

# Corso di degustazione

## Corso di degustazione (in italian)

### Il Programma

Il corso (sia di primo che di secondo livello) è diviso in sei incontri che durano **circa 3 ore** e che riproducono un vero e proprio viaggio dalle origini del vino fino all'abbinamento con il cibo.

### Primo livello

In ogni serata si degusteranno 3 differenti tipi di vino e si affronteranno le tematiche teoriche di seguito sintetizzate

1a sessione. **Tecnica della Degustazione.** Cenni di anatomia e fisiologia della degustazione. Esame Visivo Olfattivo e Gustativo.

2a sessione. **Dalla Vite al Vino.** Cenni di viticoltura (Terreno, Clima, Allevamento della Vite, ecc). Enologia: sistemi di vinificazione (in bianco, in rosso, in rosato), Vini novelli.

3a sessione. **Vini Speciali.** Produzione dei vini spumanti e liquorosi. Le principali zone vitivinicole di produzione di tali vini in Italia (Franciacorta, Trento, Asti, Marsala). Cenni allo Champagne ed al Porto.

4a sessione. **Enografia Nazionale e Legislazione.** Classificazione dei vini. Principali normative vitivinicole. Principali zone vitivinicole nazionali. Diffusione dei principali vitigni autoctoni ed internazionali.

5a sessione. **Le Funzioni del Sommelier.** La cantina, la carta dei vini, il servizio, gli strumenti del sommelier

6a sessione. **L'Abbinamento Cibo-Vino.** Il vino

nell'alimentazione. I principi dell'abbinamento (metodologia, regole e tradizione)**Inizio: Mercoledì 11/11/2015**  
h. 20.00-23.00

( 18/11 – 25/11 – 02/12 – 09/12 – 16/12)

**CORSO: 1° LIVELLO**

**RELATORI: Sommelier AIS**

- **Tecnica della Degustazione**
- **Dalla Vite al Vino**
- **Vini Speciali**
- **Enografia Nazionale e Legislazione**
- **Le Funzioni del Sommelier**
- **L'Abbinamento Cibo-Vino**

**€ 155,00**

**Inizio: Mercoledì 20/01/2016**

h. 20.00-23.00

( 27/01 – 03/02 – 10/02 – 17/02 – 24/02)

**CORSO: 1° LIVELLO**

**RELATORI: Sommelier AIS**

- **Tecnica della Degustazione**
- **Dalla Vite al Vino**
- **Vini Speciali**
- **Enografia Nazionale e Legislazione**
- **Le Funzioni del Sommelier**
- **L'Abbinamento Cibo-Vino**

**€ 155,00**

**Inizio: Mercoledì 02/03/2016**

h. 20.00-23.00

( 09/03 – 16/03 – 23/03 – 30/03 – 06/04)

**CORSO: 1° LIVELLO**

**RELATORI: Sommelier AIS**

- **Tecnica della Degustazione**
- **Dalla Vite al Vino**
- **Vini Speciali**
- **Enografia Nazionale e Legislazione**
- **Le Funzioni del Sommelier**
- **L'Abbinamento Cibo-Vino**

**€ 155,00**

## **Secondo livello**

In ogni serata si parlerà di tre vini inquadrandoli nelle rispettive zone di produzione. Se ne proverà poi l'abbinamento con due piatti

1a sessione. **L'Abbinamento Cibo-Vino**. Ripasso dei fondamenti della degustazione e dei principi dell'abbinamento (metodologia, regole e tradizione)

2a sessione. **Vini bianchi leggeri**. Piatti: Insalata caprese, gnocchetti verdi di ricotta

3a sessione. **Vini bianchi importanti**. Piatti: Pasta gramigna vodka pancetta pinoli, pollo al curry

4a sessione. **Vini rossi leggeri**. Piatti: Lasagne di Polenta, crostino

5a sessione. **Vini rossi importanti**. Piatti: Un Goulash o stracotto, formaggio vaccino importante

6a sessione. **Vini passiti e da dessert**. Piatti: Crostata di albicocca, formaggio da definire

**Inizio: Mercoledì 02/03/2016**  
h. 20.00-23.00

( 09/03 – 16/03 – 23/03 – 30/03- 06/04)

**CORSO: 2° LIVELLO**

**RELATORI: Sommelier AIS**

- L'Abbinamento Cibo-Vino
- Vini bianchi leggeri
- Vini bianchi importanti
- Vini rossi leggeri
- Vini rossi importanti
- Vini passiti e da dessert

**€ 175,00**

**Inizio: Mercoledì 25/05/2016**

h. 20.00-23.00

( 01/06 – 08/06 – 15/06 – 22/06)

**CORSO: 2° LIVELLO**

**RELATORI: Sommelier AIS**

- L'Abbinamento Cibo-Vino
- Vini bianchi leggeri
- Vini bianchi importanti
- Vini rossi leggeri
- Vini rossi importanti
- Vini passiti e da dessert

**€ 175,00**

## **Vini Internazionali (terzo livello, "aperto" anche dopo il primo)**

Un viaggio nelle grandi terre del vino del Mondo per approfondire al meglio la storia e il presente della coltivazione della vite di un certo territorio per arrivare ad individuare i vini più interessanti di tale regione. 5 appuntamenti di 3 ore – Degustazione di 15 tipi differenti di vini D.O.C. e D.O.C.G (3 ogni serata)

**Vini di Francia, prima parte:** I grandi vini di Bordeaux, della Loira, della Valle del Rodano. Altre zone

**Vini di Francia, seconda parte:** I grandi vini di Borgogna, lo Champagne, Alsazia. Altre zone

**Vini d'Europa:** I grandi vini di Spagna, Portogallo e Germania. Cenni per Ungheria, Austria, Grecia e altre zone d'Europa

**Le Americhe:** I grandi Vini degli Stati Uniti: California, Oregon, Finger Lakes e altri. La viticoltura nei paesi emergenti del Sud America: Cile, Argentina e altri.

