

Delegazione di Imola

Corso di 3° livello per aspiranti Sommeliers ed enogastronomi. Enografia estera e Specialità Gastronomiche 2 Data di inizio corso: Mercoledì 25/10/2017

- 1° Mercoledì 25/10/2017 – Vini di Francia 1**
 - Panoramica delle principali zone di produzione francese
 - Enografia francese
- 2° Giovedì 02/11/2017 – Vini di Francia 2**
 - Enografia francese
- 3° Mercoledì 08/11/2017 – Distillati & Liquori**
 - Origine e tipologia dei distillati italiani ed internazionali
 - Tecniche di produzione e distillazione
 - Liquori ed infusi
 - Analisi organolettica
- 4° Mercoledì 15/11/2017 - Tecnica del servizio e galateo 2**
 - Norme generali di comportamento
 - Regole di servizio
- 5° Mercoledì 22/11/2017 - Olio di oliva**
 - Il mondo dell'olio, produzione e legislazione
 - Analisi organolettica
 - Tecnica della degustazione
- 6° Mercoledì 29/11/2017 - I vini del Mondo**
 - Cenni sulla produzione mondiale
 - Degustazione e analisi di vini provenienti dal mondo vitivinicolo extra-europeo
- 7° Mercoledì 06/12/2017 – Salumi italiani**
 - I principali salumi prodotti in Italia
 - Metodi di Produzione e Legislazione
 - Panoramica generale e analisi dei prodotti
- 8° Mercoledì 13/12/2017 – 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

Buon Natale e Felice Anno Nuovo 2018

- 9° Mercoledì 17/01/2018 - Miele**
 - Il mondo sconosciuto delle api, e dei loro fantastici prodotti
- 10° Mercoledì 24/01/2018 - Vini d'Europa**
 - Germania, Austria, Spagna, Portogallo
 - Cenni ad altri paesi
- 11° Mercoledì 31/01/2018 - ESAME FINALE: prova scritta**
- 12° Mercoledì 07/02/2018 – ESAME FINALE: colloquio orale e degustazione**
- 13° Visita azienda vitivinicola (da definire)**

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