

Mercoledì 14 Novembre presso la sede nh Hotel al Foro Italico a Palermo l'incontro sui difetti olfattivi del vino ha visto la presenza di tanti sommelier che hanno avuto modo di approfondire il riconoscimento dei principali difetti sensoriali dei vini. Per ognuno dei 12 principali difetti sono stati illustrati l'origine, l'effetto sensoriale, i meccanismi di comparsa e la loro evoluzione, inoltre sono stati memorizzati olfattivamente attraverso i diversi composti di sintesi.
Attraverso la degustazione di un bianco ed un rosso in ottimo stato di forma e successivamente l'assaggio

degli stessi vini della stessa annata in percettibile stato di ossidazione ha permesso di comprenderne a pieno l'evoluzione e memorizzarne le differenti variate sfumature olfattive e gustative.

Ecco la galleria fotografica della serata.

{morfeo 51}