



ACCADEMIA



AVVICINAMENTO AL VINO

- **DURATA** 8 gg 16 ore 2 ore al di
- **OBIETTIVO** Il meraviglioso mondo del vino raccontato da un Sommelier professionista. Un corso per sviluppare una base di conoscenza del vino in tutti i suoi aspetti. L'analisi sensoriale (vista, profumo, gusto). Acquisizione delle tecniche fondamentali per valutare e giudicare i vini. tecniche di versata e spettacolari figure acrobatiche.
- **TIPOLOGIA DEL CORSO** Teorico Pratico. Durante il corso è prevista la degustazione di almeno 24 tipi di vino.
- **DESTINATARI** Tutti coloro che amano e apprezzano il vino e il suo affascinante mondo. Per coloro che sanno apprezzare il nettare degli dei
- **PROGRAMMA DIDATTICO**
 - 1° INCONTRO** Viticoltura
 - Varietà colturali e loro caratteristiche
 - Suolo, territori, "terroir"
 - -Guida alla degustazione di 3 vini
 - 2° INCONTRO** -Tecniche di vinificazione; vini bianchi
 - -Tecnica di degustazione, i sensi, vista ed esame visivo.
 - -Guida alla degustazione di 3 vini bianchi.
 - 3° INCONTRO** Tecniche di vinificazione; vini rossi e rosati
 - -Tecniche di degustazione, olfatto, profumi, odori, analisi olfattiva.
 - Guida alla degustazione di 1 vino rosato e 2 vini rossi
 - 4° INCONTRO** Tecniche di vinificazione; vini dolci e spumanti
 - Tecniche di degustazione, tatto, gusto, sapori, analisi gustativa.
 - Guida alla degustazione di 3 vini spumanti ed 1 vino dolce

5° INCONTRO Tecniche di vinificazione; apertura della bottiglia

- Vini del Nord Ovest Italia
- Guida alla degustazione di 3 vini delle regioni trattate

6° INCONTRO Tecniche di vinificazione; vini e bicchieri

- Vini del Nord Est Italia
- Guida alla degustazione di 3 vini delle regioni trattate

7° INCONTRO Tecniche di degustazione; la temperatura di degustazione

- Vini del centro Italia
- Guida alla degustazione di 3 vini delle regioni trattate

8° INCONTRO Tecniche di degustazione: cenni sull'abbinamento del vino al cibo.

- Vini del sud Italia
- Guida alla degustazione di 3 vini delle regioni trattati

PER TUTTI I PARTECIPANTI SIMPATICO OMAGGIO

Accademia del Caffè, Via Idrovore della Magliana 149, 00148 Roma

accademiadelcafferoma@gmail.com

accademiadelcaffè@anticocafferoma.com

Tel 3465769287

