



SUMMER
SCHOOL

IL MONDO DEL VINO:

DALLA VIGNA AL BICCHIERE

IL PROGRAMMA – 19-22 luglio 2022

(potrebbe subire delle piccole modifiche)

Martedì

Mattina

Accoglienza e visita al campus dell'Università

Welcome coffee

SEMINARIO Introduzione al mondo del vino: i *basics*

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE 9 vini a confronto

Pranzo presso le Tavole Accademiche di UNISG

Pomeriggio

SEMINARIO Introduzione alla disciplina dell'analisi sensoriale

LABORATORIO Test sensoriali per allenare i sensi a riconoscere alcuni aromi e gusti del vino

Cena didattica presso ristorante in Pollenzo

Mercoledì

Mattina

SEMINARIO Principi di agronomia

Coffee break

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE 5 sensi per 5 vini

Pranzo presso le Tavole Accademiche di UNISG

Pomeriggio

WORKSHOP Comunicazione e Storytelling del vino

Cena presso ristorante in Pollenzo



SUMMER
SCHOOL

IL MONDO DEL VINO:

DALLA VIGNA AL BICCHIERE

IL PROGRAMMA – 19 - 22 luglio 2022

Giovedì

Mattina

SEMINARIO L'economia del vino: numeri, *trend*, scenari
LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE Abbinamento cibo-vino

Pranzo presso le Tavole Accademiche di UNISG

Pomeriggio

TEAMBUILDING Il linguaggio del vino
SESSIONE Q&A
Feedback e consegna certificati

Cena presso osteria in Langa

Venerdì

Mattina

VISITA DIDATTICA cantina in Roero

Pranzo presso vineria in Roero

Pomeriggio

VISITA DIDATTICA cantina in Langa