

CORSO DI SECONDO LIVELLO

TRENTO - 2014



Un viaggio affascinante che porterà i corsisti a conoscere le regioni viticole d'Italia, di Francia, d'Europa e del resto del mondo attraverso la loro storia, i vitigni ed i vini più prestigiosi.

PROGRAMMA

1^a Lezione: TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - mercoledì 10 settembre

L'analisi sensoriale e le condizioni migliori per la degustazione. Tecnica di degustazione e terminologia AIS. Valutazione con scheda punteggio.

2^a Lezione: VALLE D'AOSTA E PIEMONTE – mercoledì 17 settembre

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

3^a Lezione: LOMBARDIA E TRENTINO ALTO ADIGE – mercoledì 24 settembre

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

4^a Lezione: VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA – mercoledì 1 ottobre

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

5^a Lezione: TOSCANA E LIGURIA – mercoledì 8 ottobre

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

6^a Lezione: EMILIA – ROMAGNA E MARCHE – mercoledì 15 ottobre

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

CORSO DI SECONDO LIVELLO

TRENTO - 2014



7^a Lezione: UMBRIA E LAZIO - lunedì 27 ottobre

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

8^a Lezione: ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA – mercoledì 29 ottobre

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

9^a Lezione: PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA – mercoledì 5 novembre

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

10^a Lezione: SICILIA E SARDEGNA – lunedì 10 novembre

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni di gastronomia.

11^a Lezione: VITIVINICOLTURA IN FRANCIA – mercoledì 12 novembre

Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura

12^a Lezione: VITIVINICOLTURA IN FRANCIA – mercoledì 19 novembre

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Valle della Loira, Sud Ovest, Languedoc – Roussillon, Provenza, Corsica.

13^a Lezione: VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI – mercoledì 26 novembre

Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini. La normativa vitivinicola nei diversi paesi.

14^a Lezione: VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO – mercoledì 3 dicembre

Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini della California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.

15^a Lezione: AUTOVALUTAZIONE ED APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE – mercoledì 10 dicembre

Prova scritta e di degustazione con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio. Correzione collegiale. Consolidamento degli argomenti più importanti e della tecnica di degustazione.

Alla fine di ogni lezione degustazione guidata di quattro vini delle regioni trattate.

CORSO DI SECONDO LIVELLO

TRENTO - 2014



SEDE DEL CORSO

Trento

Palazzo Trautmannsdorf

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 520,00

da versare entro la prima lezione

ORARIO DI LEZIONE

sessione serale:

dalle 20.30 alle 23.00

La quota del corso comprende i testi didattici
(Il vino italiano 2A – 2B; Il Mondo del Vino e
il quaderno di degustazioni)
e le degustazioni come da programma.

**Si ricorda che la quota d'iscrizione all'A.I.S. per l'anno 2014
è obbligatoria per potersi iscrivere al corso.**

Adesioni al Corso entro lunedì 25 Agosto 2014.

Le lezioni potranno subire cambiamenti in ordine di data.

Per lo svolgimento del corso è necessario un numero minimo di partecipanti.