

Delegazione di Bologna

Corso di 1° livello per aspiranti Sommeliers ed enogastronomi.

Elementi di base e tecnica della degustazione

Data di inizio corso: martedì 24/09/2019 ore 20.00

Attenzione:

le date sono definitive (esame compreso), l'ordine delle lezioni potrebbero essere modificato

1° Martedì 24/09/2019 – Lezione introduttiva

- Presentazione dell'Accademia e del corso
- La degustazione e il gusto del vino: evoluzione tra tecnica e naturalità
- Legislazione e Panoramica nazionale

2° Martedì 01/10/2019 – Teoria e pratica della degustazione

- Introduzione
- Esame visivo e olfattivo

3° Martedì 08/10/2019 - Teoria e pratica della degustazione

- Esame Gustativo e scheda di degustazione AIES

4° Martedì 15/10/2019 - Viticoltura

- Il terroir: suolo, clima
- Sistemi di allevamento
- L'Acino

5° Martedì 22/10/2019 – Enologia 1

- Vinificazioni in bianco, rosso e rosato

6° Martedì 29/10/2019 – Enologia 2

- Affinamento ed evoluzione dei vini
- I difetti in vinificazione e in maturazione

7° Martedì 05/11/2019 - Cioccolato

- il cibo degli dei, panoramica della produzione mondiale del cacao
- goloso e sofisticato, qualità, metodi di produzione
- tecnica della corretta degustazione del cioccolato

8° Martedì 12/11/2019 - Spumanti

- Metodi di spumantizzazione

9° Martedì 19/11/2019 – Tecnica del servizio e galateo 1

- Attrezzatura e servizio del vino
- Galateo del vino

10° Martedì 26/11/2019 - I vini speciali

- Viaggio intorno al mondo per vini particolari
- Porto, Marsala, Vermouth, Barolo Chinato, Madeira, ecc. ecc.
- Vini Liquorosi italiani ed esteri

11° Martedì 03/12/2019 - Panorama enografia nazionale

- I grandi vitigni italiani
- Caratteristiche territoriali e climatiche delle regioni italiane

12° Martedì 10/12/2019 - ESAME FINE CORSO: prova scritta e degustazione

- Test scritto
- Degustazione di un vino

13° Visita azienda vitivinicola (da definire)