecipanti al riconoscimento sensoriale del prodotto protagonista del laboratorio. Questo gioco permette di determinare se esiste una differenza sensoriale percepibile tra più prodotti. La tecnica triangolare è tra i metodi discriminanti qualitativi quello più largamente impiegato.

#### Svolgimento del Gioco

Ai partecipanti vengono somministrati tre campioni anonimi (per anonimi si intende la somministrazione di campioni di prodotto senza specificare produttore, provenienza e tipologia), uno dei quali è Moscato di Noto DOP secco “Acantus” dell’Azienda Valenti (campione 3), mentre gli altri due saranno campioni della stessa tipologia di prodotto (es. Catarratto), simili ma con caratteristiche organolettiche diverse rispetto al vino protagonista (campione 1 e campione 2). I giudici testano i campioni secondo l’ordine specificato nella scheda di valutazione (allegato I) che accompagna i campioni (da sinistra verso destra). Dopo aver effettuato l’assaggio i partecipanti dovranno dire secondo loro quale dei 3 campioni è il vino Moscato di Noto DOP secco “Acantus” dell’Azienda Valenti.

## TROVA L'INTRUSO– Moscato di Noto DOP secco “Acantus”

Az. Valenti

Scopo del gioco è individuare il prodotto che è nettamente diverso dagli altri due, al fine di addestrare i partecipanti al riconoscimento delle caratteristiche olfattive e gustative.

### Svolgimento del Gioco

Per lo svolgimento del gioco Trova l'intruso è necessario avere a disposizione 3 diverse tipologie di vino due delle quali saranno il Moscato di Noto DOP secco “Acantus” di Az. Valenti (campione 2), e un Moscato di Noto di un'altra azienda (campione 3), mentre il terzo sarà un Catarratto comune (campione 1) molto simile agli altri due.

I giudici testano i campioni secondo l'ordine specificato nella scheda di valutazione (allegato II) che accompagna i campioni (da sinistra verso destra 1 – 2 – 3).

L'obiettivo è l'individuazione dell'intruso che sarà somministrato per primo in ordine di uscita, dopo aver effettuato l'assaggio i partecipanti dovranno dire qual è il campione.

L'intruso dovrà essere riconosciuto attraverso descrittori olfattivi e visivi, a conclusione del gioco sarà possibile elencare da parte di ciascun partecipante, i descrittori riconosciuti.

## RICONOSCI IL VINO? - Moscato di Noto DOP secco “Acantus”

Az. Valenti

Il gioco consiste nell’addestrare i partecipanti a quelle che sono le caratteristiche organolettiche riconoscitive del vino.

### Svolgimento del gioco

Per la realizzazione del gioco è necessario avere a disposizione 3 tipologie di vino provenienti da vitigni diversi il Moscato di Noto DOP secco “Acantus” dell’Az. Valenti (campione 1), vino Catarratto (campione 2), vino Sauvignon (campione 3).

I giudici testano i campioni secondo l’ordine specificato nella scheda di valutazione (allegato II) che accompagna i campioni (da sinistra verso destra – 1 – 2 – 3).

Gli assaggi avverranno secondo l’ordine elencato, i partecipanti alla fine di ogni assaggio, dovranno riconoscere il vitigno di provenienza dei tre campioni.

30

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, acqua, penne, tovagliette (allegato II)*

## L'ABBINAMENTO GIUSTO – Moscato di Noto DOP secco “Acantus”

### Az. Valenti

Il gioco vuole sviluppare la capacità dei partecipanti di abbinare in modo adeguato il prodotto protagonista. Il metodo di abbinamento comunemente riconosciuto si basa su due criteri specifici: il contrasto e l' analogia.

Contrasto perché alcune sensazioni del cibo bilanciano gli squilibri dell'altro, analogia perché in alcuni casi le sensazioni mantengono lo stesso rapporto, la stessa tipicità. Mettere in contrasto due prodotti significa cercare un equilibrio proprio dal punto di vista fisico, della struttura. Quando si parla di analogia invece è perché non tutto deve contrastare, in quanto se mettiamo in contrapposizione oltre alla fisicità anche gli aromi ed i sapori allora non va più bene. Bisogna cercare invece le affinità utili per costruire l'armonia gusto-olfattiva.

