

I Piaceri del Vino

Corso di avvicinamento al Vino: I livello

QUANDO:

24 Febbraio - 14 Aprile 2014

DOVE:

IF presso T. C. KIPLING
Via dei Cantelmo, 129 - Roma

DURATA:

n.8 incontri settimanali 19.15 - 21.00

MATERIALE A CORREDO:

Materiale didattico, Schede tecniche

PROGRAMMA:**Lezione 1 Lunedì 24-02-14**

- 1.1 Le origini del vino;
- 1.2 Cosa è il vino;
- 1.3 Analisi sensoriale: impariamo a conoscere e sfruttare al meglio i nostri sensi;
- 1.4 Regole di servizio (successione e temperature dei vini);
- 1.5 Cosa ci dice il bicchiere: impariamo a degustare il vino.

Lezione 2 Lunedì 03-03-14

- 2.1 Il ciclo della vite: dall'impianto alla maturazione del frutto;
- 2.2 Dall'uva al vino;
- 2.3 Vinificazione in rosso e in rosato;
- 2.4 Vinificazione in bianco e il novello;
- 2.5 La maturazione del vino.

Lezione 3 Lunedì 10-03-14

- 3.1 Vini Spumanti;
- 3.2 Vini Dolci;
- 3.3 Vini Speciali.

Lezione 4 Lunedì 17-03-14

- 4.1 Legislazione italiana;
- 4.2 Vini e Vitigni del Nord Italia.

Lezione 5 Lunedì 24-03-14

- 5.1 Vini e Vitigni del Centro Italia.

Lezione 6 Lunedì 31-03-14

- 6.1 Vini e Vitigni del Sud Italia.

Lezione 7 Lunedì 07-04-14

- 7.1 La Francia e il vino;
- 7.2 Il resto d'Europa;
- 7.3 Il resto del Mondo.

Lezione 8 Lunedì 14-04-14

- 8.1 Le caratteristiche del vino;
- 8.2 Le caratteristiche del cibo;
- 8.3 Tecnica di abbinamento;
- 8.3 Come comprare il vino;
- 8.4 Come conservare il vino.

MODALITA' D'ISCRIZIONE:

Iscrizioni entro il 17 Febbraio 2014 tramite mail
a: marcovelletri@doers.it
indicando nome, cognome, recapito telefonico
Quota partecipazione: 120€ soci, 140€ non soci

ULTERIORI INFO:

Marco Velletri: tel.06.45686090
marcovelletri@doers.it

RELATORI e SOMMELIER:

Carla Campus, Eugenio Simoni

NUMERO DI PARTECIPANTI:

min 8, max 12

Eventuali variazioni di data e orario saranno
tempestivamente comunicati