

Estratto dal libro “**de vino veritas... La mia ‘verità’ sul vino**”
di Sergio De Angelis

***Corsi degustazione vini: come svolgerli nel modo migliore**

I corsi di degustazione vini sono da molto tempo diventati un positivo fenomeno sociale. Numerosi sono gli Enti (pubblici e privati) e le Associazioni enoculturali che si dedicano allo svolgimento di programmi di analisi sensoriale.

Elemento importante per l’attuazione ottimale di un corso è il metodo d’insegnamento utilizzato per facilitare l’apprendimento dei partecipanti.

Bisogna considerare, infatti, che le lezioni sono frequentate da adulti con esperienze di lavoro e di vita maturate, in genere, non nel settore specifico dei vini. Fondamentale è che il linguaggio tecnico usato sia comprensibile a tutti.

Attraverso quali modi si può apprendere?

Ricordiamo che l’apprendimento è relativo alla cultura del discente, intesa sia in senso ampio sia in senso specifico. Lo psicologo statunitense Ernest Hilgard considerava l’apprendimento un processo intellettuale con il quale l’essere umano acquisisce conoscenze che poi impiegherà per organizzare e strutturare il proprio comportamento in modo permanente.

Nell’apprendimento degli adulti rilevante importanza ha la sfera psicologica (autonomia e responsabilità decisionale e comportamentale, sviluppo di un concetto di sé) e l’organizzazione della conoscenza. Chi si occupa di formazione degli adulti deve attivare *metodi in progressione* (dal più semplificato e sintetico al più completo).

Nel campo della degustazione dei vini il fattore dominante è, ovviamente, l’analisi sensoriale. Analisi che in un primo momento, per facilitarne l’apprendimento, può essere svolta in modo sommario (anche se attento).

È sufficiente, in questo caso, mettere in ordine, ad esempio, i quattro elementi fondamentali della degustazione (**limpidezza, colore, odore, sapore**) e cercare di fornire alcune brevi risposte.

In altre parole può essere usato, inizialmente, il metodo sintetico e non quello analitico.

Sarà cura del docente, durante la *fase dell’organizzazione della conoscenza*, passare in modo graduale alla spiegazione di elementi tecnici più complessi, completi e analitici anche attraverso il *feedback* cognitivo, che costituisce un processo valido per verificare la correttezza dell’apprendimento e per effettuare eventuali correzioni.

Utile diventa in questi momenti, per ottimizzare i risultati, *l’esercizio della ripetizione* o del *rinforzo*. Esercizio che può interessare un solo discente o l’intero gruppo dei partecipanti.

Tra gli altri fattori importanti dell’apprendimento troviamo le *abilità del discente*. Occorre mettere in atto schemi ed esercizi per i discenti meno abili e viceversa schemi ed esercizi di altro tipo per quelli più abili. Si potrebbe, ad esempio, far riconoscere in un primo rapporto di studio agli allievi meno abili solo gli odori e i profumi comuni dei vini in esame, per passare poi gradatamente a compiti più difficili.

Dobbiamo tenere presente, tuttavia, un altro importante fattore: medesime sensazioni oggettive possono portare i discenti a motivazioni diverse. Tra i discenti, infatti, ci può essere chi, ad esempio, partecipa a un corso di degustazione vini spinto soprattutto dallo scopo di socializzare, chi invece desidera in primo luogo apprendere a degustare e a svolgere una relazione sui risultati.

Per raggiungere l’obiettivo prefissato diventa, quindi, di sostanziale importanza che il gruppo acquisisca quanto prima un **comune denominatore d’interesse**. Sarà cura del

docente far comprendere al gruppo questo fondamentale elemento. Il docente potrà, allo scopo, utilizzare alcune delle metodologie già accennate e nello stesso tempo spronare i discenti ad individuare i comuni motivi che li hanno condotti a frequentare un corso di degustazione vini.

