

IL PROGRAMMA DEL CORSO:

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

2a Lezione : Viticoltura ed Enologia

3a Lezione : Accostare il Cibo al Vino: Tecnica dell'Abbinamento

4a Lezione : Enografia nazionale

5a Lezione : Spumantizzazione

6a Lezione : Enografia internazionale: Principali Vini Esteri

7a Lezione : Le funzioni del Sommelier: Lo Stile nel servizio del vino.

8a Lezione : Visita presso una Azienda vitivinicola del territorio.

IL MATERIALE DIDATTICO:

Cavatappi del sommelier, Il libro di testo, Il 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.