

## Delegazione di Modena

**Corso di 1° livello per aspiranti Sommeliers ed enogastronomi.  
Elementi di base e tecnica della degustazione  
Data di inizio corso: Lunedì 13/11/2017 ore 20.00**

- 1° Lunedì 13/11/2017 – 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° Lunedì 20/11/2017 – Teoria e pratica della degustazione**
- Introduzione
  - Esame visivo e olfattivo
- 3° Lunedì 27/11/2017 - Teoria e pratica della degustazione**
- Esame Gustativo e scheda di degustazione AIES
- 4° Lunedì 04/12/2017 - Viticoltura**
- Il terroir: suolo, clima
  - Sistemi di allevamento
  - L'Acino
- 5° Lunedì 11/12/2017 – Enologia 1**
- Vinificazioni in bianco, rosso e rosato

**Buon Natale e Felice Anno Nuovo 2018**

- 6° Lunedì 15/01/2018 – Enologia 2**
- Affinamento ed evoluzione dei vini
  - I difetti in vinificazione e in maturazione
- 7° Lunedì 22/01/2018 - Spumanti**
- Metodi di spumantizzazione
- 8° Lunedì 29/01/2018 - I vini speciali**
- Viaggio intorno al mondo per vini particolari
  - Porto, Marsala, Vermouth, Barolo Chinato, Madeira, ecc. ecc.
  - Vini Liquorosi italiani ed esteri
- 9° Lunedì 05/02/2018 – Cioccolato**
- il cibo degli dei, panoramica della produzione mondiale del cacao
  - goloso e sofisticato, qualità, metodi di produzione
  - tecnica della corretta degustazione del cioccolato
- 10° Lunedì 12/02/2018 - Panorama enografia nazionale**
- I grandi vitigni italiani
  - Caratteristiche territoriali e climatiche delle regioni italiane
- 11° Lunedì 19/02/2018 - Tecnica del servizio e galateo 1**
- Attrezzatura e servizio del vino
  - Galateo del vino
- 12° Lunedì 26/02/2018 - ESAME FINE CORSO: prova scritta e degustazione**
- Test scritto
  - Degustazione di un vino
- 13° Visita azienda vitivinicola (da definire)**

**Attenzione: calendario provvisorio, le date o l'ordine delle lezioni potrebbero essere modificate**