### Svolgimento del Gioco

Il Moscato di Noto DOP secco “Acantus” sarà abbinato a tre diversi prodotti, i partecipanti dovranno riconoscere il tipo di abbinamento che è stato loro sottoposto per i tre campioni prescelti.

L'assaggio con relativo abbinamento avverrà nel seguente ordine:

- Filetti di tonno rosso in olio di oliva e l'Acantus – abbinamento per analogia
- Pomodoro di Pachino IGP e l'Acantus – abbinamento per contrasto
- Abbrustolito e l'Acantus – abbinamento per originalità

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino e preparare gli altri assaggi di campione senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, piatti, acqua, penne, tovagliette (allegato I)*



## LA SCHEDA TECNICA

# Nero d'Avola IGT "Bachynum" Vini Sultana

**Nome:** "Bachynum" Nero d'Avola IGT

**Periodo di produzione:** Settembre

**Zona di produzione:** C. da Bufalefi, Noto-Pachino (SR)

**Uvaggio:** 100% Nero

**Annata:** 20013

**Gradazione alcolica:** 14%

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio

**Temperatura di servizio:** 16°-18° C

**Packaging:** Bottiglia in vetro 0,75 l

Vino da uve Nero d'Avola che racconta storie di vita contadina, di grande solidarietà e reciproco supporto, di ciurme di raccoglitori avolesi chiamate in aiuto dai pachinesi nel periodo della vendemmia barattando i loro cibi: acciughe salate e tonno con vino rosso e forte.

32

Bachynum è un Nero d'Avola in purezza che vuole ricordare il "quarantottore", il vino rosso tradizionale dei contadini di Pachino, ottenuto lasciando fermentare il mosto con le bucce per 48 ore prima di separarli e continuare la fermentazione. Oggi, la macerazione delle bucce si protrae per 10-15 giorni, ma a temperatura controllata in modo da garantire la conservazione dei profumi. Un vino che si fa prevalentemente in vigna e che non subisce "aggiustamenti" in cantina, avrà la caratteristica di non essere sempre uguale a se stesso, perché sarà il clima a determinare gradazione alcolica, profumi, colore. A definirne il carattere morbido o spigoloso. Bachynum è frutto di una scelta d'amore per il territorio, per i ritmi lenti della natura in cui fondamentale è la capacità di attesa e di ascolto per saper riconoscere il momento giusto.



## L'ANALISI SENSORIALE

Nero d'Avola IGT "Bachynum"

Vini Sultana



33

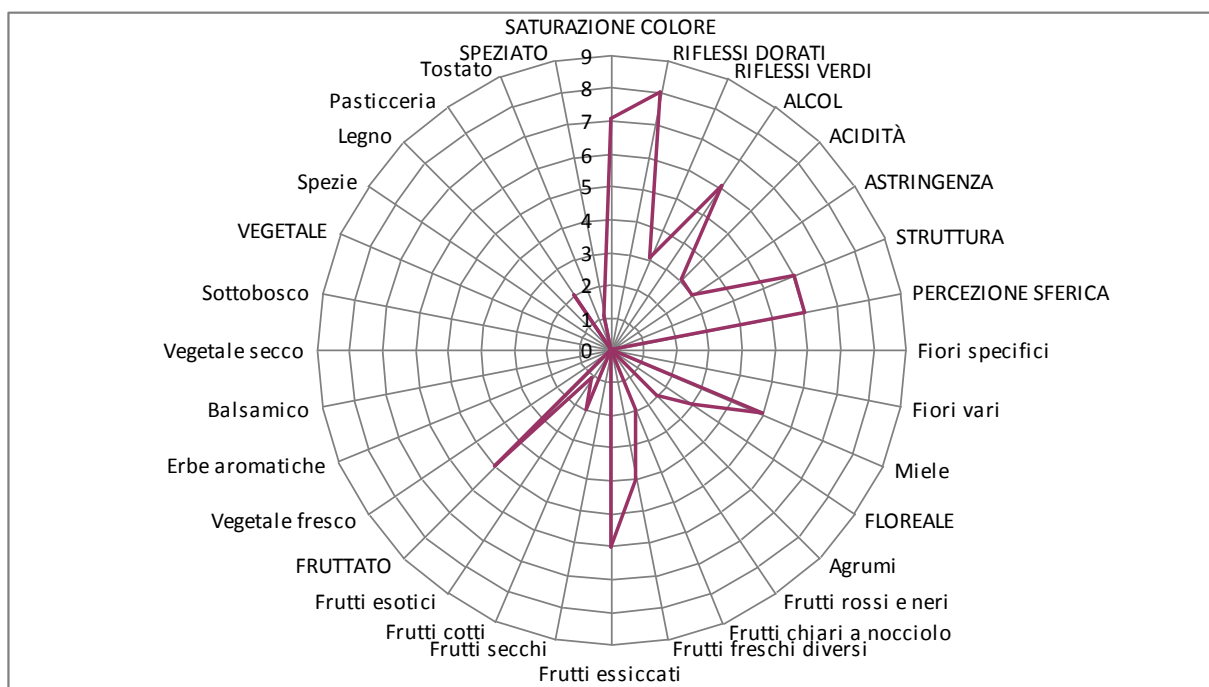
Un rosso rubino intenso dai riflessi purpurei, avvolge il calice denotando una buona struttura e acidità, nonché un'interessante gradazione alcolica, con leggera astringenza.

