

Delegazione di Imola

Corso di 1° livello per aspiranti Sommeliers ed enogastronomi.

Elementi di base e tecnica della degustazione

Data di inizio corso: Mercoledì 30/09/2020 ore 20.00

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

- 1° Mercoledì 30/09/2020 – 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 07/10/2020 – Teoria e pratica della degustazione**
 - Introduzione
 - Esame visivo e olfattivo
- 3° Mercoledì 14/10/2020 - Teoria e pratica della degustazione**
 - Esame Gustativo e scheda di degustazione AIES
- 4° Mercoledì 21/10/2020 - Viticoltura**
 - Il terroir: suolo, clima
 - Sistemi di allevamento
 - L'Acino
- 5° Mercoledì 28/10/2020 – Enologia 1**
 - Vinificazioni in bianco, rosso e rosato
- 6° Mercoledì 04/11/2020 – Enologia 2**
 - Affinamento ed evoluzione dei vini
 - I difetti in vinificazione e in maturazione
- 7° Mercoledì 11/11/2020 - 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 18/11/2020 - Spumanti**
 - Metodi di spumantizzazione
- 9° Mercoledì 25/11/2020 – Tecnica del servizio e galateo 1**
 - Attrezzatura e servizio del vino
 - Galateo del vino
- 10° Mercoledì 02/12/2020 - 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 09/12/2020 - Panorama enografia nazionale**
 - I grandi vitigni italiani
 - Caratteristiche territoriali e climatiche delle regioni italiane
- 12° Mercoledì 16/12/2020 - ESAME FINE CORSO: prova scritta e degustazione**
 - Test scritto
 - Degustazione di un vino
- 13° Visita azienda vitivinicola (da definire)**