Per Hilgard esistono venti principi “accettabili in gran parte da tutti”. Ne riportiamo alcuni ed è interessante verificare come questi principi potrebbero, a nostro giudizio, essere ben utilizzati in un corso di degustazione vini.

Il discente deve essere innanzitutto un **ascoltatore-osservatore attivo**.

Immaginiamo che l'insegnante nello svolgimento del corso di degustazione illustri la **limpidezza** e il **colore** dei vini.

La limpidezza e il colore sono, come abbiamo già accennato, due elementi basilari insieme all'odore e al sapore dell'analisi organolettica.

È abbastanza facile, anche per le persone inesperte di degustazione, saper distinguere un vino limpido da uno torbido, feccioso. Diventa meno facile quando occorre evidenziare alcuni particolari.

I particolari, i dettagli, determinano le differenze (e a volte anche in maniera significativa) tra un vino e un altro.

Come non è sufficiente saper distinguere semplicemente un vino di color bianco da un altro di color rosso, o di color rosato, altrettanto non è sufficiente distinguere un vino limpido da un vino torbido.

Facciamo alcuni esempi.

Un vino per quanto riguarda la **limpidezza** può essere: *brillante, cristallino, limpidissimo, limpido, chiaro, ombrato, velato, appannato, opaco, nebuloso, lattescente, torbido, feccioso*.

È rilevante che il discente abbia uno spirito attivo come ascoltatore e osservatore; l'insegnante dovrà rassicurarlo delle difficoltà che potrebbe trovare nell'utilizzo di una terminologia molto specifica e inusuale.

Nello stesso tempo è importante che il docente intervenga, in maniera completamente opposta, nei confronti di chi, allievo, creda di sapere già tutto.

Per quanto riguarda il **colore**, è facile, quasi banale, dire che un vino è bianco, rosso, o rosato. Affermare, però, se quel vino della categoria dei bianchi sia di tonalità *bianco carta*, oppure *paglierino, giallo, dorato, ramato, ambrato, bruno, macchiato*, diventa molto più difficile; anche in questo caso va attuato il principio dell'osservazione attiva.

Con un vino della categoria dei rossi la situazione non cambia. Il discente deve osservare, capire, saper distinguere (con l'aiuto del docente) se il colore ha una tonalità *violacea*, oppure *vermiglio, porpora, carminio, rubino, fuoco, granato, mattonato*. E così via per i vini rosati.

La *ripetizione*, come abbiamo visto, è molto importante per acquisire abilità; diventa rilevante quando si desidera valutare l'odore e il sapore dei vini. Nell'esame gustativo le sensazioni si limitano alla percezione dei quattro sapori: *dolce, amaro, acido, salato*. Nell'**esame olfattivo**, invece, occorre tener conto delle migliaia di famiglie di profumi che compongono il vino.

Esistono, a tal proposito, anche delle note curiose. Il vino bianco Sauvignon, ad esempio, è assaggiato (e bevuto) da molti appassionati enocultori soprattutto per la sua caratteristica odorosa che ricorda la “pipì di gatto”! Per la stessa identica ragione altre persone non desiderano degustarlo.

Nei primi esercizi pratici di riconoscimento dei descrittori odorosi, il docente fa annusare delle bottigliette anonime di profumi sintetici che riproducono alcune delle sensazioni

odorose naturali più frequenti del vino: *acacia, banana, frutta esotica, limone, liquirizia, mela, pepe, peperoni verdi, pesca, prugna, vaniglia, violetta* e altre.

L'esercizio può essere organizzato come un gioco appassionante, divertente e utile. Importante è, infatti, l'aspetto ludico.

Sono, quelli sopra citati, elementi che favoriscono l'acquisizione da parte del gruppo, di un **comune denominatore d'interesse**; ricordiamo che il gruppo che apprende è spesso assai eterogeneo nella sua composizione (età, interessi, cultura, aspettative, esperienze maturate).

