

**POLI.DESIGN**  
FOUNDED BY POLITECNICO DI MILANO

Education

POLI.design Srl  
via Don Giovanni Verità, 25,  
20158 - Milano, IT

T. +39 02 2399 586 4  
hello@polidesign.net  
www.polidesign.net

# WINE CULTURE AND DESIGN

UN'ESPERIENZA DIDATTICA  
IMMERSIVA

---

## IL PROGRAMMA ALL INCLUSIVE DI 5 GIORNI

---

Un'esperienza formativa di 5 giorni per esplorare la cultura del vino italiano circondati dalla bellezza paesaggistica del Chianti Classico. Un'opportunità per scoprire l'approccio progettuale applicato al settore enologico e conoscere di più sul patrimonio della Toscana.



## DESIGN E CULTURA DEL VINO

---

L'Italia si distingue come uno dei principali attori del panorama vinicolo mondiale, con una produzione media di quasi 50.000 ettolitri nell'ultimo decennio. Dai progressi tecnici della viticoltura alle esperienze di degustazione immersive: processi, servizi e prodotti della filiera sono in continua evoluzione. In questo contesto, la fase di progettazione gioca un ruolo fondamentale. Grazie al programma di 5 giorni WINE CULTURE and DESIGN, intraprenderai un'esplorazione sensoriale, approfondirai le conoscenze sul terroir, il patrimonio del settore enologico e la sostenibilità della filiera.

Degustatori, professionisti del settore e imprenditori internazionali ti guideranno durante le lezioni pratico-teoriche e le visite a tre cantine: Castello di Meleto, Premiata Fattoria di Castelvecchi e Tenuta Perano - Frescobaldi. Il programma si distingue per l'approccio olistico che coniuga studi tecnici e scientifici, bellezza paesaggistica e ricchezza culturale. KKM Group promuove l'esperienza patrocinata da AGIVI (Associazione Italiana Giovani Imprenditori Vinicoli), Donne del Vino e ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino).

---

## MODULI DIDATTICI

---



### VIAGGIO SENSORIALE NEL VINO: un'esperienza attraverso i sensi

- Comprendere l'esplorazione sensoriale
- Potenziare autenticità e patrimonio culturale
- Discutere della tendenza verso esperienze enogastronomiche personalizzate
- Esplorazione degli aromi, degli elementi tattili, del colore e della presentazione visiva
- Identificare il concetto di degustazioni multisensoriali
- Esplorare il ruolo del suono e della musica nelle esperienze enogastronomiche



### TERROIR E CULTURA: le denominazioni italiane

- La storia del vino: dai tempi antichi a oggi
- Comprendere il concetto di terroir e la sua rilevanza nella produzione vinicola
- Preservare le migliori pratiche della tradizione enologica italiana potenziandone il ruolo sociale e ambientale nelle zone rurali
- Comprendere e analizzare le principali certificazioni: IGT, DOC, DOCG



### EVOLUZIONE SOSTENIBILE: tra tradizione e innovazione

- Esplorare un nuovo concetto di sostenibilità e nuove tecniche di coltivazione sostenibile
- Apprendere dai modelli di business tradizionali, innovativi e futuri al fine di progettare nuove formule per la sostenibilità sociale e finanziaria
- Sottolineare l'importanza delle pratiche sostenibili ed etiche nella progettazione dell'esperienza enologica
- Esplorare casi studio di cantine che combinano con successo la salvaguardia culturale alla sostenibilità ambientale

## GIORNO 1

LEZIONE: "COMPNDERE IL VIAGGIO SENSORIALE ATTRAVERSO IL VINO"

LEZIONE: "AUTENTICITÀ E PATRIMONIO CULTURALE"

LUNCH EXPERIENCE AT CASTELLO DI MELETO

LEZIONE: "ESPERIENZE PERSONALIZZATE: I TREND E LE METODOLOGIE"

VISITA GUIDATA ALLA TENUTA PERANO - FRESCOBALDI

## GIORNO 2

LEZIONE: "ESPLORAZIONE ATTRAVERSO I SENSI: AROMA, ELEMENTI TATTILI, COLORE E PRESENTAZIONE"

LEZIONE: "LA DEGUSTAZIONE MULTISENSORIALE: COME FUNZIONA"

LUNCH EXPERIENCE AT CASTELLO DI MELETO

LEZIONE: "UN'ESPLORAZIONE DEL RUOLO DEL SUONO E DELLA MUSICA NELL'ESPERIENZA ENOLOGICA"

## GIORNO 3

LEZIONE: "LA STORIA DEL VINO: DAI TEMPI ANTICHI A OGGI"

LUNCH EXPERIENCE AT CASTELLO DI MELETO

LEZIONE: "L'IMPORTANZA DELLE CERTIFICAZIONI ITALIANE"

VISITA GUIDATA ALLA PREMIATA FATTORIA DI CASTELVECCHI

## GIORNO 4

LECTURE: "ELEMENTI DI VITICULTURA ED ENOLOGIA"

LUNCH EXPERIENCE AT CASTELLO DI MELETO

LECTURE: "IL TERROIR: ANALISI DELL'IMPATTO DEI FATTORI GEOGRAFICI SULLE CARATTERISTICHE DEL VINO"

LECTURE: "LA PRODUZIONE GREEN: BIOLOGICO, BIODINAMICO, LE CERTIFICAZIONI SQNPI"

VISITA GUIDATA AL CASTELLO DI MELETO

## GIORNO 5

LEZIONE: "UN NUOVO CONCETTO DI SOSTENIBILITÀ"

LEZIONE: "TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: LA SOSTENIBILITÀ SOCIALE ED ECONOMICA"

LUNCH EXPERIENCE AT CASTELLO DI MELETO

LEZIONE: "ETICA E SOSTENIBILITÀ NELLE ESPERIENZE ENOLOGICHE"

LEZIONE: "LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURALE E LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE"

CERIMONIA DI CHIUSURA E APERITIVO FINALE

---

## FACULTY

**Direttore Scientifico:** Silvia Baratta

Laureata in Scienze Agrarie con specializzazione in viticoltura, Silvia Baratta lavora da 23 anni nella comunicazione e promozione del vino in tutto il mondo. È amministratrice delegata dell'agenzia di comunicazione Gheusis e tiene corsi di public speaking e comunicazione enologica per associazioni e Consorzi di Tutela in tutt'Italia. È Professoressa di **Gestione degli Eventi Enogastronomici** presso l'Università Ca' Foscari di Venezia e docente di **Scrittura Creativa e Comunicazione per il corso di Food Media Management** presso l'Italian Food Academy di Milano. È la creatrice e curatrice del podcast Wine Speaking.

**Docenti:** Filippo Bartolotta, Mattia Calesso, Valentino Ciarla, Aldo Fiordelli, Lavinia Furlani, Costantino Gabardi, Fabio Piccoli, Paolo Scarpellini.





**CONTATTI**

—  
**POLI.design**

Politecnico di Milano / Campus Bovisa  
Via Don Giovanni Verità, 25  
20158 — Milano

T. 02 2399 7206

e-mail: [hello@polidesign.net](mailto:hello@polidesign.net)