Al naso, il bouquet ha toni maturi di frutti rossi e neri – ciliegia, amarena, more – frutti cotti con richiami di prugna in confettura e sentori di mandorla. Il floreale si esprime in effluvi di glicine maturo; e da lontano giungono note vegetali di peperone. Al gusto affiorano sentori di pepe nero da carovane viaggianti sulla via delle spezie, che solleticano il naso e i sensi.

# LA TELA DI RAGNO

## Nero d'Avola IGT "Bachynum"

### Vini Sultana



## I GIOCHI DEL VINO

### IL GIOCO TRIANGOLARE - Nero d'Avola IGT "Bachynum"

#### Vini Sultana

Il gioco consiste nell'addestrare i partecipanti al riconoscimento sensoriale del prodotto protagonista del laboratorio. Questo gioco permette di determinare se esiste una differenza sensoriale percepibile tra più prodotti. La tecnica triangolare è tra i metodi discriminanti qualitativi quello più largamente impiegato.

#### Svolgimento del Gioco

Ai partecipanti vengono somministrati tre campioni anonimi (per anonimi si intende la somministrazione di campioni di prodotto senza specificare produttore, provenienza e tipologia), uno dei quali è il Nero d'Avola IGT "Bachynum" di Vini Sultana (campione 3), mentre gli altri due saranno campioni della stessa tipologia di prodotto (es. Nerello Mascalese), simili ma con caratteristiche organolettiche diverse rispetto al vino protagonista (campione 1 e campione 2). I giudici testano i campioni secondo l'ordine specificato nella scheda di valutazione (allegato I) che accompagna i campioni (da sinistra verso destra). Dopo aver effettuato l'assaggio i partecipanti dovranno dire secondo loro quale dei 3 campioni è il vino Nero d'Avola IGT "Bachynum" di Vini Sultana.

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, acqua, penne, tovagliette (allegato II)*

## TROVA L'INTRUSO– Nero d'Avola IGT “Bachynum”

### Vini Sultana

Scopo del gioco è individuare il prodotto che è nettamente diverso dagli altri due, al fine di addestrare i partecipanti al riconoscimento delle caratteristiche olfattive e gustative.

#### Svolgimento del Gioco

Per lo svolgimento del gioco Trova l'intruso è necessario avere a disposizione 3 diverse tipologie di vino due delle quali saranno il Nero d'Avola IGT “Bachynum” (campione 2), e il Nero d'Avola di un'altra azienda (campione 3), mentre il terzo sarà un Merlot comune (campione 1) molto simile agli altri due.

I giudici testano i campioni secondo l'ordine specificato nella scheda di valutazione (allegato II) che accompagna i campioni (da sinistra verso destra 1 – 2 – 3).

L'obiettivo è l'individuazione dell'intruso che sarà somministrato per primo in ordine di uscita, dopo aver effettuato l'assaggio i partecipanti dovranno dire qual è il campione.

L'intruso dovrà essere riconosciuto attraverso descrittori olfattivi e visivi, a conclusione del gioco sarà possibile elencare da parte di ciascun partecipante, i descrittori riconosciuti.

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, acqua, penne, tovagliette (allegato II)*

## RICONOSCI IL VINO? - Nero d'Avola IGT "Bachynum

### Vini Sultana

Il gioco consiste nell'addestrare i partecipanti a quelle che sono le caratteristiche organolettiche riconoscitive del vino.