Altro elemento importante è la **motivazione**. Il docente potrà e dovrà trovare, anche con esempi pratici, dei sistemi per incentivare, motivare il discente. Potrà farlo con delle domande specifiche, semplici. Oppure attraverso dei test scritti. L'insegnante ha il compito di evidenziare all'allievo le caratteristiche, la struttura del corso.

Un corso completo di degustazione vini prevede, normalmente, tre livelli di studio.

È da tener presente che il programma di un corso può essere modulabile. In altri termini possono combinarsi fra loro, secondo le esigenze, vari fattori che non dovranno, comunque, inficiare il completo svolgimento del programma medesimo.

Programma indicativo di un Corso di 1° livello

- *La "Cultura" del vino*
- *Ruolo dei sensi nella degustazione*
- *Analisi visiva: limpidezza, colore, fluidità*
- *Analisi olfattiva: descrittori, intensità, persistenza*
- *Analisi gustativa: sapori, olfatto retronasale, persistenza e retrogusto*
- *Sensazioni tattili: corposità, astringenza*
- *Equilibrio tra odori e sapori (armonia)*
- *Conservazione e invecchiamento dei vini*
- *Difetti e malattie dei vini*
- *Accostamento vino-cibo*
- *Il vino visto dal medico: alimentazione e salute*
- *Allestimento enoteca.*



*I motivi della degustazione dei vini

Perché si degusta un vino?

Spesso i motivi sono solo uno o due, come ad esempio la ricerca dell'ottimale abbinamento cibo-vino, oppure il semplice piacere edonistico dell'assaggio.

Altre volte coesistono motivi diversi, come quelli che indichiamo nella tabella¹ sottostante:

MOTIVI

- RICONOSCIMENTO DELL'ORIGINE/TIPICITÀ
- RICONOSCIMENTO DEI COMPONENTI
- DESCRIZIONE CON TERMINI ADEGUATI
- CLASSIFICAZIONI NELLE VARIE CATEGORIE
- VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ
- VALUTAZIONE IN UN CONCORSO
- VALUTAZIONE RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO
- CONFRONTO TRA DIVERSI VINI
- SEGUIRE L'EVOLUZIONE E L'INVECCHIAMENTO
- VERIFICARE I TAGLI, SCEGLIERNE IL MIGLIORE
- ABBINAMENTO CIBO-VINO
- PIACERE EDONISTICO

In base alla nostra esperienza, *la valutazione della qualità e la descrizione con termini adeguati* sono tra i motivi di maggiore interesse per il gruppo: rappresentano un primo sicuro approccio al comune denominatore d'interesse.

L'adulto, al termine del corso, potrà orgogliosamente evidenziare di fronte agli altri e al "mondo intero" il proprio "sapere"! Il docente dovrà, tuttavia, porre attenzione a non formare degustatori superbi o saccenti.

Altro principio da non sottovalutare per il raggiungimento dell'obiettivo è quello dell'**atmosfera** che si crea nel gruppo, come la *competizione* e la *cooperazione*.

L'ambiente formativo è sì autonomo, ma non può non confrontarsi con la realtà esterna e con tutto il contesto educativo e pedagogico. Nel progetto didattico, infatti, la **comunicazione** occupa un ruolo preminente.

In altri termini, l'ambiente formativo deve essere dotato di nuovi media e di nuove tecnologie, con nuovi strumenti di comunicazione e nuovi codici espressivi.

Una precisazione è d'obbligo. Gli **strumenti tecnologici** non sostituiscono né il docente né l'insegnamento. E solo immetterli nell'ambiente formativo non è sufficiente per migliorare l'apprendimento o i processi d'istruzione o di formazione. Occorre porre al centro, conservandone la memoria, la valutazione delle tipologie dell'apprendimento e le dinamiche cognitive utilizzate.

