

Delegazione di Bologna

Corso di 1° livello per aspiranti Sommeliers ed enogastronomi. Elementi di base e tecnica della degustazione

Data di inizio corso: martedì 06/02/2018 ore 20.00

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

1° Martedì 06/02/2018 – 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° Martedì 13/02/2018 – Teoria e pratica della degustazione

- Introduzione
- Esame visivo e olfattivo

3° Martedì 20/02/2018 - Teoria e pratica della degustazione

- Esame Gustativo e scheda di degustazione AIES

4° Martedì 27/02/2018 - Viticoltura

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

5° Martedì 06/03/2018 – Enologia 1

- Vinificazioni in bianco, rosso e rosato

6° Martedì 13/03/2018 – Enologia 2

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

7° Martedì 20/03/2018 - 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° Martedì 27/03/2018 - Spumanti

- Metodi di spumantizzazione

9° Martedì 03/04/2018 – Tecnica del servizio e galateo 1

- Attrezzatura e servizio del vino
- Galateo del vino

10° Martedì 10/04/2018 - I vini speciali

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

11° Martedì 17/04/2018 - Panorama enografia nazionale

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

12° Martedì 24/04/2018 - ESAME FINE CORSO: prova scritta e degustazione

- Test scritto
- Degustazione di un vino

13° Visita azienda vitivinicola (da definire)