#### Svolgimento del gioco

Per la realizzazione del gioco è necessario avere a disposizione 3 tipologie di vino provenienti da vitigni diversi: es. Nero d'Avola IGT "Bachynum" di Vini Sultana (campione 1), vino Nerello Mascalese (campione 2), vino Etna rosso (campione 3).

I giudici testano i campioni secondo l'ordine specificato nella scheda di valutazione (allegato II) che accompagna i campioni (da sinistra verso destra – 1 – 2 – 3).

Gli assaggi avverranno secondo l'ordine elencato, i partecipanti alla fine di ogni assaggio, dovranno riconoscere il vitigno di provenienza dei tre campioni.

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, acqua, penne, tovagliette (allegato II)*

## L'ABBINAMENTO GIUSTO – Nero d'Avola IGT “Bachynum”

### Vini Sultana

Il gioco vuole sviluppare la capacità dei partecipanti di abbinare in modo adeguato il prodotto protagonista.

Il metodo di abbinamento comunemente riconosciuto si basa su due criteri specifici: il contrasto e l'analogia.

Contrasto perché alcune sensazioni del cibo bilanciano gli squilibri dell'altro, analogia perché in alcuni casi le sensazioni mantengono lo stesso rapporto, la stessa tipicità. Mettere in contrasto due prodotti significa cercare un equilibrio proprio dal punto di vista fisico, della struttura. Quando si parla di analogia invece è perché non tutto deve contrastare, in quanto se mettiamo in contrapposizione oltre alla fisicità anche gli aromi ed i sapori allora non va più bene. Bisogna cercare invece le affinità utili per costruire l'armonia gusto-olfattiva.

### Svolgimento del Gioco

Il Nero d'Avola IGT “Bachynum” sarà abbinato a tre diversi prodotti, i partecipanti dovranno riconoscere il tipo di abbinamento che è stato loro sottoposto per i tre campioni prescelti.

L'assaggio con relativo abbinamento avverrà nel seguente ordine:

- Pistacchio e il “Bachynum” – abbinamento per analogia
- Pomodoro di Pachino IGP e il “Bachynum” – abbinamento per contrasto
- Frutta martorana e il “Bachynum” – abbinamento per originalità

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino e preparare gli altri assaggi di campione senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, piatti, acqua, penne, tovagliette (allegato I)*



## LA SCHEDA TECNICA

# Nero d'Avola DOC Eoro Pachino "Respensa" Baglio dei Fenicotteri

**Nome:** "Respensa" Nero d'Avola D.O.C. Eoro Pachino – Riserva 2007

**Periodo di produzione:** Settembre

**Zona di produzione:** C.da Bufalefi – Vendicari (SR)

**Uvaggio:** 100% Nero d'Avola (biologico)

**Annata:** 2007

**Gradazione alcolica:** 15%

**Affinamento:** 2 anni in acciaio a temperatura controllata, 8 mesi in barriques di rovere

**Temperatura di servizio:** 16°-18° C

**Packaging:** Bottiglia in vetro 0,75 l

Prima dell'avvento delle serre, l'areale di Noto e Pachino, dalla primavera in poi, era un'immensa distesa di verdi vigneti che ricopriva il territorio. Oggi solo poche contrade, quelle più vocate, sono ancora coltivate a vigneti di Nero d'Avola e rientrano nella DOC Eoro Pachino, sottozona dell'Eoro di cui rappresenta la cru. Il Nero d'Avola, è tristemente passato alla storia come vino da taglio, principalmente per i francesi. E furono proprio i francesi che costruirono a Marzamemi gli enodotti, strutture per agevolare il trasporto del vino dai magazzini di stoccaggio siti vicino alla costa direttamente alle navi cisterna. Almeno fino alla protesta dei vigneroni francesi, negli anni settanta, quando le vinaccere siciliane furono svuotate nel porto di Marsiglia, mettendo fine al sodalizio tra Francia e Sicilia. Fu l'inizio del successo del vino siciliano.

Respensa è un Nero d'Avola in purezza, coltivato in una delle contrade storiche tra Noto e Pachino, dove al meglio esprime le sue caratteristiche organolettiche, tra cui una che lo contraddistingue: il sentore di note speziate. Il confronto, quotidiano, con una natura indomita rafforza il carattere di un vino già forte, concreto come il terreno in cui sono ancorate le sue radici, e ne libera i profumi come sogni che all'alba volano in alto in compagnia dei Fenicotteri.

