

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