

RIEPILOGO LEZIONE N° 1



In esclusiva da Tibevo

Ultimo aggiornamento: May 31, 2024

Lezione "Introduzione al Mondo del Vino"

Storia del Vino

- Prime tracce di produzione del vino risalgono a circa 10.000 anni fa in Georgia.
- Diffusione della produzione del vino attraverso Grecia, Nord Africa, Italia, e resto d'Europa.
- I Romani svilupparono l'allevamento della vite e la produzione del vino in tutto l'Impero.

La Vite e l'Uva

- La vite, appartenente alla famiglia delle Vitacee, è la pianta che produce l'uva.
- La specie dominante in Europa è la *Vitis Vinifera*.
- Parti dell'uva:
 - · Buccia: Contiene pigmenti e tannini che influenzano colore e struttura del vino.
 - · Polpa: Ricca di acqua e zuccheri necessari per la fermentazione.
 - · Semi: Contengono tannini che influenzano la texture del vino.

Le Tre Maturazioni dell'Uva

- Maturazione Fenolica: Determina colore e struttura del vino.
- Maturazione Fisiologica: Equilibrio tra zuccheri e acidi, fondamentale per la fermentazione.
- Maturazione Aromatica: Sviluppo dei profumi distintivi del vino.

Influenza del Clima

- Climi Caldi: accelerano la maturazione zuccherina ma possono compromettere tannini e aromi
 - Climi Freddi e Ventilati: favoriscono una maturazione lenta, mantenendo aromi e acidità.
 - La vite è soggetta a malattie causate da insetti, batteri e funghi, ma può essere curata tramite prodotti fitosanitari o rimozione delle parti malate.
-

Verifica la comprensione degli argomenti con i quiz interattivi.
Per accedere ai quiz premi [qui!](#)

NON FERMARTI ORA, prosegui il percorso di formazione con la prossima lezione

Inizia a fare pratica

Degusta le bottiglie di vino selezionate per te.

Accedi alle nostre [degustazioni](#) e completa la tua formazione imparando a degustare comodamente da casa



*"Siamo tutti mortali fino al primo bacio e al secondo bicchiere di vino."
Eduardo Hughes Galeano*

Tibevo è un marchio di MIC SAS di Galiano Matteo Marco

www.tibevo.it - info@tibevo.it