## L'ANALISI SENSORIALE

Nero d'Avola DOC Eloro Pachino "Respensa"

Baglio dei Fenicotteri



40

Un rosso rubino, brillante e intenso, avvolge il calice denotando una buona struttura e un'interessante gradazione alcolica.

Al naso, il bouquet ha toni maturi di frutti rossi e neri – ciliegia e amarena – frutti cotti con richiami di prugna in confettura, frutti secchi con aroma di mandorla. Il floreale si esprime in effluvi di ginestra; e lontane ricorrono note vegetali di peperone.

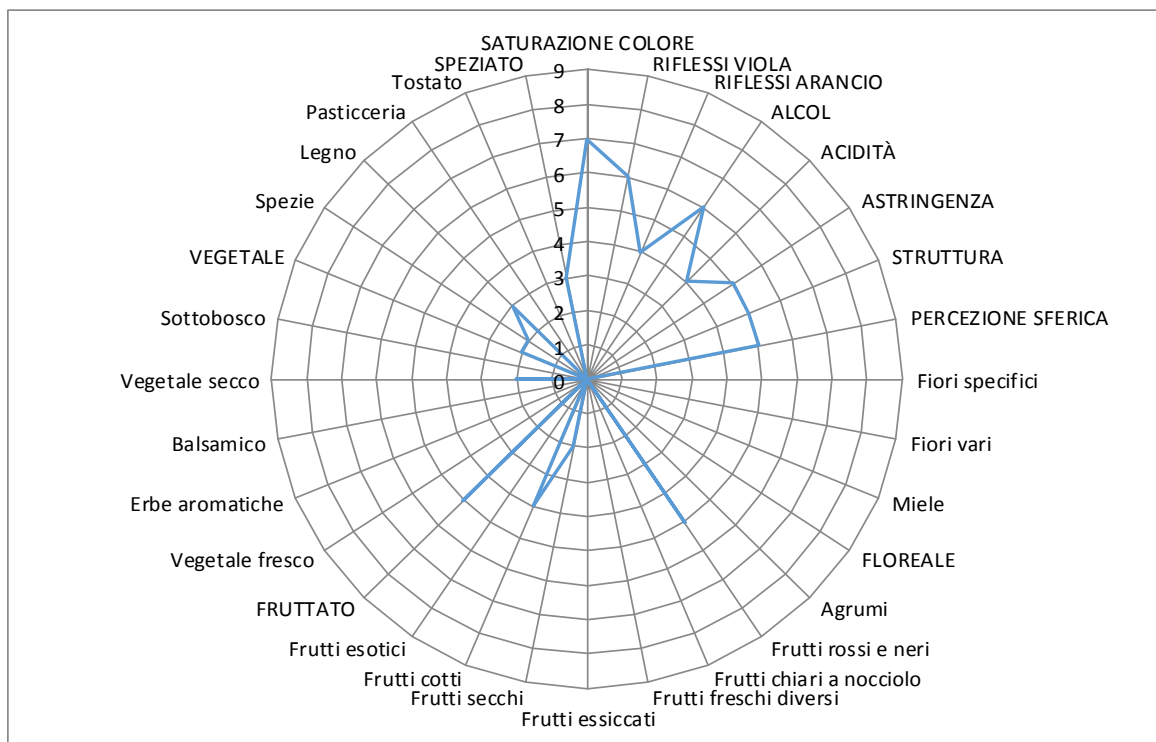
Al gusto giunge il pepe, da carovane viaggianti sulla via delle spezie, che solleticano il naso e i sensi.



# LA TELA DI RAGNO

## Nero d'Avola DOC Eoro Pachino "Respensa"

### Baglio dei Fenicotteri



## I GIOCHI DEL VINO

### IL GIOCO TRIANGOLARE - Nero d'Avola DOC Eoro Pachino

#### “Respensa” Baglio dei Fenicotteri

Il gioco consiste nell'addestrare i partecipanti al riconoscimento sensoriale del prodotto protagonista del laboratorio. Questo gioco permette di determinare se esiste una differenza sensoriale percepibile tra più prodotti. La tecnica triangolare è tra i metodi discriminanti qualitativi quello più largamente impiegato.

