

## PROGRAMMA

### Tecnica della degustazione ed enografia nazionale e internazionale

#### 1° LEZIONE – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE -Relatore: Marco Primolevo 09.01.2012

---

- L'analisi sensoriale e le condizioni migliori per la degustazione
- La tecnica della degustazione e la terminologia AIS
- Le schede analitico-descrittiva e a punteggio
- *Degustazione guidata di un vino aromatico, di un vino rosso giovane (ultima annata) e di uno evoluto (almeno 3-4 anni), utilizzando le schede analitico descrittiva e a punteggio*

#### 2° LEZIONE – VALLE D'AOSTA E PIEMONTE - Relatore: Daniele Scapicchio 16.01.2012

---

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

#### 3° LEZIONE – LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE

Relatore: Daniele Scapicchio 23.01.2012

---

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

#### 4° LEZIONE – VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA

Relatore: Miriam Calò

30.01.2012

---

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

#### 5° LEZIONE – TOSCANA E LIGURIA –

Relatore: Antonio Fusco

20.02.2012

---

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

#### 6° LEZIONE – EMILIA-ROMAGNA E MARCHE – Relatore: Michele De Lisa 13.02.2012

---

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

#### 7° LEZIONE – UMBRIA E LAZIO -

Relatore: Marco Primolevo

06.02.2012

---

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

## **8° LEZIONE – ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA – Relatore: G.ppe Baldassarre 14.02.2012**

---

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

## **9° LEZIONE – PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA – Relatore: V.G. D'Angelo 05.03.2012**

---

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

## **10° LEZIONE – SICILIA E SARDEGNA – Relatore: Giuseppe Baldassarre 16.04.2012**

---

- Presentazione delle regioni
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini
- Cenni di gastronomia
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

## **11° LEZIONE – VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI**

**Relatore: Michele Mastropiero 12.03.2012**

---

- Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini
- La normativa vitivinicola nei diversi paesi
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

## **12° LEZIONE – VITIVINICOLTURA IN FRANCIA I – Relatore: G.Baldassarre 02.04.2012**

---

- Diffusione della vite e del vino in Francia
- Legislazione vitivinicola
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Provenza e Corsica
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

## **13° LEZIONE – VITIVINICOLTURA IN FRANCIA II – Relatore: G.Baldassarre 03.04.2012**

---

- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia e Jura
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

## **14° LEZIONE – VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO**

**Relatore: Michele Mastropiero 19.03.2012**

---

- Diffusione della vite e del vino nel mondo
- Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda
- *Degustazione guidata di quattro vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio*

## **15° LEZIONE – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE**

**Relatore: Marco Primolevo 23.04.2012**

---

- Prova scritta e di degustazione (due vini), con l'utilizzo delle schede analitico-descrittiva e a punteggio
- Correzione collegiale e i collegamenti con le altre caratteristiche del vino
- Consolidamento e approfondimento degli argomenti più importanti del I e del II livello e della tecnica della degustazione
- *Degustazione di un vino bianco e di un vino rosso (come prova per i Corsisti). Degustazione guidata di un vino di ottima qualità, utilizzando terminologia AIS e schede analitico-descrittiva e a punteggio*