



Vino in Ore
{colore sentore sapore}

... e amore

Il Progetto

Vivere l'esperienza dei sensi



Vino in Ore
{colore sentore sapore}
... e amore

Vino in Ore è l'esperienza che allena i sensi.

I sensi, in particolare il gusto e l'olfatto, insieme alla memoria gusto-olfattiva, sono oggi quasi dimenticati.

Ci affidiamo spesso a una comunicazione che costruisce percezioni e aspettative preconfezionate, senza dare spazio all'allenamento sensoriale che ci permetterebbe di scoprire le sensazioni in modo autentico e personale.

Vino in Ore è **un format innovativo** che ti invita a scoprire il **mondo del vino** in modo semplice e immediato, attraverso i tuoi sensi e la tua esperienza personale.

Spesso non è facile percepire davvero tutti gli aromi, i sentori e i sapori elencati sulle etichette o nelle schede tecniche. A volte ci lasciamo influenzare da descrizioni elaborate o fantasiose, affascinati dal linguaggio evocativo, senza chiederci se **riconosciamo veramente** le sensazioni descritte.

Con Vino in Ore vogliamo superare queste **barriere sensoriali**, aiutandoti a connetterti direttamente con il vino, capirlo e interpretarlo con i tuoi sensi.

Vino in Ore è
un'esperienza sensoriale



Vino in Ore
{colore sentore sapore}
... e amore

{colore sentore sapore}

... e amore

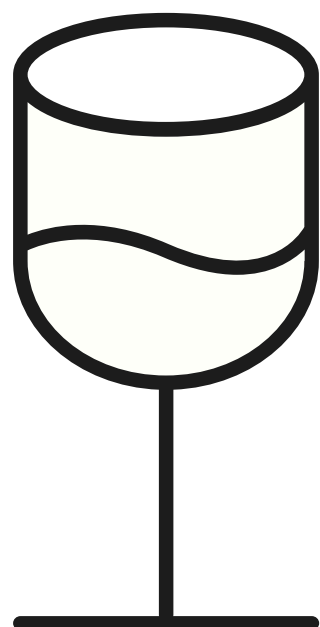


Vino in Ore

Vino in Ore è la riscoperta di olfatto e gusto

Vino in Ore coinvolge i partecipanti con la **pratica personale e diretta**, per scoprire e allenare la memoria gusto-olfattiva, in modo semplice e efficace.

Durante il percorso, sarà possibile sviluppare o riscoprire competenze sensoriali personali, acquisendo una maggiore consapevolezza dei propri sensi e delle sfumature del vino.



Vino in Ore
{colore sentore sapore}
... e amore

Come si svolge

Vino in Ore ha una durata di circa due ore e offre un percorso volto a sviluppare una maggiore consapevolezza sensoriale. Attraverso un approccio pratico, i partecipanti apprenderanno suggerimenti su come, nella vita quotidiana, allenare e affinare i propri sensi.

Al termine della sessione teorica e didattica, l'esperienza prosegue con una coinvolgente parte pratica:

- Fase olfattiva: un'esplorazione sensoriale alla cieca con l'uso di diversi aromi.
- Fase gustativa: assaggi studiati per stimolare e allenare i sensi, affinando la capacità di percepire le sfumature del vino.



{colore sentore sapore}

... e amore

Per chi

Vino in Ore è un'esperienza pensata **per tutti**, per avvicinare chiunque al mondo del vino, in modo inclusivo e coinvolgente. Il percorso non prevede inizialmente la degustazione di vino, ma utilizza altri assaggi. Solo al termine del percorso, sarà possibile completare l'esperienza con una vera degustazione di vino.

Vino in Ore è ideale per:

- Appassionati di vino
- Enoturisti
- Turisti enogastronomici
- Curiosi
- Studenti, dalla scuola primaria in poi
- Famiglie
- Aziende (team building)
- Gruppi di amici
- Addetti ai lavori
- Personale del settore vitivinicolo

Dove

Vino in Ore è un'esperienza **su misura**, dove e quando vuoi.

Lo svolgimento dell'esperienza non prevede un luogo preciso.

I materiali e gli strumenti verranno organizzati da Gaia Castellani. Basterà un appoggio (un tavolo ad esempio).

Vino in Ore si svolge:

- In cantina
- Al ristorante
- A casa propria
- In hotel/B&B
- Al picnic
- All'aperto
- Al chiuso
- In veranda

Quando

Vino in Ore **sempre** (o quasi).

L'esperienza "Vino in Ore" non è vincolata a un orario fisso, ma per una perfetta analisi sensoriale, il mattino è il momento ideale (come si dice, "il mattino ha l'oro in bocca").

Dovrebbe precedere la degustazione, in modo che i sensi siano attivi e non saturi.

Vino in Ore si svolge al mattino. Altri orari solo su specifica richiesta.



Vino in Ore
{colore sentore sapore}
... e amore

E il Vino? ...

Al termine del laboratorio sensoriale, l'esperienza prosegue con una visita al vigneto e una degustazione dei vini selezionati.



Vino in Ore
{colore sentore sapore}
... e amore



Chi sono

Gaia Castellani

Ho iniziato a lavorare nel 1995, costruendo la mia esperienza attraverso un **lungo cammino** e tante occasioni di lavoro, con interlocutori diversi e in diversi contesti, che oggi traduco in progetti di **Comunicazione** e **Formazione**.

Le competenze **trasversali** acquisite con l'esperienza diretta sono state completate con quelle **tecniche** (Degustatore ufficiale e Sommelier AIS, certificazione WSET 3 level, Giudice Sensoriale).

Appassionata di vino da sempre, nel 2009 ho creato gli Incontri di Vini™.

® Vino in Ore (colore sentore sapore ...e amore)
è un **marchio registrato**
(eventi per la degustazione di vino a fini educativi)
e fa parte dei progetti
Incontri diVini di Gaia Castellani



Vino in Ore
{colore sentore sapore}
... e amore



Gaia Castellani

[wine senses education]

www.incontridivini.it

340 1480 119

gaia.castellani@incontridivini.it