

## Delegazione di Imola

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

**Data di inizio corso: mercoledì 17/10/2018 ore 20.00**

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

- 1° Mercoledì 17/10/2018 – 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° Mercoledì 24/10/2018 – Teoria e pratica della degustazione**
  - Introduzione
  - Esame visivo e olfattivo
- 3° Martedì 30/10/2018 - Teoria e pratica della degustazione**
  - Esame Gustativo e scheda di degustazione AIES
- 4° Mercoledì 07/11/2018 - Viticoltura**
  - Il terroir: suolo, clima
  - Sistemi di allevamento
  - L'Acino
- 5° Mercoledì 14/11/2018 – Enologia 1**
  - Vinificazioni in bianco, rosso e rosato
- 6° Mercoledì 21/11/2018 – Enologia 2**
  - Affinamento ed evoluzione dei vini
  - I difetti in vinificazione e in maturazione
- 7° Mercoledì 28/11/2018 - 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° Mercoledì 05/12/2018 - Spumanti**
  - Metodi di spumantizzazione
- 9° Mercoledì 12/12/2018 – Tecnica del servizio e galateo 1**
  - Attrezzatura e servizio del vino
  - Galateo del vino

**Buon Natale !**

- 10° Mercoledì 09/01/2019 - I vini speciali**
  - Viaggio intorno al mondo per vini particolari
  - Porto, Marsala, Vermouth, Barolo Chinato, Madeira, ecc. ecc.
  - Vini Liquorosi italiani ed esteri
- 11° Mercoledì 16/01/2019 - Panorama enografia nazionale**
  - I grandi vitigni italiani
  - Caratteristiche territoriali e climatiche delle regioni italiane
- 12° Mercoledì 23/01/2019 - ESAME FINE CORSO: prova scritta e degustazione**
  - Test scritto
  - Degustazione di un vino
- 13° Visita azienda vitivinicola (da definire)**