

Delegazione di Modena

**Corso di 3° livello per aspiranti Sommeliers ed enogastronomi.
Enografia estera e Specialità Gastronomiche 2
Data di inizio corso: Lunedì 21/10/2019 ore 20.00**

Attenzione: l'ordine delle lezioni potrebbe essere modificato

- 1° **Lunedì 21/10/2019 – I vini del Mondo**
 - Cenni sulla produzione mondiale
 - Degustazione e analisi di vini provenienti dal mondo vitivinicolo extra-europeo
 - 2° **Lunedì 28/10/2019 – Vini di Francia 1**
 - Panoramica delle principali zone di produzione francese
 - Enografia francese
 - 3° **Lunedì 04/11/2019 – Vini di Francia 2**
 - Enografia francese
 - 4° **Lunedì 11/11/2019 - Tecnica del servizio e galateo 2**
 - Norme generali di comportamento
 - Regole di servizio
 - 5° **Lunedì 18/11/2019 - Olio di oliva**
 - Il mondo dell'olio, produzione e legislazione
 - Analisi organolettica
 - Tecnica della degustazione
 - 6° **Lunedì 25/11/2019 - Distillati & Liquori**
 - Origine e tipologia dei distillati italiani ed internazionali
 - Tecniche di produzione e distillazione
 - Liquori ed infusi
 - Analisi organolettica
 - 7° **Lunedì 02/12/2019 – Salumi italiani**
 - I principali salumi prodotti in Italia
 - Metodi di Produzione e Legislazione
 - Panoramica generale e analisi dei prodotti
 - 8° **Lunedì 09/12/2019 – Miele**
 - Il mondo sconosciuto delle api, e dei loro fantastici prodotti
 - 9° **Lunedì 16/12/2019 - Aceto Balsamico**
 - Affascinante viaggio nel mondo del Balsamico Tradizionale di Modena
 - Cenni storici, metodo di produzione, legislazione, e curiosità
 - Degustazione guidata di vari tipi di aceto
- Buon Natale !!**
- 10° **Lunedì 13/01/2020 - Vini d'Europa**
 - Germania, Austria, Spagna, Portogallo
 - Cenni ad altri paesi
 - 11° **Lunedì 20/01/2020 - ESAME FINALE: prova scritta**
 - 12° **Lunedì 27/01/2020 – ESAME FINALE: colloquio orale e degustazione**
 - 13° **Visita azienda vitivinicola (da definire)**