

## Profumi del vino: ecco il corso per imparare a riconoscerli



Nella degustazione del vino gli aspetti tecnici, il vocabolario ripetitivo e la necessità di aderire a protocolli di analisi standardizzati rischiano di privare l'esperienza della sua componente più vitale ed emozionale. Per recuperare la centralità di questo elemento nasce **“Sentire Sentori – il profumo nel calice”**, affascinante percorso in partenza martedì 18 gennaio 2022, che unirà le professionalità di Alessandra Piubello, giornalista, critica del vino e degustatrice, e di Francesca Faruolo, formatrice ed esperta di fragranze. **Per la prima volta due professioniste, provenienti da sfere differenti, una del vino e l'altra delle fragranze, mettono a disposizione le loro specifiche competenze per ampliare e approfondire l'universo di quel che si può cogliere al naso, andando a indagare i profumi del vino.**

I profumi del vino spiegati da due esperte

“Da piccola amavo i profumi della cantina dove papà faceva il vino e quelli della vendemmia”, racconta **Alessandra Piubello**. “Il mio naso era sempre in fermento, odorava tutto”.

“Poi, con la specializzazione negli assaggi del vino, **mi sono sempre chiesta come avrebbe percepito e spiegato il bouquet, termine che accomuna le due professioni, di un vino un esperto di profumi.** Cercavo una donna, che avesse in comune con me la sensibilità e l'amore per il proprio lavoro. In Francesca Faruolo ho trovato queste ed altre affinità e ci siamo messe all'opera per dare alle persone delle angolature differenti sui mondi sensoriali del vino”.

**Attraverso un inedito viaggio nell'universo del profumo, denso di significati e connessioni affettive, il corso si propone di accendere la curiosità e lo spirito di ricerca di tutti gli appassionati di vino, alla scoperta delle potenzialità creative del**

► 12 dicembre 2021 - 11:17

---

linguaggio degli odori .

Dove e quando si terrà il corso **“Sentire Sentori – il profumo nel calice”**

**Gli appuntamenti con il corso che guiderà a svelare il lato più emozionale dei profumi del vino saranno quattro, per un totale di 10 ore di lezione, ed esploreranno quattro universi olfattivi, rosa, frutti rossi, spezie, idrocarburi.**

**I partecipanti avranno l’opportunità di assimilare un ricco repertorio di odori, ponendoli in risonanza con il lessico enologico.** Saranno accompagnati nell’acquisizione di competenze olfattive, frutto di una pratica diretta con sentori e fragranze, associate ai vini scelti per ogni serata.

**Il corso permetterà a ciascuno un affinamento sensoriale, emotivo e intellettuale** per comprendere più a fondo le qualità del vino e creare un ponte comunicativo con gli altri.

“Credo molto in questo percorso che darà modo di mettere finalmente in connessione due mondi così affini come quello della profumeria e quello del vino”, chiosa **Francesca Faruolo**. “Ancora oggi diciamo che un profumo è buono quando invece dovremmo dire che è bello, e la stessa cosa vale per il vino. **In questo corso condurremo i partecipanti nell’esercizio di un sentire amplificato**, capace di evidenziare il potenziale estetico, narrativo e persino filosofico degli aromi e dei profumi”.

**Il corso si terrà dalle 20 alle 22,30 nelle date del 18 gennaio, 8 febbraio, 1 marzo e 15 marzo negli spazi dello Smell Atelier di Verona.**

**È rivolto agli amanti del vino e dei profumi, ai responsabili commerciali di aziende vitivinicole, agli organizzatori di eventi legati al mondo enologico, critici, giornalisti e chiunque abbia il desiderio di approfondire la conoscenza sensoriale del vino.**