Su dieci persone che assaggiano vino, *ben difficilmente ve ne sono due o tre che sanno comprendere le singole caratteristiche organolettiche di base. Tutti sanno dire se quel vino è buono, discreto o cattivo, pochi sanno dire il perché. Sono numerosi, però, gli intenditori*

¹ Per gentile concessione della S.E.A. s.a.s., Marino Laziale (Roma).

*potenziali che con una sufficiente pratica, accompagnata da nozioni tecniche e congrui consigli, hanno la possibilità di raggiungere una discreta preparazione.*²

Forniamo, ora, alcuni elementi che possono aiutare il lettore (appassionato e attento alla degustazione) a “comprendere il vino” e a saperlo valutare nel modo migliore.

A scanso di equivoci e di malintesi, precisiamo subito che chi desidera diventare un esperto enologo o un degustatore professionista ben altre vie deve seguire, quali scuole, istituti specializzati in enologia e università.

La degustazione di un bicchiere di vino prevede regole precise: bere di colpo è sbagliato, bisogna sorseggiare (centellinare il vino). In realtà bere è l'ultimo atto, perché nell'ordine va prima attentamente valutata la limpidezza e poi il colore (distinguendo in queste osservazioni visive anche la spuma e la fluidità, aspetti che descriveremo dettagliatamente nelle successive pagine). Si passa quindi alla percezione dell'odore e poi a quella del sapore.

All'interno della Scuola Enologica di Conegliano esiste la seguente scritta murale: *Ad degustandum vinum oculos, nares, palatum exercere memento (Per degustare il vino ricordati di esercitare gli occhi, le narici e il palato).*

Il vino non è solo una soluzione di alcol, ma è una bevanda composta anche da zuccheri, sali organici e minerali, lieviti, acidi, sostanze azotate, enzimi, eteri, ecc. In altre parole, è un prodotto in continua evoluzione che contiene più di quattrocento sostanze.

Il vino è soggetto ad un reale ciclo di vita: instabile e a volte “capriccioso” alla nascita, dinamico nel periodo di crescita, robusto durante la maturità, spesso imponente e prestigioso nella vecchiaia. Il ciclo di vita può terminare dopo un anno (o pochi mesi), oppure dopo tre anni, cinque, dieci, venti... e oltre, in base alla tipologia, all'intrinseca qualità e al modo di conservazione.

I vini ricchi di corpo, specialmente i rossi, con l'invecchiamento esaltano le caratteristiche di profumo e di sapore, attraverso lo sviluppo di particolari composti (eteri, esteri e altre sostanze), raggiungendo un armonico equilibrio organolettico.

Armonia ed equilibrio, sono gli elementi “magici” che vanno ricercati nell'esame organolettico!

*Il vino vive, nasce dall'uva, cresce, diventa giovane, maturo, vecchio e ... muore, quando è sano, nello stomaco del bevitore.*³

Per determinare le caratteristiche di un vino e la sua qualità si eseguono, in via generale, un'analisi chimico-fisica e un'analisi organolettica. Le analisi menzionate sono importanti e apparentemente distinte, poiché i risultati ottenuti da ognuna completano i giudizi dell'altra. Le principali determinazioni del primo gruppo di analisi riguardano il *grado alcolico*, *l'acidità fissa*, *l'acidità volatile*, il *pH*, *l'anidride solforosa*, *l'estratto secco*.

Per via organolettica sono valutate, come già in parte accennato, la *limpidezza*, il *colore*, la *spuma*, la *fluidità*, l'*odore*, il *sapore* e poi la *tipicità* e le *impressioni generali* che ne derivano.

