

PROGRAMMA DEL CORSO

LEZIONE n.1:

teoria

Cos'è il vino? -Tutti gli oggetti e gli elementi che ruotano intorno al vino: bicchieri, candele, decanter, cavatappi -La cantina- Temperature di servizio

pratica

Tecnica della degustazione prima parte -esame visivo e olfattivo-

LEZIONE n.2:

teoria

La vite - l'uva - il trattamento dei mosti - sistemi di vinificazione

pratica

Tecnica della degustazione seconda parte -esame gustativo-

LEZIONE n.3:

teoria

Classificazione dei vini - vini speciali- definizione superiore, classico, riserva.

pratica

Terminologia per la degustazione del vino prima parte

LEZIONE n.4:

teoria

Le DOCG, disciplinari e vigneti - le DOC di Lombardia

pratica

Terminologia per la degustazione del vino seconda parte

LEZIONE n.5:

teoria

Scuole e filosofie di pensiero sull'abbinamento cibo-vino

pratica

Scheda di valutazione sul cibo

LEZIONE n.6:

teoria

Enologia francese, prima parte

pratica

Abbinamento cibo-vino: prima parte

LEZIONE n.7:

teoria

Enologia francese, seconda parte

pratica

Abbinamento cibo-vino: seconda parte

LEZIONE n.8:

Approfondimento di concetti spiegati durante il corso

LEZIONE n.9:

Piccolo test di verifica

CENA DI GALA e di chiusura del corso in data da stabilire, naturalmente c/o il Boccondivino.