

## Delegazione di Modena

### **Corso di 1° livello per aspiranti Sommeliers ed enogastronomi. Elementi di base e tecnica della degustazione Data di inizio corso: lunedì 27/10/2014**

- 1° Lunedì 27/10/2014 – Lezione introduttiva**
  - Presentazione dell'Accademia e del corso
  - La degustazione e il gusto del vino: evoluzione tra tecnica e naturalità
  - Legislazione
- 2° Lunedì 03/11/2014 – Teoria e pratica della degustazione**
  - Introduzione
  - Esame visivo e olfattivo
- 3° Lunedì 10/11/2014 - Teoria e pratica della degustazione  
- La scheda di degustazione AIES**
  - Esame Gustativo e valutazioni di sintesi
  - Lezione pratica
- 4° Lunedì 17/11/2014 – Viticoltura 1**
  - Il terroir: suolo, clima
- 5° Lunedì 24/11/2014 - Viticoltura 2**
  - Sistemi di allevamento
  - L'Acino
- 6° Lunedì 01/12/2015 – Enologia 1**
  - Vinificazioni in bianco, rosso e rosato
- 7° Lunedì 15/12/2014 – Enologia 2**
  - Affinamento ed evoluzione dei vini
  - I difetti in vinificazione e in maturazione

**Buon Natale !**

- 8° Lunedì 12/01/2015 - Spumanti**
  - Metodi di spumantizzazione
- 9° Lunedì 19/01/2015 – Tecnica del servizio e galateo 1**
  - Attrezzatura e servizio del vino
  - Galateo del vino
- 10° Lunedì 26/01/2015 - Birra**
  - Panoramica sulla produzione della birra
  - Metodi di produzione
  - Degustazione e analisi organolettica
- 11° Lunedì 02/02/2015 – Panorama enografia nazionale**
  - I grandi vitigni italiani
  - Caratteristiche territoriali e climatiche delle regioni italiane
- 12° Lunedì 09/02/2015 - ESAME FINE CORSO: prova scritta e degustazione**
  - Test scritto
  - Degustazione di un vino
- 13° Visita azienda vitivinicola (da definire)**