



COMUNE DI SEUI



BUONE PRATICHE DI VIGNA E CANTINA

Il Comune di Seui organizza 11 giornate di incontri con lezioni anche in vigna per migliorare le produzioni e riscoprire la tradizione vitivinicola di Seui

Dal 12 Ottobre 2023 ad Aprile 2024

Ore: 18.00 - 21.00

Centro Polivalente "Is Minadoris"

Contributo totale di partecipazione

Residenti: euro 50,00
Non Residenti: euro 125,00

Incontro del 12 Ottobre

Gratuito e aperto a tutti

Per informazioni: sindaco@comune.seui.ig.it - 3288266024



Obiettivi

- 1) Recupero della tradizione vitivinicola seuese;
- 2) Diffusione e approfondimento delle principali tematiche viticole ed enologiche;
- 3) Promozione del dibattito riguardo al potenziale viticolo delle aree rurali della Sardegna e di Seui in particolare;
- 4) Individuazione delle forme e delle caratteristiche del vino per mezzo di degustazione sensoriale.

Modalità di svolgimento

- 1) Lezioni frontali;
- 2) Degustazione vini;
- 3) Dibattito.

Attività e tempi

Ogni lezione prevede la durata di 3 ore articolate nel seguente modo:

- 90 minuti di lezione frontale
- 30 minuti dibattito
- 60 minuti degustazione e discussione

Verranno consegnati due calici a ciascun partecipante. Durante ogni lezione verranno degustati due vini prodotti dalle cantine sarde.

Le lezioni verranno curate dal produttore **Marco Schirru** di Orroli.

Per meri motivi organizzativi, si consiglia di procedere con l'iscrizione e il pagamento tramite applicazione **pagoPA** dal sito del Comune di Seui con indicazione in oggetto di **"contribuzione utenza servizio a domanda individuale"**.

Per ulteriori informazioni contattare l'addetto dell'ufficio culturale, Valeria Cannas.

Tel 078254611



Programma:

- 12 Ottobre ore 18.00.

Lezione preliminare di presentazione. (Incontro aperto a tutti)

- Introduzione del Sindaco
- Excursus storico sulla viticoltura del Comune di Seui curato dall'assessore Ignazio Marci
- Presentazione del ciclo delle lezioni
- Questionario
- Brindisi finale

- 26 Ottobre ore 18.00.

Lezione n. 1. Prontuario di Enologia e fondamenti di degustazione

- Dall'uva al vino
- La fermentazione alcolica
- Quanti modi di fare il vino
- Dibattito
- Degustazione (fondamenti di degustazione, la scheda di degustazione)

- 9 Novembre ore 18.00.

Lezione n. 2 - (Prontuario di Enologia e Degustazione geosensoriale)

- La vinificazione in rosso
- Dibattito
- Degustazione (introduzione alla degustazione geosensoriale - imparare a comprendere l'origine dei vini e le caratteristiche che questa può apportare ad essi)

- 23 Novembre ore 18.00

Lezione n.3 (Prontuario di Enologia)

- La vinificazione in bianco e in rosa
- L'utilizzo delle bucce nei vini bianchi
- Dibattito
- Degustazione - i profumi del vino

- 7 Dicembre ore 18.00

Lezione n. 4 (Il vino e la cantina)

- L'affinamento del vino: quale contenitore?
- I principali difetti del vino e come evitarli
- L'importanza dell'igiene in cantina
- Dibattito
- Degustazione (oggettività del buon vino, esiste?)



- **21 Dicembre ore 18.00**

Lezione n.5 (Avvio della cantina e il mercato del vino)

- Gli adempimenti necessari all'apertura di una cantina
- Il mercato del vino. Sardegna e Seui quale futuro?
- Dibattito
- Degustazione (i vini di Seui)

- **Gennaio 2024**

Lezione n. 6. Lezione sul campo da concordare orario e giorno della settimana

- Prontuario di viticoltura
 1. La potatura secca
 2. La potatura ramificata per la longevità dei vigneti
- Degustazione: Longevità del vino

- **25 Gennaio 2024 ore 18.00**

Lezione n. 7. Prontuario di viticoltura

- Le principali malattie della vite (Oidio, Peronospora)
- Strategie di difesa
- Dibattito
- Degustazione: I vini di montagna

- **Febbraio. Data da definire**

Lezione n. 8. Prontuario di viticoltura

- Fisiologia della vite
- La gestione della pianta durante la fase vegetativa
- Potatura verde e sfogliatura
- Cimatura sì o no? Gli effetti sulla pianta
- Dibattito
- Degustazione (L'equilibrio e l'armonia del vino)

- **Lezione 9/10 (da definire)**

- **Lezioni da svolgere in primavera** per analizzare **sul campo** in maniera pratica alcuni elementi sviluppati durante il corso delle lezioni di viticoltura.

- **Lezione aggiuntiva** di ripasso generale con Sommelier professionista. Date da definire.