#### Svolgimento del Gioco

Ai partecipanti vengono somministrati tre campioni anonimi (per anonimi si intende la somministrazione di campioni di prodotto senza specificare produttore, provenienza e tipologia), uno dei quali è il Nero d'Avola DOC Eoro Pachino “Respensa” di Baglio dei Fenicotteri (campione 3), mentre gli altri due saranno campioni della stessa tipologia di prodotto (es. Nerello Mascalese), simili ma con caratteristiche organolettiche diverse rispetto al vino protagonista (campione 1 e campione 2). I giudici testano i campioni secondo l'ordine specificato nella scheda di valutazione (allegato I) che accompagna i campioni (da sinistra verso destra). Dopo aver effettuato l'assaggio i partecipanti dovranno dire secondo loro quale dei 3 campioni è il vino Nero d'Avola DOC Eoro Pachino “Respensa” di Baglio dei Fenicotteri.

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, acqua, penne, tovagliette (allegato II)*

## TROVA L'INTRUSO– Nero d'Avola DOC Eoro Pachino “Respensa” Baglio dei Fenicotteri

Scopo del gioco è individuare il prodotto che è nettamente diverso dagli altri due, al fine di addestrare i partecipanti al riconoscimento delle caratteristiche olfattive e gustative.

### Svolgimento del Gioco

Per lo svolgimento del gioco Trova l'intruso è necessario avere a disposizione 3 diverse tipologie di vino due delle quali saranno Nero d'Avola DOC Eoro Pachino “Respensa” di Baglio dei Fenicotteri (campione 2), e il Nero d'Avola DOC di un'altra azienda (campione 3), mentre la terza sarà un Merlot comune (campione 1) molto simile agli altri due.

I giudici testano i campioni secondo l'ordine specificato nella scheda di valutazione (allegato II) che accompagna i campioni (da sinistra verso destra 1 – 2 – 3).

L'obiettivo è l'individuazione dell'intruso che sarà somministrato per primo in ordine di uscita, dopo aver effettuato l'assaggio i partecipanti dovranno dire qual è il campione.

L'intruso dovrà essere riconosciuto attraverso descrittori olfattivi e visivi, a conclusione del gioco sarà possibile elencare da parte di ciascun partecipante, i descrittori riconosciuti.

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, acqua, penne, tovaglette (allegato II)*

## RICONOSCI IL VINO? Nero d'Avola DOC Eoro Pachino "Respensa" Baglio dei Fenicotteri

Il gioco consiste nell'addestrare i partecipanti a quelle che sono le caratteristiche organolettiche riconoscitive del vino.

### Svolgimento del gioco

Per la realizzazione del gioco è necessario avere a disposizione 3 tipologie di vino provenienti da vitigni diversi: es. Nero d'Avola DOC Eoro Pachino "Respensa" di Baglio dei Fenicotteri (campione 1), vino Nerello Mascalese (campione 2), vino Etna Rosso (campione 3).

I giudici testano i campioni secondo l'ordine specificato nella scheda di valutazione (allegato II) che accompagna i campioni (da sinistra verso destra - 1 - 2 - 3).

Gli assaggi avverranno secondo l'ordine elencato, i partecipanti alla fine di ogni assaggio, dovranno riconoscere il vitigno di provenienza dei tre campioni.

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, acqua, penne, tovagliette (allegato II)*

## L'ABBINAMENTO GIUSTO Nero d'Avola DOC Eoro Pachino “Respensa” Baglio dei Fenicotteri

Il gioco vuole sviluppare la capacità dei partecipanti di abbinare in modo adeguato il prodotto protagonista.

Il metodo di abbinamento comunemente riconosciuto si basa su due criteri specifici: il contrasto e l'analogia.

Contrasto perché alcune sensazioni del cibo bilanciano gli squilibri dell'altro, analogia perché in alcuni casi le sensazioni mantengono lo stesso rapporto, la stessa tipicità. Mettere in contrasto due prodotti significa cercare un equilibrio proprio dal punto di vista fisico, della struttura. Quando si parla di analogia invece è perché non tutto deve contrastare, in quanto se mettiamo in contrapposizione oltre alla fisicità anche gli aromi ed i sapori allora non va più bene. Bisogna cercare invece le affinità utili per costruire l'armonia gusto-olfattiva.

