

Delegazione di Imola

Corso di 1° livello per aspiranti Sommeliers ed enogastronomi.

Elementi di base e tecnica della degustazione

Data di inizio corso: mercoledì 17/10/2018 ore 20.00

Attenzione: le date sono definitive, l'ordine delle lezioni potrebbero essere modificato

1° Mercoledì 17/10/2018 – 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° Mercoledì 24/10/2018 – Teoria e pratica della degustazione

- Introduzione
- Esame visivo e olfattivo

3° Martedì 30/10/2018 - Teoria e pratica della degustazione

- Esame Gustativo e scheda di degustazione AIES

4° Mercoledì 07/11/2018 - Viticoltura

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

5° Mercoledì 14/11/2018 – Enologia 1

- Vinificazioni in bianco, rosso e rosato

6° Mercoledì 21/11/2018 – Enologia 2

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

7° Mercoledì 28/11/2018 - 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° Mercoledì 05/12/2018 - Spumanti

- Metodi di spumantizzazione

9° Mercoledì 12/12/2018 – Tecnica del servizio e galateo 1

- Attrezzatura e servizio del vino
- Galateo del vino

10° Mercoledì 19/12/2018 - I vini speciali

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

Buon Natale !

11° Mercoledì 16/01/2019 - Panorama enografia nazionale

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

12° Mercoledì 23/01/2019 - ESAME FINE CORSO: prova scritta e degustazione

- Test scritto
- Degustazione di un vino

13° Visita azienda vitivinicola (da definire)