



# MasterClass GAMBERO ROSSO – Città del Gusto Torino

*Moscato d'Asti e Asti DOCG – Il lato dolce del Piemonte*

in collaborazione con Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG

---

durata - 3 giorni – 24 ore totali

dove - Piemonte, Asti, Consorzio sede e sul territorio di produzione del Monferrato e Langhe

quando –27/28 Febbraio 1 Marzo

coordinatore – Piera Genta (docente Gambero Rosso)

## Focus

Il piano didattico del Gambero Rosso Wine Academy, si articola in un'area teorico-pratica iniziale focalizzata sulle caratteristiche del prodotto e sul corretto approccio alla degustazione, e in due aree dedicate al mercato del vino, considerato sotto l'aspetto della comunicazione e della vendita (import/export).

La Master Class Gambero Rosso – Città del Gusto Torino, *Moscato d'Asti e Asti DOCG – Il lato dolce del Piemonte*, è articolata in lezioni frontali e sessioni operative sul territorio, permette di entrare in contatto tanto con la pratica degustativa, quanto con la gestione dei processi necessari a produrre, affinare, conservare e distribuire Asti e Moscato d'Asti di qualità.

## Geografia vitivinicola

- Breve storia del vino Moscato
- tutto parte dalla vigna: concetto di clima e territorio, le varie forme di allevamento della vite

**CDG TORINO E PIEMONTE srl**

Sede: via Massena 20 | 10128 Torino  
Codice Fiscale/Partita IVA 10859120015

## Viticultura

- Panorama vitivinicolo italiano: principali varietà di uve bianche aromatiche
- Com'è fatto il vino e fattori che ne influenzano i diversi stili
- La vendemmia: dalla raccolta dell'uva alla cantina

## Enologia

- La trasformazione in cantina
- tecniche di produzione dei principali stili di vino:
- Vino bianco, spumantizzazione, vini dolci e passiti
- L'invecchiamento: cosa accade e cosa cambia nel vino.
- Sostenibilità nel settore vitivinicolo
- Vini organici e biodinamici

## Salute, Sicurezza e Tutela

Azione di Tutela del Consorzio, principi normativi

- Lettura dell'etichetta
- Classificazione, denominazioni di origini: IGT, DOC, DOCG
- Tracciabilità
- Geografia enologica
- Italia e Piemonte
- Vini bianchi aromatizzati nel Mondo

## Degustazione

- Approccio sistematico alla degustazione di vini: come occhio, naso e bocca

**CDG TORINO E PIEMONTE srl**

Sede: via Massena 20 | 10128 Torino  
Codice Fiscale/Partita IVA 10859120015

debbano arrivare a una sintesi armoniosa

- Le diverse tecniche di giudizio: schede degustative, modalità di assegnazione di un punteggio
- Degustazione tecnica
- Abbinamento e servizio del vino: il bicchiere perfetto
- L'abbinamento di cibo e vino: la fisiologia del gusto e le basi abbinamento gastronomico
- Produttori di eccellenza
- Incontri e seminari con i produttori leader del settore vitivinicolo

Si rilascia l'attestato di partecipazione Gambero Rosso e Consorzio d'Asti Docg.  
Costo iscrizione : 750€ + iva comprensivo di trasporto da Torino e degustazioni guidate

**CDG TORINO E PIEMONTE srl**

Sede: via Massena 20 | 10128 Torino  
Codice Fiscale/Partita IVA 10859120015