

Delegazione di Bologna

Corso di 1° livello per aspiranti Sommeliers ed enogastronomi.

Elementi di base e tecnica della degustazione

Data di inizio corso: martedì 26/09/2017 ore 20.00

Attenzione: l'ordine delle lezioni potrebbe essere modificato

1° Martedì 26/09/2017 – 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° Martedì 03/10/2017 – Teoria e pratica della degustazione

- Introduzione
- Esame visivo e olfattivo

3° Martedì 10/10/2017 - Teoria e pratica della degustazione

- Esame Gustativo e scheda di degustazione AIES

4° Martedì 17/10/2017 - Viticoltura

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

5° Martedì 24/10/2017 – Enologia 1

- Vinificazioni in bianco, rosso e rosato

6° Lunedì 30/10/2017 – Enologia 2

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

7° Martedì 07/11/2017 - Spumanti

- Metodi di spumantizzazione

8° Martedì 14/11/2017 - I vini speciali

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

9° Martedì 21/11/2017 – 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° Martedì 28/11/2017 - Tecnica del servizio e galateo 1

- Attrezzatura e servizio del vino
- Galateo del vino

11° Martedì 05/12/2017 - Panorama enografia nazionale

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

12° Martedì 12/12/2017 - ESAME FINE CORSO: prova scritta e degustazione

- Test scritto
- Degustazione di un vino

13° Visita azienda vitivinicola (da definire)