Le prime quattro determinazioni dell'analisi organolettica riguardano l'aspetto (**vista**), mentre l'*odore* rientra nella complessità del bouquet (**olfatto**) e il *sapore* in quella

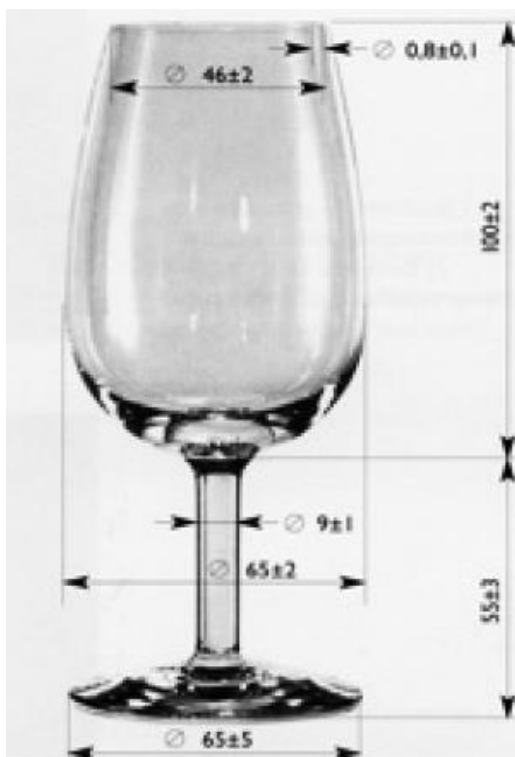
² Enopanorama, Enoclub Castelli Strade e Vini (a cura di), *Come è questo vino? Degustiamolo insieme*, in “Quaderni di enologia”, Ciampino, Grottaferrata (Roma), 2012, p. 5.

³ De Angelis G., De Angelis S., *Crea il tuo vino*, Enohobby editrice, Roma, 1980, p. 18.

particolare del **gusto**, con la percezione dei quattro sapori fondamentali: *dolce, acido, salato, amaro*.

Fanno parte dell'esame organolettico anche le **sensazioni tattili** (*corposità, astringenza, sensazioni pseudocaloriche*). Nella degustazione degli spumanti viene valutato anche il *perlage* (l'effervescenza, in altri termini le bollicine di anidride carbonica che si sprigionano nel bicchiere).

Prima di proseguire nella nostra trattazione è bene fare alcune riflessioni sul **bicchiere**, strumento essenziale per la degustazione dei vini. Ogni tipo di vino, in base alle peculiarità organolettiche, richiede (o richiederebbe) per l'assaggio un particolare tipo di bicchiere. I bicchieri colorati e quelli con disegni e ornamenti non sono consigliati per la degustazione; vanno utilizzati, invece, bicchieri con il gambo per evitare di toccare con le mani la "pancia" del bicchiere stesso. Per i vini bianchi secchi e fermi si utilizzano bicchieri di grandezza media, leggermente panciuti al centro e più stretti verso l'orlo; mentre per i vini rossi secchi e fermi sono ideali i bicchieri grandi e panciuti con l'imboccatura che tende sempre a stringersi, in modo che i profumi che si liberano da una superficie più grande (la pancia) vadano a concentrarsi in alto, verso l'orlo.



Bicchiere per degustazione vini tranquilli da *Vino per hobby*, S.E.A. s.a.s., Marino Laziale (Roma), 2003, p. 8.

Per i vini spumanti dolci si usano le coppe, mentre per gli spumanti secchi per apprezzarne il *perlage*, sarà meglio adoperare la *flûte* (bicchiere a forma di calice).

Nella pratica di cantina, ma anche negli esami organolettici presso gli Enti ufficiali, viene usato per i vini *fermi* o *tranquilli* un bicchiere di tipo standard (vedi figura).

Il bicchiere viene riempito per circa 1/3 della sua capacità in modo che il vino stesso possa essere "agitato" facilmente nei vari momenti della degustazione.

Durante l'esame organolettico occorre non farsi condizionare dal nome del produttore, dal prezzo di mercato della bottiglia, dalla persona carismatica o saccente che è vicino a noi ad assaggiare e che esprime ad alta voce personali valutazioni.

