



Associazione
"A tavola con Bacco"

"PASSIONE VINO"

Corso completo di avvicinamento al vino
per appassionati e operatori di settore

PROGRAMMA

Martedì 10 ottobre 2017

Dalle ore 17,30 alle ore 19,00

- consegna materiale didattico
- saldo pagamento quota d'iscrizione
(in contanti, no bancomat e carte di credito)

PRIMA LEZIONE – Martedì 17 ottobre 2017

Ore 20,30: teoria e pratica

- *benvenuto* del Presidente e presentazione del corso
- *il legame* tra uomo e vite nella storia
- *gli strumenti* del Sommelier
- *prepariamo* la mise en place
- *come aprire* una bottiglia di vino e di spumante
- *quali sono* i formati delle bottiglie più usati
- *scegliere* le corrette temperature di servizio e la successione dei vini a tavola
- *qual è* il bicchiere giusto per servire il vino e perché

Ore 22,00: INTERVALLO

Ore 22,15: degustazione

- *quali sono* le basi della degustazione: i nostri 5+1 sensi
- *utilizziamo* le tre fasi principali dell'assaggio
- *impariamo* l'arte della degustazione: l'esame visivo
- *degustazione guidata* di due vini



Associazione
"A tavola con Bacco"

SECONDA LEZIONE – Martedì 24 ottobre 2017

Ore 20,30: teoria e pratica

- *impariamo* un po' di enologia
- *quali sono* le differenze tra vitigni aromatici, semi aromatici e neutri
- *tecniche di produzione* del vino bianco, rosso, rosato e novello
- *come avviene* l'invecchiamento e la maturazione del vino
- *cosa sono* i vini biologici e biodinamici

Ore 22,00: INTERVALLO

Ore 22,15: degustazione

- *impariamo* l'arte della degustazione: l'esame olfattivo
- *degustazione guidata* di tre vini in abbinamento ad assaggio di capocollo, salame cacciatorino e formaggio briè

TERZA LEZIONE – Martedì 31 ottobre 2017

Ore 20,30: teoria e pratica

- *impariamo* a riconoscere i più importanti vini e vitigni del nord Italia
- *la classificazione* della qualità
- *tecniche di produzione* dei vini dolci e passiti
- *impariamo* a riconoscere i vari tipi di sugheri e tappi

Ore 22,00: INTERVALLO

Ore 22,15: degustazione

- *impariamo* l'arte della degustazione: l'esame gusto olfattivo
- *degustazione guidata* di tre vini in abbinamento ad assaggio di polenta con sugo di salsiccia



Associazione
"A tavola con Bacco"

QUARTA LEZIONE – Martedì 7 novembre 2017

Ore 20,30: teoria e pratica

- *impariamo* a riconoscere i più importanti vini e vitigni del centro Italia
- *come leggere* l'etichetta di una bottiglia di vino
- *impariamo a riconoscere* i vari tipi di sugheri e tappi
- *le malattie e i difetti* del vino

Ore 22,00: INTERVALLO

Ore 22,15: degustazione

- *apprendiamo* le tecniche di abbinamento cibo – vino
- *degustazione guidata* di tre vini in abbinamento ad assaggio di petto di pollo alla romana

QUINTA LEZIONE – Martedì 14 novembre 2017

Ore 20,30: teoria e pratica

- *impariamo* a riconoscere i più importanti vini e vitigni del sud Italia
- *11 segreti* per avere una cantina perfetta

Ore 22,00: INTERVALLO

Ore 22,15: degustazione

- *cosa sono e come si valuta* l'equilibrio, l'armonia, la struttura e lo stato evolutivo di un vino
- *ecco le schede fondamentali* per giudicare vino e cibo
- *degustazione guidata* di tre vini in abbinamento ad assaggio di mozzarella di bufala, melanzane grigliate e spianata calabra

SESTA LEZIONE – Martedì 21 novembre 2017

Ore 20,30: teoria e pratica

- *lo spumante* tra storia e leggenda, tecniche di produzione, le tipologie maggiormente conosciute e gli abbinamenti gastronomici più consigliati
- *la classificazione* dei vini liquorosi e frizzanti



Associazione
"A tavola con Bacco"

- *cosa sono* i vini fortificati e liquorosi
- storia, classificazione e tecniche di produzione di *Marsala, Sherry, Porto e Madeira*
- *le temperature di servizio e gli abbinamenti con il cibo consigliati*

Ore 22,00: INTERVALLO

Ore 22,15: degustazione

- *degustazione guidata* di quattro vini in abbinamento ad assaggio di Mortadella IGP, Grana Padano DOP e un dolce del sud Italia

SETTIMA LEZIONE – Martedì 28 novembre 2017

Ore 20,30: teoria

- *riepilogo* del programma svolto

Ore 22,00: INTERVALLO

Ore 22,15: autoverifiche

- *creiamo* la nostra carta dei vini
- *scegliamo* i vini per un menù di carne e uno di pesce
- *facciamo l'abbinamento* di tre vini con quattro con assaggi gastronomici alla ricerca della perfezione

OTTAVA LEZIONE – Venerdì 1 dicembre 2017

Visita guidata in cantina

L'ottava lezione si svolgerà durante una visita guidata all'interno di una cantina, dove verranno spiegati *praticamente* i processi produttivi e i "segreti" che permettono di ottenere un vino di Qualità

Inoltre, al termine del corso, verrà rilasciato un **attestato di partecipazione** "personalizzato" che sarà consegnato durante una serata "esclusiva" alla quale potranno partecipare amici e familiari. *Per avere diritto a ricevere l'attestato bisogna aver partecipato ad almeno 6 lezioni.*



Associazione
“A tavola con Bacco”

L'Associazione è registrata presso l'Agenzia delle Entrate di Perugia al n. 3979 in data 22 aprile 2010 con C.F. n. **94131200548** e non dispone di Partita I.V.A., pertanto non potrà essere rilasciata alcuna fattura ma solo ricevuta di pagamento.