45

### Svolgimento del Gioco

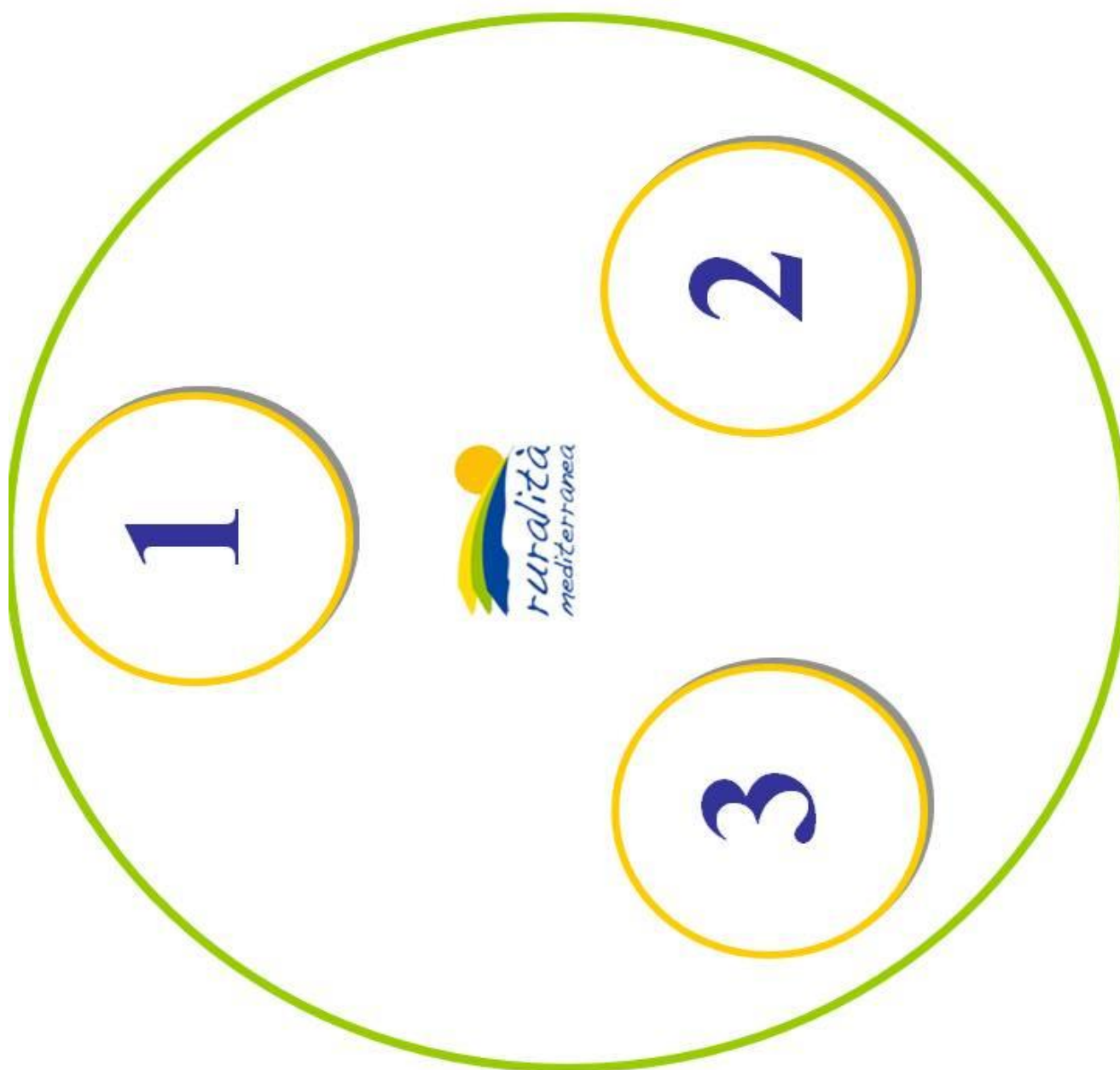
Il Nero d'Avola DOC Eoro Pachino “Respensa” sarà abbinato a tre diversi prodotti, i partecipanti dovranno riconoscere il tipo di abbinamento che è stato loro sottoposto per i tre campioni prescelti.