L'assaggio va fatto con concentrazione e in un ambiente tranquillo e silenzioso. L'ambiente predisposto per l'assaggio dei vini deve rispondere a determinati requisiti.

Degustare è un'azione soggettiva, personale, che può corrispondere o no con le valutazioni espresse dagli altri degustatori e quindi è un atto che può essere sottoposto, come sopra accennato, a particolari influenze.

Il locale deve essere ordinato e attrezzato, ubicato lontano dai rumori, igienico, senza odori estranei, fornito di luce diffusa e con il colore delle pareti non a tinta forte. La temperatura dell'ambiente è bene che sia intorno ai 18°-20° C, con una umidità relativa di circa il 60-65%.

Le attrezzature previste per l'esame organolettico sono le seguenti: tavolo e sedia, o "cabina" già predisposta allo scopo; bicchieri da degustazione di vario tipo, adatti ai vini da esaminare; piccolo condotto di acqua con rubinetto; grissini o mollica di pane insipido e bottiglietta di acqua potabile (non gassata) per "pulirsi" la bocca tra un assaggio e l'altro; scheda di valutazione.

La degustazione andrebbe fatta nella tarda mattinata o nel pomeriggio, in ogni modo lontano dai pasti per consentire l'eliminazione di eventuali residui di sapori rimasti nella bocca.

Altra regola importante per non affaticare i sensi è di assaggiare, per ogni seduta, un numero non elevato di vini e limitato nelle diverse tipologie. Il degustatore, inoltre, dovrà essere esente da residui di fumo e da raffreddori.

I vini da esaminare devono essere predisposti rispettando un ordine ben preciso. La precedenza spetta ai vini secchi; seguono quelli amabili e dolci, poi gli aromatici, i liquorosi e gli spumanti. Si esaminano prima i vini bianchi, poi i rosati e per ultimi i vini rossi; si assaggiano prima i vini più leggeri e poi quelli con il grado alcolico più elevato. In base all'età dei vini, prima si valutano i prodotti giovani, seguiti da quelli più maturi e invecchiati.

La temperatura ha la sua importanza: i vini bianchi vanno degustati intorno ai 10°-12° C; i rosati sui 12°-16° C; i rossi giovani a 16°-17° C; i rossi invecchiati alla temperatura di 18°-22° C; gli spumanti sui 7°-8° C; i vini liquorosi intorno ai 18°-20° C.



***Degustazione vini e rammemorazione scolastica**

Ricordi e riflessioni di un enologo assaggiatore

Il pensiero ci conduce ai lontani ricordi di quando frequentavamo la gloriosa Scuola Enologica di Conegliano. Quanta acqua è passata sotto i ponti (o se volete quanto vino, nel frattempo, è stato prodotto ed assaggiato o bevuto o maldestramente tracannato).

Erano anni (1964-1967 n.d.a.) in cui il consumo annuo del vino in Italia si attestava intorno ai 120 litri pro-capite; oggi i consumi non superano i 34 litri annui pro-capite. Certamente non si tracanna più e dal bere in maniera smodata si è passati o si sta passando all'arte dell'assaggio e della vera e propria degustazione.

Il lunedì mattina nella attrezzata aula scolastica, dalle 11,30 alle 12,30, era prevista la lezione di degustazione. Il nostro insegnante amava ricordare ogni volta che essere digiuni ma prossimi al pranzo rappresentava il migliore momento per "assaggiare", captare i profumi, gli aromi, i sapori, in altri termini l'equilibrio e l'armonia dei componenti tutti del "nettare" dei vini sottoposti alla nostra attenzione di futuri enologi.