**Il Resto del Mondo:** I vini emergenti di Australia, Nuova Zelanda e Sud Africa. I vini delle zone di origine della vite: Georgia, Israele, Libano

**Inizio: Mercoledì 11/11/2015**  
h. 20.00-23.00

( 18/11 – 25/11 – 02/12 – 09/12)

**CORSO: 3° LIVELLO / internazionali**

**RELATORI: Sommelier AIS**

- **Vini di Francia, prima parte**
- **Vini di Francia, seconda parte**
- **Vini d'Europa:** Spagna, Portogallo, Germania e altre zone
- **Le Americhe:** Stati Uniti, Cile, Argentina e altri.
- **Il Resto del Mondo**

**€ 195,00**

**Inizio: Mercoledì 13/04/2016**

h. 20.00-23.00

( 20/04 – 27/04 – 04/05 – 11/05)

**CORSO: 3° LIVELLO / internazionali**

**RELATORI: Sommelier AIS**

- **Vini di Francia, prima parte**
- **Vini di Francia, seconda parte**

- **Vini d'Europa:** Spagna, Portogallo, Germania e altre zone
- **Le Americhe:** Stati Uniti, Cile, Argentina e altri.
- **Il Resto del Mondo**

**€ 195,00**

## **Le Bollicine**

2 serate per un totale di 6 ore di lezioni teoriche e pratiche  
 I vini oggetto della degustazione: (6 tipi differenti : 3 spumanti Metodo Classico e 3 Champagne di diverse tipologie/zone).**1ª serata – Che cos'è il Metodo Classico e le sue zone in Italia:**

- Che cos'è un vino Spumante
- Metodo Classico e gli altri Spumanti
- Le tipologie
- Leggere un'etichetta
- Il Metodo Classico in Italia
  - Trento DOC
  - Franciacorta
  - Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG
  - Alta Langa DOCG

**2ª serata – Lo Champagne e il Metodo Classico nel mondo:**

- Sua maestà lo Champagne
  - Cenni storici
  - Il Territorio e i Vitigni
  - Le 4 zone dello Champagne
  - Grandi Maison e Piccoli Produttori
- In Europa e nel Mondo
  - Il Cava
  - Sekt
- Dall'antipasto al dolce
  - Una cena con sole bollicine
  - Possibili Abbinamenti
  - Sfatiamo le leggende metropolitane

**Inizio: Mercoledì 02/12/2015**

h. 20.00-23.00

( 02/12 – 09/12)

**CORSO: Le Bollicine | il metodo classico**

**RELATORI: Sommelier AIS**

- **Che cos'è il Metodo Classico e le sue zone in Italia**
- **Lo Champagne e il Metodo Classico nel mondo**

**€ 120,00**

**Inizio: Mercoledì 01/06/2015**

h. 20.00-23.00

( 01/06 – 08/06)

**CORSO: Le Bollicine | il metodo classico**

**RELATORI: Sommelier AIS**

- **Che cos'è il Metodo Classico e le sue zone in Italia**
- **Lo Champagne e il Metodo Classico nel mondo**

**€ 120,00**

## **Le Birre**

Dietro ai grandi marchi internazionali, che troviamo quotidianamente nelle pubblicità e nei bar, esiste un processo di produzione che ha millenni di storia e tanti piccoli produttori, veri e propri "artigiani", che continuano la tradizione ma allo stesso tempo la rinnovano con nuove combinazioni di gusto e di aromi. Un mondo che ha una vastità, una storia, una complessità che può rivaleggiare con quello del vino. E' un ciclo di 3 serate che getta le basi per comprendere e conoscere il mondo della birra artigianale.

Un ciclo di 9 ore di lezioni teoriche e pratiche. Le birre in oggetto dell'degustazione sono in totale 9 artigianali più 1 Industriale. Per ogni serata è prevista la degustazione di 3 birre artigianali, nella prima lezione verrà servita anche 1 birra "industriale" come confronto.

### **1ª Serata – Che cos'è la birra?**

- La bevanda dell'uomo da migliaia di anni
- Come si produce la birra
- Birra Artigianale e Birra Industriale
- La degustazione della birra

### **2ª Serata – Gli Stili Birrai – I parte**

- La Birra ad Alta Fermentazione
- Caratteristiche / Abbinamenti
- I Luoghi nel mondo (Germania , Belgio, Inghilterra)

### **3ª Serata – Gli Stili Birrai – II parte**

- La Birra a Bassa Fermentazione
- Caratteristiche / Abbinamenti
- Le Birre a fermentazione spontanea

**Inizio: Mercoledì 25/05/2016**

h. 20.00-23.00

( 25/05 – 01/06)

**CORSO: LE BIRRE**

#### **▪ 1ª Serata – Che cos'è la birra?**

- La bevanda dell'uomo da migliaia di anni
- Come si produce la birra
- Birra Artigianale e Birra Industriale
- La degustazione della birra

#### **2ª Serata – Gli Stili Birrai – I parte**



- La Birra ad Alta Fermentazione
- Caratteristiche / Abbinamenti
- I Luoghi nel mondo (Germania , Belgio, Inghilterra)

### **3ª Serata – Gli Stili Birrai – II parte**

- La Birra a Bassa Fermentazione
- Caratteristiche / Abbinamenti
- Le Birre a fermentazione spontanea

**€ 120,00**