

## Delegazione di Bologna

### **Corso di 3° livello per aspiranti Sommeliers ed enogastronomi. Enografia estera e Specialità Gastronomiche 2 Data di inizio corso: martedì 26/09/2017**

**Attenzione: l'ordine delle lezioni potrebbe essere modificato**

- 1° **Martedì 26/09/2017 – I vini del Mondo**
  - Cenni sulla produzione mondiale
  - Degustazione e analisi di vini provenienti dal mondo vitivinicolo extra-europeo
- 2° **Martedì 03/10/2017 – Vini di Francia 1**
  - Panoramica delle principali zone di produzione francese
  - Enografia francese
- 3° **Martedì 10/10/2017 – Vini di Francia 2**
  - Enografia francese
- 4° **Martedì 17/10/2017 - Tecnica del servizio e galateo 2**
  - Norme generali di comportamento
  - Regole di servizio
- 5° **Martedì 24/10/2017 - Olio di oliva**
  - Il mondo dell'olio, produzione e legislazione
  - Analisi organolettica
  - Tecnica della degustazione
- 6° **Lunedì 30/10/2017 - Distillati & Liquori**
  - Origine e tipologia dei distillati italiani ed internazionali
  - Tecniche di produzione e distillazione
  - Liquori ed infusi
  - Analisi organolettica
- 7° **Martedì 07/11/2017 – Salumi italiani**
  - I principali salumi prodotti in Italia
  - Metodi di Produzione e Legislazione
  - Panoramica generale e analisi dei prodotti
- 8° **Martedì 14/11/2017 – Miele**
  - Il mondo sconosciuto delle api, e dei loro fantastici prodotti
- 9° **Martedì 21/11/2017 - 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
- 10° **Martedì 28/11/2017 - Vini d'Europa**
  - Germania, Austria, Spagna, Portogallo
  - Cenni ad altri paesi
- 11° **Martedì 05/12/2017 - ESAME FINALE: prova scritta**
- 12° **Martedì 12/12/2017 – ESAME FINALE: colloquio orale e degustazione**
- 13° **Visita azienda vitivinicola (da definire)**