

IL PROGRAMMA DEL CORSO:

1a Lezione / Martedì 06 Febbraio: La degustazione del vino: Analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa.

2a Lezione / Martedì 13 Febbraio: Viticoltura ed Enologia

3a Lezione / Martedì 20 Febbraio: Accostare il Cibo al Vino: Tecnica dell'Abbinamento

4a Lezione / Martedì 27 Febbraio: Enografia nazionale

5a Lezione / Martedì 05 Marzo: Spumantizzazione

6a Lezione / Martedì 12 Marzo: Enografia internazionale: Principali Vini Esteri

7a Lezione / Martedì 19 Marzo: Le funzioni del Sommelier: Lo Stile nel servizio del vino.

8a Lezione / Domenica 24 Marzo: Visita presso una Azienda vitivinicola del territorio.

IL MATERIALE DIDATTICO

Cavatappi del sommelier

Il libro di testo

Quaderno di degustazione

Ai presenti alle 8 lezioni verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione della Fondazione Italiana Sommelier

I partecipanti ai nostri corsi sono iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier e ricevono: l'abbonamento a BIBENDA La Rivista nata per rendere più seducenti la Cultura e l'Immagine del Vino; BIBENDA La Guida - Il Libro Guida ai Migliori Vini, Grappe e Ristoranti d'Italia.