Il fattore importante consisteva nel saper distinguere, non banalmente, un vino bianco (o un rosso) da un altro e nel saper scorgere le differenti sfumature del colore: bianco paglierino, oro carico, ... rosso rubino, rosso granato, ... con riflessi verdolini o gialli o violacei, e conoscere o riconoscere così un vino (anche se in maniera non dettagliata) ancor prima di averlo assaggiato. "ASSAGGIARE, NON BERE", quante volte ci veniva ripetuto! Differenze essenziali! Poste in evidenza in maniera didatticamente corretta, con pazienza e in modo pratico. Come del resto era importante riconoscere il bouquet, l'essenza del "mazzolin di fiori" nella variegata composizione dei soavi profumi, nelle loro intensità forti oppure tenui, più o meno persistenti. Solo nell'ultima fase (quando gli argomenti e le argomentazioni su quel determinato vino erano già ampie) si passava alla interpretazione del sapore e del retrogusto.

Tecniche a volte molto complesse (spesso associate a richiami di biologia, fisica e chimica enologica) ma appassionanti e coinvolgenti, quasi a condurci, in quei momenti, idealmente in cantina ad ascoltare il gorgoglio della fermentazione del mosto che diventava vino per maturare poi negli idonei recipienti.

Le spiegazioni avevano la magia di essere quasi contemporaneamente sintetiche ed analitiche, in altri termini ci conducevano in maniera agevole a capire difficili e complesse formule biochimiche, tecniche e tecnologie enologiche: la fermentazione alcolica, i travasi, le chiarificazioni dei mosti e dei vini, i pericoli e le malattie che potevano insorgere se non attenti alle dovute pratiche igieniche e di pulizia. Attenzioni, tutte, da adottare per ottenere un prodotto finale di alta qualità organolettica.

A questo punto come non ricordare lo spirito di allegria e la voglia di "sapere" di noi alunni durante la lezione di degustazione. La scuola in quei momenti non era per niente noiosa e nozionistica!

Qualche maligno potrebbe pensare che lo spirito gioioso dipendeva essenzialmente dai soavi profumi e dall'alcol etilico. Desideriamo ribadire che si assaggiava in modo serio e compito, non si beveva e tanto meno si tracannava!

*Rif. Bibliografia p. 207 (vedi Pubblicazione integrale)

*

Estratto dal libro *de vino veritas... La mia "verità" sul vino*

di Sergio De Angelis


Autopubblicato, Ariccia (Roma), 2016, rif. p. 143-150 e p. 163.

Il libro è reperibile con il sistema del **prestito interbibliotecario**.

OPAC SBN - Istituto Centrale per il Catalogo - <https://opac.sbn.it/opacsbn/opac/iccu/free.jsp>

Nella finestra "CERCA" digitare "*de vino veritas... La mia verità sul vino*", o "**De Angelis, Sergio**" per trovare l'elenco delle pubblicazioni dell'Autore e delle biblioteche che aderiscono al sistema del prestito.

Per approfondire: <https://www.iccu.sbn.it/it/ILL-SBN/>



Sergio De Angelis
de vino veritas... La mia "verità" sul vino
riflessioni enologiche

"*de vino veritas... La mia 'verità' sul vino*" è un testo originale per l'inedito insieme degli argomenti che offrono una visione attuale sul grande mondo del vino e su un'area di produzione che merita maggiori successi: flash su luoghi, aziende, consorzi di tutela e promozione, vini. È una biografia del settore vitivinicolo del comprensorio dei Castelli Romani, ma anche un approccio pedagogico per lo studente e per il neofita che vuole conoscere con "gusto". L'autore affronta i problemi del territorio inserendoli nel contesto della viticoltura e dell'enologia nazionale: vini, cantine, cibi, degustazioni e cultura.

Sergio De Angelis è nato e vive a Grottaferrata (Roma), nel cuore dei Castelli Romani. Enologo, Assaggiatore Vini, Assaggiatore Oli d'Oliva Vergini e Assaggiatore di Formaggi, è laureato con lode in Scienze Pedagogiche.

Autopubblicato: settembre 2016
Pagine: 207

In copertina: *Grappoli d'uva*, pittura su porcellana di Carmen Loverso, 2009