L'assaggio con relativo abbinamento avverrà nel seguente ordine:

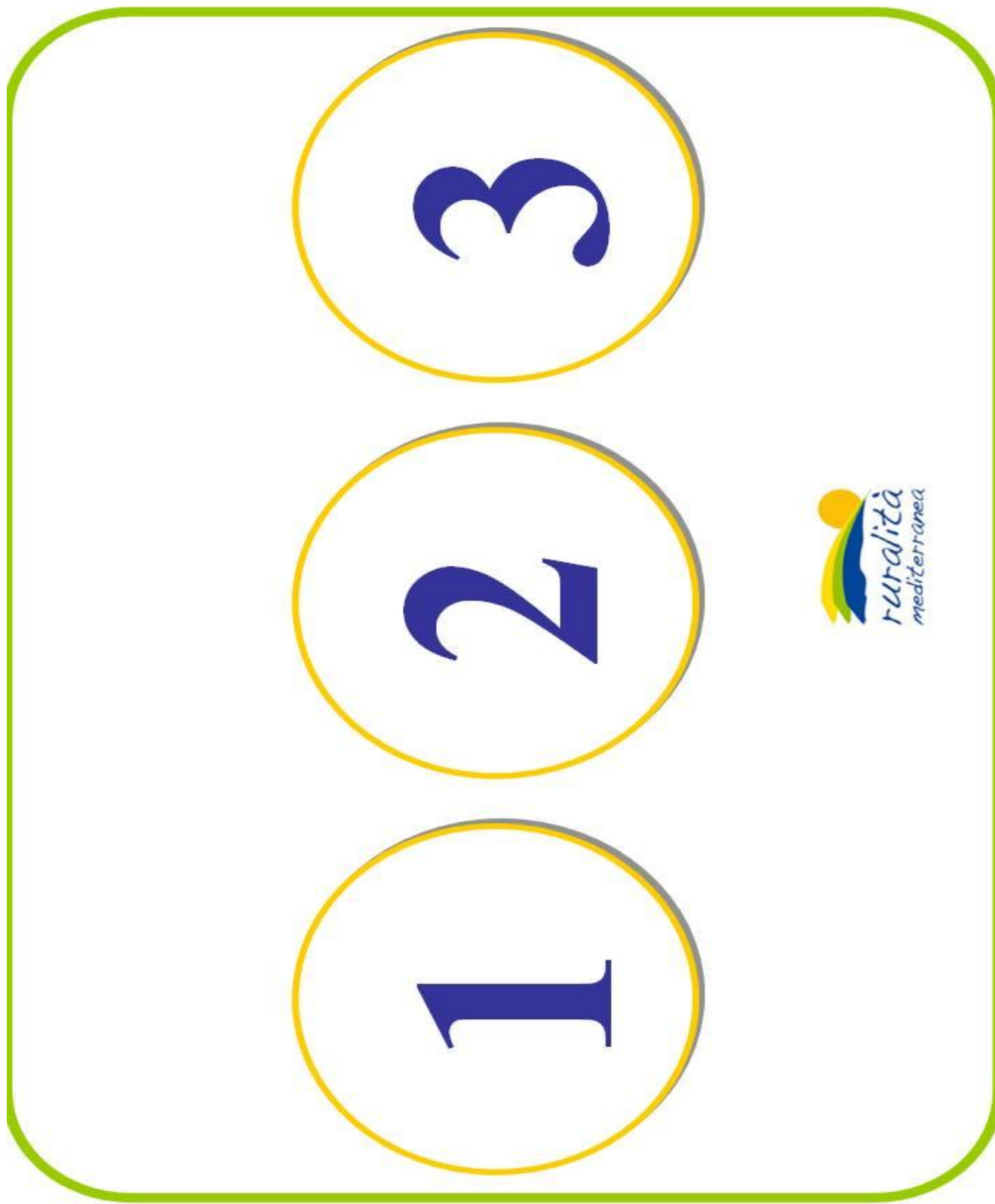
- Pistacchio e il “Respensa”– abbinamento per analogia
- Pomodoro di Pachino IGP e il “Respensa”– abbinamento per contrasto
- Frutta martorana e il “Respensa”- abbinamento per originalità

*N.B. Dotazioni necessarie: uno spazio dove poter versare il vino e preparare gli altri assaggi di campione senza farsi vedere dai partecipanti, apribottiglie, calici, bicchieri, piatti, acqua, penne, tovagliette (allegato I)*

ALLEGATO I









**FINE**